

## Pâtisseries

Chez Tomo, le Anko est réalisé quotidiennement avec les meilleurs Azuki. Notre recette traditionnelle demande 48h de travail et beaucoup d'exigence.



### DORAYAKI TRADITIONNELS AU AZUKI

*Dorayaki traditionnels au haricot rouge. Cuits à la minute.*

Dorayaki classique à la fleur de sel de Wajima	5 €
Dorayaki au Matcha <i>Ganache crémeuse au chocolat blanc et Matcha premium.</i>	6 €
Dorayaki Ricotta-Yuzu <i>Cœur de ricotta parfumé au jus et aux zestes de Yuzu.</i>	6 €
Dorayaki de saison <i>Nous consulter.</i>	6.50 €



### DORAYAKI FRANCO-JAPONAIS

*Créations Tomo nées du mariage entre le Japon et la France.*

Baba au whisky japonais <i>Sucre noir, chantilly au mascarpone vrai caviar de vanille, whisky Nikka.</i>	8.50 €
Paris-Kyoto <i>Pralines maison et Kinako: soja grillé de la région de Kyoto.</i>	7.50 €
Citron-yuzu <i>façon tarte au citron, au jus de yuzu bio. Sans lactose.</i>	7.50 €
La pâtisserie du moment <i>Nous consulter.</i>	7.80 €

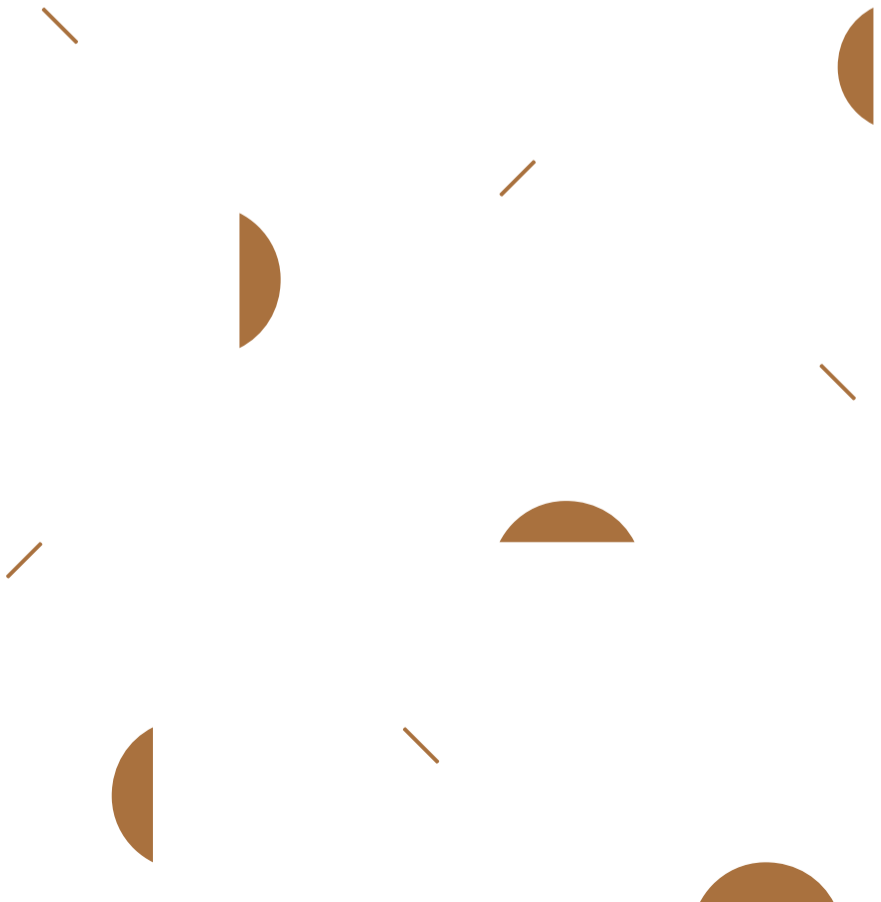
*Le Baba au whisky et le Paris Kyoto  
sont disponibles en grande taille sur commande.*



## WAGASHI

*Ces douceurs japonaises respectent les saisons.  
Spécialement conçues pour accompagner le Matcha lors de la cérémonie du thé.*

<b>Matcha daifuku</b> <i>Ganache chocolat blanc et thé vert BIO, haricot rouge, pâte de mochi.</i>	6 €
<b>Kuro goma daifuku</b> <i>Ganache à la crème de sésame noir BIO, haricot rouge, pâte de mochi.</i>	6 €
<b>Kyoto Yatsunami</b> <i>Triangle en pâte de riz, haricot rouge et matcha.</i>	6 €
<b>Yuzu Yatsunami</b> <i>Triangle en pâte de riz garni de haricot rouge et yuzu.</i>	6 €
<b>Les wagashi de saison</b> <i>Voir présentation à l'entrée.</i>	6.50 €



