

UNE DÉGUSTATION ROYALE

Offrez-vous une expérience d'exception : dégustez pour la toute première fois en Europe les plus belles pièces d'Okayama Nagi et de Shiga Omi – striploin, ribeye et filet.

Ces viandes rares proviennent des carcasses championnes du World Meat Action 2025, la plus haute distinction dans l'univers de la viande, où seules les pièces affichant un persillage parfait, une tendreté remarquable, une texture soyeuse et une profondeur de goût inégalée sont primées.

Quantités extrêmement limitées.

Réservez votre moment de pur plaisir.

JAPAN'S FINEST

OKAYAMA NAGI

Okayama Nagi est la plus ancienne lignée de Wagyu du Japon. Une viande rare et confidentielle, au persillage intense, pensée pour les véritables connaisseurs.

ENTRECÔTE

195€ / 200g

SHIGA OMI

Shiga Omi est reconnu comme l'un des plus anciens Wagyu, autrefois réservé aux empereurs. Célèbre dans le monde entier pour son goût raffiné et sa texture fondante..

FAUX-FILET / FILET

295€ / 200g