

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.

Découverte de nos tapas japonais, n'hésitez à demander à notre personnel de vous proposer un assortiment à partager.



Carte du midi

Kaiseki lunch

50,00€ par personne

Première entrée

Fraîcheur du moment

Deuxième entrée

Sashimi - 9 pièces

Plat au choix

Scampis marinés au shoyu, oignons et gingembre

OU

Filet de bœuf aux oignons et au saké

OU

Suprême de pintade Label Rouge au miel, soja et gingembre

Dessert

Variation de desserts

Carte du midi

Kaiseki sushi lunch

59,00€ par personne

Première entrée

Fraîcheur du moment

Deuxième entrée

Sashimi - 9 pièces

Assortiment de sushi 15 pièces

9 pièces de nigiri

2 nigiri saumon d'Ecosse LR, 2 nigiri Bluefin tuna (akami/toro), 1 nigiri Saint Jacques, 1 nigiri crevette **obsiblue**, 1 nigiri tamagoyaki, 2 nigiri poisson blanc (selon arrivage)

6 pièces de maki

3 pièces maki saumon et de maki concombre.

Dessert

Variation de desserts

Carte du midi