

Thés & Cafés

Notre sélection de thés et cafés sont certifiés durables et agriculture biologique

Sencha Asa <i>Thé vert japonais aux notes herbacées et légèrement florales</i>	15
Sencha Yuzu <i>La fraîcheur du Sencha avec les notes acidulées et rafraîchissantes du yuzu</i>	15
Matcha <i>Thé vert fin et très concentré avec des notes végétales légèrement sucrées équilibrées d'une légère amertume</i>	17
Genmaicha <i>Thé vert Sencha avec des grains de riz grillés</i>	15
Hojicha, Thé vert grillé <i>Thé vert japonais torréfié, qui se distingue par sa couleur ambrée et son arôme grillé distinctif</i>	15
Espresso, Allongé	10
Cappuccino, Latte <i>Café Honduras 100% Arabica Bio</i>	12

Prix nets en €, taxes et services compris

K A I T O

Desserts et Boissons

« Notre chef pâtissier Jonathan Chapuy et son équipe vous invitent à découvrir leurs créations sucrées, où l'harmonie des saveurs japonaises et la fraîcheur des produits de saison rencontrent le savoir-faire à la Française »

Desserts

Mitsu no goma kurisupi <i>Croustillant au sésame fumé, Mousse chocolat noir 80%, Confiture de lait</i>	20
Chizukeki Shiso Vert <i>Cheesecake aromatisé au shiso vert, Sablé aux amandes, Confit Framboise</i>	20
Matcha no kaori <i>Croquant Pistache, Compote de Fraise et Chantilly parfumée au Thé Matcha</i>	20
Sélection de Mochis Glacés <i>Pâtisseries japonaises traditionnelles</i>	18
Sélection de Glaces (1, 2 ou 3 Boules) <i>Chocolat, Vanille, Pistache, Yuzu</i>	6/12/18
Sélection de Sorbets (1, 2 ou 3 Boules) <i>Fraise, Framboise</i>	6/12/18

Prix nets en €, taxes et services compris

Liqueurs Japonaises

Umeshu - Niwa No Uguisu Tomari <i>Liqueur de prune japonaise aux notes d'amandes et abricots</i>	18
Yuzu Saké - Tosa Shuzo Keigetsu <i>Harmonie entre saké japonais et jus de yuzu à l'aromatique fraîche et acidulée</i>	19
Saké à l'Abricot - Les Larmes Du Levant <i>Saké Français parfumé aux notes douces et fraîches d'abricot</i>	20
Soshu - Kuroki Honten - Kiroku Muroka <i>Eau de vie de patate douce aux notes florales de rose</i>	22

Infusions Japonaises

Gokokucha Infusion aux cinq céréales <i>Infusion qui mêle le goût agréable des céréales à la fraîcheur des herbes</i>	15
Sobacha, Infusion aux graines de sarrasin <i>Infusion de sarrasin torréfié apprécié pour sa saveur réconfortante</i>	15
Infusion Kaito	15

Prix nets en €, taxes et services compris