

SUSHI BAR

HIDDEN FISH

隠された魚



COCKTAILS SIGNATURES

ARATA 21

Vodka, Jus de Mangue, Liqueur Yuzu Shu, Jus de citron yuzu, Sirop simple, Trait de 7up. Palette fruité, sucré et acidulée.

Vodka, Mango juice, Yuzu Shu liqueur, Yuzu lime, Simple syrup, Topped with 7up. Palette fruity, sweet and tart.

YUZU 75 26

Patron silver, Liqueur Yuzu Shu, Prosecco, Jus de citron, Gingembre broyé, Angostura. Palette acidulé, frais, notes épicées de gingembre.

Patron silver, Yuzu Shu liqueur, Prosecco, Fresh lemon juice, Muddled ginger, Angostura. Palette sour, fresh, spicy notes from ginger.

LE OLD FASHIONED 25

Whisky Japonai, Liqueur de pêche, Sirop de miel, Amers d'orange. Palette spiritueux, avec des notes douces de fruits et de miel.

Japanese whisky, Peach liqueur, Honey syrup, Angostura bitters. Palette spirit-forward, with sweet notes of fruits and honey.

LE NOMIKAI 25

Gin japonais, Sake, Jus de citron, Concombre broyé, Soda. Palette frais.

Japanese Gin, Sake, Fresh lime juice, Muddled cucumber, Soda. Palette fresh.

AKA 22

Gin sec de Londres, sirop de hibiscus, jus de yuzu. Palette floral, citrus.

London dry gin, hibiscus sirup, yuzu juice. Palette floral, citrus.

CLASSIQUES

NEGRONI 15

MARGARITA 17

MARTINI 18

COSMO 17

TEQUILA

DON JULIO BLANCO 20

CASAMIGOS REPOSADO 20

PATRON ANJEO 22

PATRON REPOSADO 20

DON JULIO 1942 40

GRAND PATRON 45

GRAND PATRON PIEDRA 90

VODKA

BELVEDERE 16

KETEL ONE 14

GIN

HENDRICK 14

SUNTORY ROKU 14

ETSU 20

BIÈRE/ BEER

SAPPORO 500ml [USA] 15

KRONENBOURG 1664 BLANC [FRA] 10

TSINGTAO 330ml [CHINE] 10

TOKYO WHITE 300ml [JAP] 16

TOKYO BLONDE 300ml [JAP] 18

TOKYO IP 300ml [JAP] 17

SAKE 300 ML

HOT SAKE [CALI-USA] 20	KOME DAKE JUNMAI [NIIGATA-JAP] 55
Herbacées avec des notes de pamplemousse et terre légère. Herbaceous with hints of grapefruit and a light earthiness.	Corps plein, doux et équilibré avec un soupçon de sécheresse et de fruité. Full-body, smooth and balanced with hint of dryness and fruitiness.
HAKUTSURU DRAFT [HYOGO-JAP] 24	OKUNOMATSU SPARKLING JUNMAI DAIGINJO [FUKUSHIMA-JAP] 60
Sec, léger et rafraîchissant. Dry, light and refreshing.	Saké pétillant doux et sec avec une acidité précise en fin de bouche. Smooth and dry sparkling sake with clean acidity finish.
SAYURI NIGORI [HYOGO-JAP] 30	URAKASUMI ZEN JUNMAI GINJO [MIYAGI-JAP] 66
Crémeux, onctueux et floral avec des arômes de fruit. Creamy, smooth and floral with aromas of fruits and cherry blossoms.	Doux et de crémeux, avec un soupçon de melon. Soft and creamy sensation with a hint of melon.
KOME DRY HONJOZO [NIIGATA-JAP] 50	ROSE SPARKLING UME [AICHI-JAP] 65
Sec, frais, propre et vif. Dry, fresh, clean and crisp.	Saké pétillant doux et rafraîchissant avec des arômes de rose. Sweet and refreshing sparkling sake with rose flavors.
MASUMI KAYA JUNMAI [NAGANO-JAP] 46	KAIUN IWAIZAKE TOK HONJOZO [SHIZUOKA-JAP] 55
Crémeux avec de doux arômes de riz brun et une acidité nette en fin de bouche. Creamy with mild aromas of brown rice and clean acidity finish.	Beurré, complexe et lisse avec des arômes de melon, de poire et de banane. Buttery, complex and smooth with melon, pear and banana aromas.
HAKUSHIKA SNOW BEAUTY NIGORI [HYOGO-JAP] 35	DASSAI 45 JUNMAI DAI GINJO [YAMAGUCHI-JAP] 85
Texture velouté, parfum de riz, douceur légère. Velvety in texture with a pleasant fragrance of freshly steamed rice. Creamy with a mild sweetness.	Gracieux et élégant, léger et doux. Des notes de melons mûrs mènent à une finale élégante. Graceful & elegant, light and sweet. Notes of ripe melons lead to a clean finish.
GOKU JO GINJO [NIIGATA-JAP] 65	DASSAI 45 NIGORI JUNMAI DAIGINJO [YAMAGUCHI-JAP] 85
Doux et rafraîchissant avec des arômes de fenouil et d'herbes fraîches. Smooth and refreshing with crisp fennel and herbal aromas.	Crémeux, doux et léger avec des parfums de fruits exotiques. Creamy, smooth and light with exotic fruits fragrances.
SHO CHIKU BAI PREMIUM GINJO [USA] 37	
Soyeux, un goût riche et fruité. Silky-smooth, rich and fruity flavor. Character: Delicate, dry and silky smooth.	
UME UMESHU [AICHI-JAP] 45	
Doux et rafraîchissant avec des notes de prunes profondes. Sweet and refreshing with deep plum flavour.	
OKA GINJO [YAMAGATA-JAP] 45	
Beurrée et floral, fin de poire et melon. Buttery and floral. Soft-feeling on the tongue, touch of pear and melon to finish.	

