

COCKTAILS

BAR DES PRÉS FAVOURITES

Tokyo Garden <i>Hendricks Gin, Yuzu, Sake, Lychee</i>	80
Margarithai <i>Volcan Tequila, Vida Mezcal, Lemongrass, Lime, Coriander, Agave</i>	65
Cosmocat <i>Belvedere Vodka, Yuzu, Aloe Vera, Green Apple, Vanilla</i>	70
Albemarle Spritz <i>Malfy Originale Gin, Yuzu Sake, Suze Aperitif, Elderflower, Champagne</i>	95
Plum Royale <i>Zacapa 23yo Rum, Hennessy VS Cognac</i>	95

DUBAI FAVOURITES

Wabi Mary <i>Ciroc Vodka, Sochu, Lillet Rose, Rhubarb, Wasabi, Yellow Tomato</i>	80
BDP Café / No Abv <i>Havana 3yo Rum, Matcha, Miso, Coffee</i>	60 / 50
Fuju Sour <i>Suntori Toky Whisky, Apple, Wasabi, Nigori Sake, Yuzu, Egg White</i>	85
Gari Negroni / No Abv <i>Tanqueray Export Gin, Cocchi Americano, Amaro Santoni, Pickled Ginger, Shiso Leaves</i>	75 / 50
Japatini / No Abv <i>Ketel One Vodka, Sake, Lemongrass, Mango</i>	55 / 45
Mizu Loma <i>Casamigos Blanco Tequila, Peach, Lillet Rose, Umeboshi, Jasmine & Peach Soda L.E.</i>	85
Umeku Fashioned / No Abv <i>Balvenie 12yo Whisky, Whistle Pig 10yo, Apricot, Toasted Rice, Amontillado Sherry</i>	95 / 60

CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette <i>Saumon, avocat, sriracha, jalapeño vinaigrette</i>	75
Seared tuna, avocado, nori, yuzu soy sauce, Korean spices <i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	110
Yellowtail, "pommes paille", avocado, jalapeño <i>Sériole, pommes paille, avocat, jalapeño</i>	60
Crispy prawns, Thai mayonnaise <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise thaï</i>	60
King crab Spring roll, mango & green shiso <i>Rouleau de printemps au crabe royal, mangue et shiso vert</i>	110
Cucumber & tamagoyaki, avocado, okonomiyaki sauce <i>Concombre & tamagoyaki, avocat, sauce okonomiyaki</i>	52

MAKI - 6 PIÈCES

Salmon, sesame mayonnaise <i>Saumon, mayonnaise au sésame</i>	42
Yellowtail, yuzu kosho condiment <i>Sériole, condiment yuzu kosho</i>	45
Spicy tuna tartare, soy sauce <i>Tartare de thon épicé, sauce soja</i>	50
Lobster tartare, wasabi, mayonnaise <i>Tartare de homard, mayonnaise wasabi</i>	82

SASHIMI - 3 PIÈCES

Salmon	38	Akami	80	Chef's Selection: 6 pcs	115
Yellowtail	52	Chutoro	90	12 pcs	220
Scallops	65	Otoro	110		

SUSHI - PER PIÈCES

Salmon	20	Yellowtail	25	Chef's Selection: 6 pcs	130
Obsiblu Prawn	35	Chutoro	30	12 pcs	250
Akami	25	Otoro	35		
Scallop	30				

PREMIUM SUSHI - PER PIÈCE

Chutoro, Oscietra caviar	55	Chef's Selection: 6 pcs	390
Seared A4 Wagyu, black truffle	70		
Flamed Langoustine, miso	80		

RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ

Salmon tiradito, tosazu jelly, yuzu pepper sauce <i>Saumon en tiradito, gelée fine tosazu, sauce yuzu poivre</i>	52
Sea bass carpaccio, yuzu, dry miso, rocoto <i>Carpaccio de bar mariné, yuzu, miso séché, piment rocoto</i>	58
Ponzu marinated yellowtail, wasabi oil <i>Carpaccio de sériole mariné au ponzu, huile wasabi</i>	58
Seared chutoro, white ponzu, pickled ginger, spring onion <i>Chutoro mi-cuit, ponzu blanc, pickles de gingembre, cébette</i>	110
Flamed scallops marinated, avocado, crispy chulpi <i>Saint-Jacques mi-cuites marinées, avocat, maïs croustillant</i>	130
Otoro tartare, nigiri wasabi sauce, Oscietra caviar <i>Tartare Otoro, sauce nigiri wasabi, caviar Oscietre</i>	125
A4 Wagyu carpaccio, wasabi ponzu, grated daikon, black truffle <i>Carpaccio de Wagyu A4, ponzu wasabi, daïkon râpé, truffe noire</i>	125

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Spinach salad, yuzu pepper vinaigrette, black truffle, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu poivre, truffe noire, bonite séchée</i>	65
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	95
Crispy prawns, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame, coriandre</i>	65
Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, citrus, chipotle <i>Riz croustillant, thon, saumon & sériole, agrumes, chipotle</i>	75
Aubergine, karashi miso, furikake <i>Aubergine au miso karashi, furikake</i>	55
Miso caramelised green asparagus, sesame & hazelnut <i>Asperges vertes caramélisées au miso, sésame et noisette</i>	55
Beef gyoza, ginger, soy <i>Gyoza de boeuf, gingembre, soja</i>	60

LAND & SEA - TERRE & MER

Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, sauce cocktail, avocat, sucrine</i>	135
Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame <i>Black cod caramélisé au miso, salade de pousses d'épinards, sésame</i>	140
Langoustine ravioli, classic bisque <i>Raviolis de langoustines, bisque classique</i>	140
Whole salt crusted sea bass (1.1kg) <i>Bar entier en croûte de sel (1,1 kg)</i>	450
Breaded "volaille des Landes" chicken, sriracha mayonnaise <i>"Volaille des Landes", mayonnaise sriracha</i>	128
Satay beef fillet, lime condiment <i>Filet de bœuf aux épices saté, condiment citron vert</i>	195
A4 Wagyu entrecote, barbecue sauce (400g) <i>Entrecôte Wagyu A4, sauce barbecue (400g)</i>	690

SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Broccoli, onion, sesame vinaigrette <i>Brocoli, oignon, vinaigrette au sésame</i>	30
Vanilla mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre à la vanille</i>	40
Wakame seaweed salad <i>Salade d'algues wakamé</i>	30
Sushi rice, soy sauce <i>Riz cuisiné</i>	35
House salad, sesame dressing <i>Salade maison, vinaigrette au sésame</i>	30

DESSERTS

Vanilla mille-feuille, pecan nuts praline <i>Mille-feuille crème vanille, praliné noix de pékans</i>	55
Guanaja chocolate biscuit, vanilla ice cream <i>Biscuit au chocolat Guanaja, glace vanille</i>	60
Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce, Chantilly <i>Profiteroles à la glace vanille, chocolat, Chantilly</i>	55
Matcha chiffon cake, chocolate sauce <i>Gâteau au thé matcha, sauce au chocolat</i>	48
Apple tart fine, tonka caramel sauce, vanilla ice cream <i>Tarte fine aux pommes, sauce caramel tonka, glace vanille</i>	50
Berry pavlova, raspberry sorbet, fresh strawberries <i>Pavlova aux fruits rouges, sorbet framboise, fraises fraîches</i>	50
Fresh mango <i>Mange fraîche</i>	55
Black sesame ice-cream <i>Glace sésame noir</i>	40