



S e n



JAPANESE
GASTRONOMIC
SPEAKEASY

M E N U

前菜 | ENTRÉES | STARTERS

きゅうりの酢の物サラダ - 10

Salade de concombre

Cucumber salad

枝豆 - 8

Edamame

みそ汁 - 12

Soupe miso

Miso soup

南蛮漬け - 22

Sen Nanbanzuke

茎わかめサラダ - 8

Salade de wakame

Wakame seaweed salad

マグロのタルタル 山椒仕立て - 48

Tartare de thon au sansho

Tuna tartare with sansho

牛肉のタルタル わさび仕立て - 25

Tartare de bœuf au wasabi

Beef tartare with wasabi

帆立のカルパッチョ キャビア乗 せ - 58

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar

Scallop carpaccio with caviar

燻製マグロのタタキ 濃縮フォンドヴォーソース添え - 45

Tataki de thon fumé, jus de veau réduit

Smoked tuna tataki with veal jus

手巻き | TEMAKI

(1本 | 1PC)

トロ - 22

Thon Toro

Toro tuna

うに - 18

Oursin Uni

Sea urchin Uni

まぐろトロとキャビア - 48

Thon Toro et caviar

Toro tuna & caviar

いか - 14

Seiche

Cuttlefish

まぐろ赤身 - 18

Thon Akami

Akami tuna

赤えび - 28

Crevette Carabinero

Carabinero prawn

本日のお魚 - 16

Poisson du jour

Catch of the day

和牛 - 28

Bœuf Wagyu

Wagyu beef

本日のお魚とキャビア - 38

Poisson du jour et caviar

Catch of the day & caviar

しいたけ - 8

Shiitake

サーモン - 14

Saumon

Salmon

アボカド - 12

Avocat

Avocado

いくら - 16

Œufs de saumon

Salmon roe

なす - 10

Aubergine

Eggplant

握り | **NIGIRI**

(2貫 | 2 PCS)

トロ - 26
Thon Toro
Toro tuna

いくら - 20
Œufs de saumon
Salmon roe

まぐろトロとキャビア - 49
Thon Toro et caviar
Toro tuna & caviar

うに - 25
Oursin Uni
Sea urchin Uni

まぐろ赤身 - 18
Thon Akami
Akami tuna

いか - 14
Seiche
Cuttlefish

本日のお魚 - 16
Poisson du jour
Catch of the day

赤えび - 28
Crevette Carabinero
Carabinero prawn

本日のお魚とキャビア - 38
Poisson du jour et caviar
Catch of the day & caviar

あぶり和牛 - 34
Bœuf Wagyu Aburi
Wagyu beef

サーモン - 16
Saumon
Salmon

シェフのおすすめ握り盛り合わせ(8貫) - 80
Assortiment de 8 nigiri au choix du chef
Chef's selection of 8 nigiri

シェフのおすすめ握り盛り合わせ(12貫) - 120
Assortiment de 12 nigiri au choix du chef
Chef's selection of 12 nigiri

刺身 | **SASHIMI**

シェフのおすすめ刺身盛り合わせ 6切れ - 56
Assortiment de 6 sashimis au choix du chef
Chef's selection of 6 sashimi

シェフのおすすめ刺身盛り合わせ 10切れ - 82
Assortiment de 10 sashimis au choix du chef
Chef's selection of 10 sashimi