SAKE 720 ML

MASUMI SHIRO JUNMAI GINJO [NAGANO-JAP] 90

Fruité et finesse d'un bon Junmai ginjo, mais également doux et léger.

Fruitiness and delicacy of a good Junmai ginjo, yet surprisingly soft & light.

TOJI NO BANSHKU HONJOZO [NIGATA-JAP] 80

Les saveurs de l'Umami. Riche, doux et sec.

Flavours of Umami. Rich, smooth, and dry.

URAKASUMI HINJIKOMI HONJOZO [MIYAGI-JAP] 75

Doux, souple et bien équilibré. Soft, smooth and well balanced.

SANZEN OMACHI TOK JUNMAI [OKAYAMA-JAP] 90

Junmai très bien équilibré. Saveurs douces de riz, texture veloutée avec une finale fraîche.

Very well-balanced Junmai. Gentle rice flavours, light spice, velvety texture with a crisp finish.

MASUMI AKA RED YAMAHAI JUNMAI [NAGANO-JAP] 125

Arômes fruités de banane, de fruits à noyau et de prunes rouges. Acidité agréable.

Fruity aromas of banana, stone fruits & red plums. Pleasant acidity.

SAKURA DAI GINJO [FUKUSHIMA-JAP] 175

Des arômes élégants de vanille, de noix et de fruits tropicaux se prolongent dans une finale sèche et fruitée.

Elegant aromas of vanilla, nuts and tropical fruit follow through to a dry and fruity-flavoured palate.

MASUMI KURO BLACK JUNMAI GINJO [NAGANO-JAP] 115

Kuro offre des arômes délicats de pomme et de banane, suivi d'un caractère savoureux qui fait ressortir le Meilleur de vos plats, avant une fin en bouche sèche.

Kuro offers delicate aromas of apple and banana, followed by a savoury character that brings out the best in the food before finishing dry.

SANZEN OMACHI JUNMAI DAI GINJO [OKAYAMA-JAP] 135

Notes aromatiques de pamplemousse, de mandarine et de pomelo.

Astringence noble, menant à une fin fraîche.

Aromatic notes of grapefruit, mandarin orange and pomelo.

Noble astringency, leading to a crisp end.

URAKASUMI '12' JUNMAI GINJO [MIYAGI-JAP] 120

Une acidité confortable qui se démarque dans un saké Junmai ginjo équilibré qui offre également des parfums de muscat et de citron vert.

Comfortable acidity that stands out in a balanced Junmai ginjo sake that also provides fragrances of muscat and lime.

SHUSEN HONJIKOMI JUNMAI GINJO [FUKUSHIMA-JAP] 110

Riche et robuste avec des tons de terre, champignon shiitake et armoise forestière.

Rich, robust with earth-tones. Shiitake mushroom and forest aroma.

HAKUSHIKA GOKA SENNEN JUNMAI DAI GINJO [HYOGO-JAP] 145

D'un parfum fruité, ce saké a un corps délicieusement riche et un goût doux.

Fruity in fragrance, this sake has a delightfully rich body and smooth taste.

GOKUJO GINJO [NIIGATA-JAP] 125

Armome de fenouil croquant et herbes fraîches en bouche.

Ultra doux et rafraîchissant.

Crisp fennel aroma & fresh herbs on the palate.

Ultra smooth & refreshing.

DASSAI 45 JUNMAI DAI GINJO [YAMAGUCHI-JAP] 170

Gracieux et élégant, léger et doux. Des notes de melons mûrs mènent à une finale élégante. Graceful & elegant, light and sweet.

Notes of ripe melons lead to a clean finish.

