

Nonbe désigne en japonais un "bon vivant" et notre logo désigne en kanji ancien, le mot "bien boire et bien manger".

Dans un cadre unique et moderne, nous voulons créer un lieu où les épicuriens de cuisine japonaise trouveront leur bonheur.

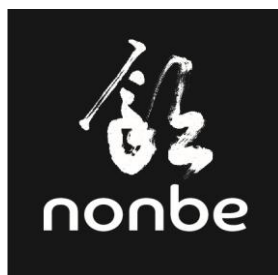
Cuisine

Nonbe vous propose de découvrir l'univers Izakaya et la cuisine Kaiseki.

*Notre Chef **Norihiro Imamura** originaire de Osaka vous offre le meilleur du Japon par le respect des techniques et des traditions.*

Dans un cadre intimiste et privé, vous découvrirez la fine cuisine japonaise dite "kaiseki" à travers un menu en plusieurs services.*

** Sur commande en avance, nos menus YUKI et TSUKI peuvent être préparés en menu végétarien.*



Carte du soir

Menu Kaiseki «Yuki» 雪

62,00€ par personne

Première entrée

Fraîcheur du moment

Deuxième entrée

Sashimi - 9 pièces

Plat au choix

Suggestion de viande

OU

Sukiyaki à l'entrecôte de bœuf Wagyu «A4» (+15€)

Le riz

Riz assaisonné, soupe au miso et tsukemono

Dessert

Variation de desserts

Le choix du menu est pour l'ensemble de la table

Le Sukiyaki est une variété de fondu (pot-au-feu) japonais, proche du shabu-shabu. La viande (de fines tranches de bœuf) est cuite avec des légumes et du tofu, arrosée d'une sauce warishita, composée de mirin, de saké, de shoyu et de sucre

Menu Kaiseki «Tsuki» 月

75,00€ par personne

Première entrée

Fraîcheur du moment

Deuxième entrée

Assortiment de petites entrées selon le Chef

Troisième entrée

Sashimi - 9 pièces

Plat au choix

Suggestion de poisson

OU

Suggestion de viande

OU

Faux filet de boeuf wagyu "A4" grillé (+20€)

Le riz

Riz assaisonné, soupe au miso blanc et tsukemono

Dessert

Variation de desserts

Le choix du menu est pour l'ensemble de la table

Menu Kaiseki «Hana» 花

95,00€ par personne

Première entrée

Fraîcheur du moment

Deuxième entrée

Assortiment de petites entrées selon le Chef

Troisième entrée

Sashimi - 9 pièces

Premier plat

Tempura de crevettes obsiblues et de légumes*

Deuxième plat

Suggestion du Chef

Le riz

Riz assaisonné, soupe au miso blanc et tsukemono

Dessert

Variation de desserts

Le choix du menu est pour l'ensemble de la table

** La crevette obsiblu est un crustacé rare et délicat naturellement bleu, elle est élevée dans le plus vaste lagon du monde, sur la côte ouest de la Nouvelle-Calédonie. La crevette bleue possède la spécificité de mêler les saveurs sucrées et salées quand sa texture joue à la fois sur la fermeté et la délicatesse*