## Le thé japonais par Tomo

*1<sup>re</sup> récolte de printemps, récoltée à la main.*

*Nous présentons des producteurs exceptionnels à la production très limitée, pour mettre en avant le terroir, les variétés et l'artisanat, toujours bio ou raisonné.*



### GRANDS CRUS TOMO

*Servis en petite théière traditionnelle pour trois infusions.  
Récoltés une fois par an.*

<b>Houjicha de 1<sup>re</sup> récolte</b> <i>Légère torréfaction, parfum grillé très expressif.</i>	6.80 €
<b>Genmaicha, par M. Shigeta</b> <i>Thé vert au riz grillé, cultivé par le producteur lui même.</i>	6.80 €
<b>Sencha cépage Yabukita, par M. Kengo à Shimizu</b> <i>Végétal et équilibré. C'est la variété la plus cultivée au Japon.</i>	7.40 €
<b>Sencha cépage Koshun, par M. Kengo à Shimizu</b> <i>Floral et expressif.</i>	9.60 €
<b>Sencha cépage Koshun, par la famille Tsukiji</b> <i>Thé d'altitude très rare, cultivé sans engrais, une seule fois par an.</i>	12 €
<b>Gyokuro Goko accompagné d'un wagashi au choix</b> <i>Thé ombragé à la texture onctueuse et à l'umami intense. 3 infusions dont une à froid.</i>	20 €

### COOPÉRATIVE BIO DE KAGOSHIMA

*Servis en théière en fonte.*

<b>Genmaicha</b> <i>Thé vert au riz grillé. Parfum de céréale.</i>	5.20 €
<b>Kukicha</b> <i>Thé de tiges très léger.</i>	5.20 €
<b>Sencha</b> <i>Thé vert, rond mais délicat.</i>	5.80 €

## MATCHA (抹茶)

Jugetsu no mukashi <i>Vif et puissant. Très onctueux par la suite.</i>	8.50 €
Matcha de Uji « dans un jardin » par Tomo <i>Frais et sans amertume. Parfait pour découvrir le matcha de qualité.</i>	9.60 €
Matcha pur cépage Narino de M. Horii par Tomo <i>Jardin créé au XV<sup>e</sup> siècle et cultivé par la famille la plus réputée pour son matcha. La variété « Narino » porte le nom de la fille de Monsieur Horii.</i>	12.50 €

## Boissons chaudes

### NOS INFUSIONS ET THÉS PARFUMÉS

Soba cha maison <i>Variété japonaise de sarrasin, torréfiée quotidiennement.</i>	6.80 €
Houjicha Paris-Kyoto <i>Notre Houjicha de première récolte s'accorde avec nos pralines maison et de vrais morceaux de vanille.</i>	7.80 €
Murmure d'été parfumé <i>Thé et Shiro rouge en mélange maison.</i>	7.80 €

### CHOCOLATS CHAUDS PAR TOMO

Chocolat chaud Soba (disponible glacé en été)* <i>Notre chocolat signature au sarrasin grillé.</i>	7.80 €
Chocolat chaud Houjicha* <i>Thé grillé infusé dans un chocolat à l'ancienne.</i>	7.80 €
Matcha au lait <i>Vrai matcha, au lait et chocolat blanc.</i>	7.20 €

## CAFÉS FILTRES À LA JAPONAISE

*Micro-lots sélectionnés par Coutume café pour TOMO.*

Batch brew <i>Jolie tasse de café filtre.</i>	4.40 €
V60 <i>Cafetière japonaise Hario servie à table. Extraction douce et donc plus lente.</i>	6.60 €
Café glacé <i>Infusion à froid, légère mais très parfumée.</i>	6.50 €
<i>Petit pot de lait ou lait d'épeautre : + 0.60 €</i>	

## Boissons fraîches

### THÉS GLACÉS 33cl

Matcha-yuzu pétillant <i>Frais et acidulé, avec ou sans sucre.</i>	6.50 €
Shiso pétillant <i>Infusion de shiso rouge sucré.</i>	6.50 €
Ringo Réveil <i>Tendre mais puissant : Miel, jus de pomme et vinaigre noir de riz complet «kurozu».</i>	6.50 €
Matcha glacé <i>Vif et désaltérant.</i>	7.20 €
Sencha cold brew <i>Cépage selon arrivage. Infusion à froid.</i>	5.80 €
Yuzu sencha glacé <i>Thé vert avec une pointe de vrai jus de yuzu bio.</i>	7.20 €
<b>Spécialement pour l'été</b>	
Mugi cha glacé <i>Orge japonais. (sans caféine).</i>	6.20 €
Houjicha glacé <i>Thé torréfié de la 1<sup>re</sup> récolte de printemps.</i>	6.50 €

*朋 : le Japon et la France, deux planètes  
en tous points différentes mais partageant  
une amitié profonde.*

*Tomo : maison parisienne de dorayaki  
où faire escale autour de l'artisanat, des produits bio  
et des thés japonais d'exception.*



朋：あらゆる面で異なりながら共に  
親交の深い日本とフランス。

「朋」にはそれぞれの国を二つの月  
に例え、二カ国間の親愛の意味が込  
められています。



ONOMO