TEDORIGAWA JUNMAI YAMAHAI [ISHIKAWA-JAP] 125

Sec, vif et doux à la fois. Sa légère astringence, caractéristique des sakés yamahai, lui confère un caractère unique.

Dry, sharp & smooth all in one. Its mild astringency, characteristic of yamahai sakes.

NAKANO SAIKA DAI GINJO [AICHI-JAP] 130

Elégant et sec, avec des arômes doux de fruits et de fleurs.
Elegantly dry with soft fruit & floral aromas.

URAKASUMI ZEN JUNMAI GINJO [JAP] 135

Doux et de crémeux, avec un soupçon de melon.
Soft and creamy sensation with a hint of melon.

ADATARA JUNMAI GINJO [FUKUSHIMA-JAP] 130

Note florale de chèvrefeuille, avec une bouche fraîche et sèche de fruits à noyaux, texture soyeuse.
Floral note of honeysuckle, with a fresh and dry palate of stone fruits silky mouthfeel.

MASUMI ORIGARAMI-SPARKLING JUNMAI GINJO [NAGANO-JAP] 155

L'Origami offre un double-entendu sensoriel, combinant des bulles croustillantes et une acidité semblable à celle du vin avec la richesse crémeuse et savoureuse du saké.
Origami offers a sensory double-entendre, combining crisp bubbles and wine-like acidity with the creamy and savory richness of sake.

HIDEYOSHI JUNMAI DAIGINJO [AKITA-JAP] 220

Arômes jeunes d'ananas, de citron et de raisins frais, délicats et rafraîchissants avec une queue d'agrumes.
Youthful aromas of pineapple, lemon curd and fresh grapes delicate and refreshing with a citrus tail.

GASSAN HOUJIN KARAKUCHI JUNMAI [SHIMANE-JAP] 165

Nez floral, évoluant vers une sécheresse élégante. Riche et plein d'umami.
Floral nose, evolving to elegant dryness. Rich and full of umami.

HAKUTSURU NISHIKI JUNMAI DAI GINJO [HYOGO-JAP] 185

Notes florales rafraîchissantes de jasmin et de fleur d'oranger, légère douceur vanillée.
Refreshing floral notes of jasmine and orange blossom, light vanilla sweetness in the extra long finish.

DASSAI 23 JUNMAI DAI GINJO [YAMAGUCHI-JAP] 390

Concombre, melon et eau de pluie fraîche. Incroyablement équilibré, avec des arômes délicats et une excellente profondeur de goût.
Cucumber, melon, and fresh rain water. Incredibly balanced with delicate aromas and excellent depth of flavour.

DASSAI 39 JUNMAI DAI GINJO [YAMAGUCHI-JAP] 250

Extrêmement léger, pur et fruité. Des couches aromatiques d'ananas frais, de poire mûre, de mangue et d'anis délicat avec une touche sèche et nette en bouche.

Extremely light, pure, and fruity, this is a delight to drink. Aromatic layers of fresh pineapple, ripe pear, mango & delicate anise with a dry, clean touch on the palate.

GASSAN HOUJIN KARAKUCHI JUNMAI [SHIMANE-JAP] 165

Nez floral, évoluant vers une sécheresse élégante. Riche et plein d'umami.
Floral nose, evolving to elegant dryness. Rich and full of umami.

MASUMI NAGANO JUNMAI DAIGINJO [NAGANO-JAP] 270

Arômes de bananes mûres, de pêches jaunes et de céréales. Douceur discrète, umami clair, acidité ferme et épices subtiles.

Aromas of ripe bananas, yellow peaches & cereal. Subdued sweetness & a clear, expanding umami & firm acidity, with subtle spice.

MASUMI YUMEDONO JUNMAI DAIGINJO [NAGANO-JAP] 480

Arômes de pêche blanche, de banane, d'agrumes avec des accents floraux. Complexe de saveurs du début à la fin, parfaitement équilibré.

Aromas of white peaches, bananas, citrus with floral accents. Complex of flavors from beginning to end, perfectly balanced.

URAKASUMI 'M' JUNMAI DAI GINJO [MIYAGI-JAP] 300

Très parfumé et intense en arômes de fruits mûrs. Luxueux avec une bouche douce et soyeuse.

Very fragrant & intensive aromas of ripe fruit. Luxurious with a soft silky mouthfeel.

TEDORIGAWA HYAKUMANGOKU NOSHIRO JUNMAI DAI GINJO [ISHIKAWA-JAP] 180

Caractérisé par un goût minéral unique. Appréciez la fraîcheur et le pétilllement du saké non filtré et non pasteurisé.

It is characterized by a unique mineral feeling and a clear taste. Enjoy the freshness and fizziness of unfiltered unpasteurized sake.

