



Erhome est la quintessence de la cuisine du chef étoilé Kitamura à domicile. Après s'être prêté à de nombreuses expériences et explorations culinaires, le chef a conçu des plats à déguster à la maison. À partager entre amis ou en famille, à déguster en accompagnement de sakés, ces mets sont conditionnés sous vide afin d'en préserver intacts les parfums et les saveurs.

OFFRE VALABLE DU MARDI AU DIMANCHE POUR
PARIS INTRAMUROS. LIVRAISON LE JOUR MÊME
POUR LES COMMANDES PASSÉES AVANT 19H.

Nos prix s'entendent TTC eu euros
Liste des ingrédients sur demande et sur notre site internet

Set - Erhome Prestige pour deux : 9 mets à partager	120 euros
Set - Erhome pour deux : 6 mets à partager	80 euros

Option Set Bouteille Saké : 28 euros (moderne, traditionnel ou nature)

Mets

Ravioli pékinois de porc maison au shiso vert (8 pièces)	12 euros
Frites de salsifis crème de panais (5 pièces)	9 euros
Beignets de homard et poisson (5-6 pièces)	9 euros
Motsuni - fraise de veau (~250gr)	13 euros
Tataki de bonite fumé au foin, concombre (4~6 pièces)	15 euros
Sashimi de poisson du jour, shiso (10~12 tranches)	15 euros
Demi magret de canard des Landes fumé au bois de Sakura	15 euros
Langue de veau grillée, assortiment d'herbes (4 tranches)	15 euros
Chashu (Poitrine de porc noir Gascogne) poireaux au ponzu	15 euros
Yakitori de poulet, poireaux (une cuisse/100g~)	18 euros
Yodaredori suprême de poulet poché, coriandre (~10 tranches)	18 euros
Ajillo champignons de saison encornets et saint Jacques	18 euros
Tataki de bœuf cresson wasabi sudachi (10 tranches)	18 euros

Desserts

Grand Macaron praliné (une pièce)	6 euros
Forêt noire Sudachi	7 euros
Châtaignes Roll (gâteau roulé aux châtaignes)	5 euros
Cheesecake Basque (~100gr)	5 euros
Matcha Roll (gâteau roulé au matcha)	5 euros