



Saint-Valentin

Menu pour 2 13-18 FÉVRIER

Notez que le 14 février, seul ce menu sera servi
Note that on February 14th, only this menu will be offered

SERVICE 1

SUNOMONO AUX FRUITS DE MER

salade japonaise aux crevettes et crabes servie avec nouilles et concombre dans une vinaigrette au vinaigre de riz
Shrimp and crab sunomono with noodles and cucumber in rice vinegar vinaigrette

SERVICE 2

"PINK DIAMOND"

Tartare de thon épicé, pomme Pink Lady, avocat, riz soufflé, poireaux frits, tobiko, flocons d'or 24K
Spicy tuna tartar, Pink Lady apple, avocado, puffed rice, fried leeks, tobiko, 24K gold flakes

SERVICE 3

SAUMON TATAKI AUX SÉSAMES RÔTIES

sauce ponzu au beurre à l'ail
Salmon tataki breaded with roasted sesame, butter garlic ponzu sauce

SERVICE 4

VERNISSAGE

- Ocean Drive: Queue de homard, avocat, enoki, filet mignon saisi à l'huile de truffe, aioli truffée
Lobster tail, avocado, enoki, torched filet mignon with truffle oil
- Larmes de joie
- Aburi nigiri

ou/ or

SYMPHONIE + 15\$

- Ocean Drive: Queue de homard, avocat, enoki, filet mignon saisi à l'huile de truffe, aioli truffée
Lobster tail, avocado, enoki, torched filet mignon with truffle oil
- Medley de sashimis servis sur glace

ou/ or

TANDEM

- Demi portion du vernissage
Half of the vernissage
- Magret de canard aux chutney de cannerges séchées et yuzu, foie gras poêlé, bokchoi
Duck breast, cranberry and yuzu chutney, seared foie gras, bokchoi

SERVICE 5

DESSERT DU MOMENT

Desert of the moment

180\$ POUR 2

boissons, taxes et service en sus

Niji ニジ
Sushi Bar Restaurant