SAKE 1.8 L

DASSAI “45” JUNMAI DAI GINJO 320 [YAMAGUCHI-JAP]

Gracieux et élégant, léger et doux. Des notes de melons mûrs mènent à une finale élégante.

Graceful & elegant, light and sweet. Notes of ripe melons lead to a clean finish.

TOJI NO BANSHAKU HONJOZO 190 [NIIGATA-JAP]

Les saveurs de l'Umami. Riche, doux et sec.

Flavours of Umami. Rich, smooth, and dry.

NAKANO SAIKA DAI GINJO 235 [AICHI-JAP]

Élégant et sec, avec des arômes doux de fruits et de fleurs.

Elegantly dry with soft fruit & floral aromas.

OKA GINJO [YAMAGATA-JAP] 199

Beurée et floral, fin de poire and melon.

Buttery and floral, Soft-feeling on the tongue, touch of pear and melon to finish.

VIN BLANC WHITE WINE

SCARPETTA PINOT GRIGIO [ITALIE] 66

ADARAS LLUVIA SAUV-BLANC-VERDEJO 67 [ESPAGNE]

DOMAIN MELODY-CROZES HERMITAGE 80 [FRANCE]

PASCAL JOLIVET ATTITUDE 65 SAUVIGNON BLANC [FRANCE]

LA CREMA-SARALEE'S VINEYARD 115 CHARDONNAY [USA]

NICOLAS POTEL VIEILLES VIGNES 70 CHARDONNAY [FRANCE]

DOMAINE DUPRÉ CHABLIS 90 [FRANCE]

CAVE SPRING DOLOMITE RIESLING 65 [CANADA]

PASCAL JILIVET SANCERRE SAUVAGE 160 BLANC 2017 [FRANCE]

LE DOMAINE D'HENRI CHABLIS 120 SAINT PIERRE [FRANCE]

INSOLITE DE FRANK MILLET 130 SANCERRE [FRANCE]

DOMAINE LOUIS MOREAU CHABLIS 300 GRAND CRU VAUDÉSIR 2016 [FRANCE]

VIN AU VERRE WHITE BY THE GLASS

PINOT GRIGIO	16
RIESLING	16
CHARDONNAY	16
SAUVIGNON BLANC-VERDEJO	15
CHABLIS	18

VIN ROUGE RED WINE

MEIOMI PINOT NOIR [ITALIE]	65
CHIANTI COLLI SENESI [ITALIE]	65
ADARAS KALIZO SIN BIO GARNACHA TINTORERA [ESPAGNE]	67
ROSSO DI MONTALCINO [ITALIE]	90
TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2017 [ITALIE]	145
BAROLO RISERVA 2017 NEBBIOLO [ITALIE]	300
PAUILLAC 2016 CAB-SAU, MERLOT, CAB-FRANC [FRANCE]	180

VIN AU VERRE RED BY THE GLASS

CHIANTI	16
PINOT NOIR	16
GARNACHA TINTORERA	16

VIN ROSÉ ROSE WINE

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE [France]	67
---------------------------------------	----

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT RICH 750ML [FRANCE]	250
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 750ML [FRANCE]	190
VEUVE CLICQUOT POSARDIN BRUT 750ML [FRANCE]	230
DOM PERIGNON BRUT COFFRET 750ML [FRANCE]	700

BULLES SPARKLING

ASTORIA FANO ASOLO PROSSECO
[ITALIE] 65

AU VERRE / BY THE GLASS 16

WHISKEYE JAPONAIS

BBC FUYU BLENDED 24

NIKKA FROM THE BARREL BLENDED 18

HIBIKI HARMONY 30

TOKINOKA WHITE OAK 19

NIKKA COFFEY GRAIN 20

SUNTORY TOKI 18

NIKKA SINGLE MALT YOICHI 10 ANS 31

SHINOBU PURE MALT 10 ANS 25

TOGOUCHI 15 YEARS 38

TOGOUCHI PREMIUM 22

NIKKA MIYAGIKYO PEATED 2021
SINGLE MALT 35

KUJIRA RYUKU 5 YEARS-ANS 25

NIKKA MIYAGIKYO NON PEATED
2021 SINGLE MALT 35

KAMIKI BLENDED MALT 25

SCOTCH

THE GLENLIVET ARCHIVE 21 ANS 31

BLACK LABEL 12 ANS 17

BALVENIE 14 ANS 27

GLENFIDDICH 18 ANS 25

JOHNNIE WALKER BLUE 38

JOHNNIE WALKER 18 ANS 27

JOHNNIE WALKER BLUE GHOST and RARE 75

COGNAC

HENNESSY X.O 35

HENNESSY VSOP 27

GRAND MARNIER 1880 45

LE REVISEUR X.O 10ANS 27

REMY X.O 33

GRAPPA

VESPAIOLO 27

AMARONE RESERVA 25

POLI JACOPO MOSCATO 27