温菜 | PLATS CHAUDS | HOT DISHES

たこのグリル 和風仕立て - 32

Tentacule de poulpe snacké à la japonaise 120g

Japanese-style seared octopus tentacle with watercress 120g

サーモングリル 照焼きソース - 28

Filet de saumon snacké sauce teriyaki 160g

Seared salmon fillet with teriyaki sauce 160g

A4和牛のフィステーキ わさびとちり酢添え - 140

Filet de bœuf Wagyu grade 4 avec wasabi et chirizu 120g

Grade 4 Wagyu beef fillet with wasabi and chirizu 120g

フランス産オーブラック牛フィレ 熟成黒ニンニクソース - 60

Filet de bœuf Aubrac sauce à l'ail fermenté 160g

Aubrac beef fillet with fermented garlic sauce 160g

銀だらの西京焼き - 46

Cabillaud Saikyō-yaki 160g

Saikyō-yaki black cod 160g

なす田楽 ごま風味仕立て - 20

Aubergine frite au miso Dengaku et au sésame

Deep-fried eggplant with miso dengaku and sesame

デザート | DESSERTS

マカロン 柚子胡椒風味 - 12

Macaron Yuzu Kosho

Yuzu Kosho macaron

大福 - 7

Daifuku

ミニババみりん仕立て 抹茶ク リーム添え - 14

Mini baba au mirin, chantilly au matcha

Mini mirin baba with matcha whipped cream

クレームブリュレ 黒ゴマ風味 - 14

Crème brûlée au sésame noir

Black sesame crème brûlée

もちアイス(抹茶・マン ゴ・バニラ) - 7

Mochi glacé au choix : matcha, mangue ou vanille

Ice cream mochi: matcha, mango or vanilla

フルーツ盛り合わせ - 20

Assiette de fruits frais

Fresh fruit platter

ドリンク | **BOISSONS** | DRINKS

シグネチャーカクテル

COCKTAILS SIGNATURES | SIGNATURE COCKTAILS

Sen Old Fashioned - 26

Sen Spritz - 21

Sen Spritz (sans alcool / alcohol free) - 19

酒 | **SAKÉS**

Dassai 39

Bouteille 72 CL - 200 | Carafe 24 CL - 70 | Verre 6 CL - 19

Born Junmai Ginjo Gold

Bouteille 72 CL - 140 | Carafe 24 CL - 50 | Verre 6 CL - 14

Dassai 23

Bouteille 72 CL - 350 | Carafe 24 CL - 120

Fukunishiki Kimoto Junmai Daiginjo

Bouteille 72 CL - 280 | Carafe 24 CL - 95

Kay Sake, Junmai Daiginjo - Design by Marcel Wanders

Bouteille 72 CL - 190 | Carafe 24 CL - 65

Zankyo Super 7

Bouteille 72 CL - 1 290

Noguchi Naohiko Yamahai Miyamanishiki

Bouteille 72 CL - 380 | Carafe 24 CL - 130

Heavensake Label Orange Junmai Daiginjo

Régis Camus & Urakasumi

Bouteille 72 CL - 330 | Carafe 24 CL - 110

Zaku Junmai Ginjo «Megumi no Tomo»

Bouteille 72 CL - 160 | Carafe 24 CL - 55

Kurumazaka Kimoto Junmai

Bouteille 72 CL - 190 | Carafe 24 CL - 65

Tatsuriki «Oyster» Junmai

Bouteille 72 CL - 180 | Carafe 24 CL - 60

ビール | **BIÈRES** | BEERS

Kirin Ichiban 33 CL - 14

Sapporo Premium Beer 33 CL - 14

ワイン | VINS AU VERRE | WINES BY THE GLASS

VINS BLANCS | WHITE WINES

Clos Saint-Vincent Bellet - 35

«S» Sauvignon, Bordeaux - 14

Maison Brocard Chardonnay Bourgogne - 16

VINS ROUGES | RED WINES

Bouteille à la Mer Côtes du Rhône - 14

Ours Bleu Saumur - 14

Château Moulin à vent cuvée Couvent des Thorins - 16

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

Clos Saint-Vincent Bellet - 25

Tulipe Noire Côte de Provence - 14

CHAMPAGNE

Taittinger Prestige - 25

食後酒 | DIGESTIFS

Gin Explorer 4 CL - 35

Whisky Onikishi Sakura 4 CL - 22

Bas Armagnac Alabat 4 CL - 28

水 | EAUX | WATERS

PLATE | STILL

Evian 0.5L - 8.5 | 1L - 9.5

PÉTILLANTE | SPARKLING

Badoit 0.5L - 8.5 | 1L - 9.5

焼酎 | SHOCHU & LIQUEURS

Shochu Usa Bozu Dochu 4 CL - 16

Umeshu 8 CL - 19

(Liqueur de prune / *Plum liqueur*)

ホットドリンク | BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

CAFÉS | COFFEE

Espresso - 4.5

Double Espresso - 8

Américain / *Americano* - 8

Cappuccino - 8

Latte Macchiato - 8

THÉS VERTS JAPONAIS | JAPANESE GREEN TEA

Sencha - 8

Hojicha - 8

(Faible en théine / *Low in caffeine*)

Genmaicha - 8



アレルギー情報

ALLERGEN INFORMATION

