

ROOF

EAT & DRINK

Une carte aux influences japonaises
propice au partage et à la convivialité.

MENU

75€ PAR PERSONNE
Menu cocktail dinatoire

ENTRÉES

Tacos de seriole – guacamole au yuzu kosho & myoga
Gyoza maison de bœuf wagyu – dip soja vinaigré
Gyoza végétarienne maison - ponzu végétarien
Salade de sucrine, concombre & pickles de pomme - sauce sésame

MAKI ROLLS

Saumon – Saumon, avocat, tenkasu, kizami wasabi
California – Crabe, avocat, concombre, tobiko
Spicy tuna – Thon rouge, miso chili maison, tobiko yuzu

PLATS

Brochettes de saumon grillé – cébette & sauce gingembre relevée
Brochettes de bœuf angus grillé – shishito & sweet & spicy soy
Brochettes de poulpe grillé – shitake & spicy sriracha

DESSERTS

Assortiment de macarons Pierre Hermé : Vanille - Chocolat – Ispahan
Assortiment de mochis glacés Pierre Hermé : Fraise - Yuzu – Ispahan

