

Influencé par sa carrière en tant que snowboarder professionnel, le Chef Akira Back ajoute un goût d'aventure et de prise de risque dans ses créations culinaires. Englobant la même euphorie dans le sport comme dans la cuisine, il offre à chaque plat une histoire captivante et envoûtante. Le Chef étoilé est animé par la passion d'offrir une expérience unique, qui connecte émotionnellement ses convives à sa personnalité et à sa vie.

MENU DÉJEUNER

65€ TTC – 45mn

3 ENTREES

Différentes chaque semaine

PLAT DE VIANDE

Change toutes les semaines

OU

PLAT DE POISSON

Change toutes les semaines

STEAMED RICE

*Prix nets en Euros, taxes et service inclus. Les boissons ne sont pas incluses. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
Les allergies sont consultables via le QR code. L'origine de nos viandes est consultable au comptoir d'accueil.*

COLD

AB TUNA PIZZA aioli umami / micro shiso / huile de truffe + truffe fraîche 9€/5g	23	AB ERINGI PIZZA aioli umami / micro shiso / huile de truffe + truffe fraîche 9€/5g	21
SALMON TATAKI sauce moutarde su-miso / wasabi mariné	21	WHITE FISH CARPACCIO bar / échalotes croustillantes / nanbanzu	23
YELLOWTAIL JALAPEÑO sauce jalapeño / coriandre / soja aux agrumes	27	SCALLOP KIWI Saint-Jacques / pâte de truffe / sauce à l'oignon / yuzu shiro soy	24
OCTOPUS CRUDO poulpe / onion salsa / huile d'olive / tosazu	23		

TACOS

AB BEEF TACO (4PCS) bulgogi mariné / tomate rôtie et ponzu	24	AB SASHIMI TACO (4PCS) sashimi poké / sauce aioli épicée	25
--	----	--	----

SOUP

SPICY MISO crabe royal / tofu / algues	9	MISO algues / tofu / cébette	7
---	---	---------------------------------	---

HOT

EDAMAME sel de maldon	7	EDAMAME beurre de kimchi	9
NASU DEN aubergine / graines de sésame grillées	19	ROCK SHRIMP crémeuse kochujang / ciboulette	22
CRISPY TOFU épices coréennes / negi	21		

MAIN

FRIED RICE

GRILLED SALMON beurre blanc au soja / eringi grillé	36	BEEF FRIED RICE boeuf mariné / oignon croustillant	14
FILET TOBANYAKI filet de boeuf Black Angus / champignons japonais / nanbanzu	59	VEGE FRIED RICE carotte / asperge	12
MISO BLACK COD émulsion de saké au yuja AB / shishito	42		
48 HOURS BEEF SHORT RIB légumes racine/ jus braisé	40		
CHIRASHI DON assortiment de sashimi / caviar osciètre / tamago / racines de lotus marinées	45		

NIGIRI / SASHIMI (PER PIECE)

VENTRÊCHE DE THON (TORO)	14	YELLOWTAIL (HAMACHI)	7
THON (MAGURO)	8	BAR (SUZUKI)	7
SAUMON (SAKE)	7	ANGUILLE D'EAU DOUCE (UNAGI)	7

SIGNATURE ROLLS

PERFECT STORM (8 PCS) tempura de crevette / thon épicé / saumon aburi / mayo chipotle	24	HOT MESS (5 PCS) tempura de crevette / poké sashimi / aioli épicé au ponzu	20
PROTEIN ROLL (8 PCS) thon / saumon / yellowtail / crabe / shiso / asperges / feuille de soja	23	CRISPY VEGAN ROLL (8 PCS) kal-bi / coleslaw	18
COW WOW ROLL (8 PCS) boeuf bulgogi mariné / coleslaw	22		

SALAD

SEAWEED SALAD	19
algues /amazu ponzu / concombre	
HOUSE SALAD	16
mesclun / vinaigrette balsamique au gingembre	
TATAKI SALAD	22
mesclun / vinaigrette balsamique au gingembre / tataki de saumon	

DESSERTS

ICE-CREAM MOCHI	16
matcha / sésame noir / chocolat & coco / sakura / yuzu	
YUKO SHISO	16
sorbet au yuko / crème au shiso / vinaigrette au miel et yuzu	
CHOCOLATE IN A CUP	16
gâteau chocolat noisette / émulsion de banane / glace vanille	

London | Paris | Beverly Hills | Las Vegas | Dubai | San Francisco | Toronto | Dallas |
San Diego | Seoul | Singapore | Riyadh | Istanbul | Marrakech | Doha | Bali | Jakarta
| Florence | Boise | Delray Beach Orlando | Bangkok | Hanoi | Seychelles