



料理長 岡崎 泰也 Maestro di cucina Yasunari Okazaki



おまかせ **Omakase**

360 €

Nel vero senso dell'espressione "affidarsi allo chef", l'Omakase è la fusione di due savoir-faire, quella dello chef Yannick Alléno e Yasunari Okazaki, che propongono un'immersione nipponica in Costa Azzurra, ispirata dall'entroterra monegasco e dalla ricchezza del mare Mediterraneo.

ワイン、日本酒 *Scoperta di vini e sake*

190 €

刻印 **Empreinte**

240 €

Come un haiku (dolce poesia giapponese che riflette le stagioni), il menu Empreinte è una versione raffinata del menu Omakase, da cui nascono vere opere marine in omaggio al Mediterraneo.

ワイン、日本酒 *Scoperta di vini e sake*

130 €



季節の料理 **Must Have**

**昆布で包んだ
キャビアとほうれん草** Caviale Oscietre alla brace,
avvolto da foglia di alga kombu
Spinaci e latticello 65 €

**炙りラングステイヌの
手巻き** Scampi alla brace 34 €
Alghe nori

**大トロの
手巻き** Temaki di tonno Otoro 32 €

季節のデザート **Amamis de saison** 28 €

**紅梅と大葉の砂糖漬け
ソルベとメレンゲ** Prugna rossa, shiso in crosta di zucchero
Sorbetto e meringa

**イチジクのカレーシュークリーム
柚子キャラメルのおムレット** Fichi in camicia e semi-secchi in pasta sfoglia
Omelette al vapore con caramello allo yuzu

カモミール・アイスと抹茶 Oboreta, gelato a la camomilla,
Tè matcha

握り寿司コレクション

Collezione di sushi nigiri, 14 pezzi 260 €

厳選食材 握り1貫から

烏賊 Seppia 14 €

鬼カサゴ Scorfano rosso 16 €

サバ Piccolo Sgombro 14 €

赤海老 Gambero rosso 22 €

黄鯛 Denti 16 €

鱸 Spigola 20 €

キンメダイ Berice 24 €

マテガイ Cannolicchi 22 €

ハマチ Ricciola 16 €

鰹 Bonito 16 €

イチョウガニ Granchio 24 €

赤身 Tonno Akami 14 €

中トロ Tonno Chutoro 18 €

In conformità alle disposizioni del decreto n. 2002-1465 del 17 dicembre 2002.L'Abyse e i suoi fornitori garantiscono la provenienza della carne bovina dalla Francia e dal Giappone.I piatti "fatti in casa" sono preparati in sito con materie prime. I prezzi sono netti, servizio incluso. L'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta..