

MENU OMAKASE

Par le Chef Takehiro Arakawa

(Uniquement pour l'ensemble des convives)
(Whole table only)

Bar sashimi au sel et huile d'olive
Lightly seasoned sea bass sashimi

Rouleau frais à l'anguille, herbes et légumes de saison
Summer roll with grilled eel, herbs and seasonal vegetables

Sardine panée croustillante, sauce tartare au shibazuke
Crispy breaded sardine with shibazuke tartar sauce

Brochette de poulet mariné au miso et miel
Grilled chicken skewer with miso and honey marinade

Purée de petits pois, oignon rôti
Green pea purée, roasted onion

Daurade vapeur et soupe de son bouillon dashi, carotte, shiitaké, chou roulé et poireau blanc finement émincé

Steamed sea bream with its dashi broth soup, carrot, shiitake mushroom, rolled cabbage and shredded white scallion

Riz au lait de noix de coco, mangue et zestes de citron vert

Coconut rice, mango and lime zest

1200 MAD/pers

Prix net en dirham – Net price in dirham