

The Râ Pie

お茶や

"Couvert de papillons  
l'arbre mort est en  
fleurs"

KOBAYASHI ISSA

32 RUE DU CURÉ  
L-1368 LUXEMBOURG  
+352 691 248 194  
[WWW.THERAPIE.LUXE](http://WWW.THERAPIE.LUXE)



# “WA” LUNCH MENU < 27 >

12:00-14:30 (WEEK-END 15:30)

L'accent est mis sur la tradition culinaire bouddhiste du Shojin Ryori, qui est une cuisine végétalienne raffinée.



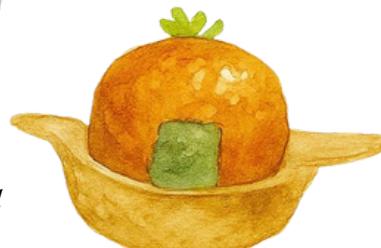
胡瓜と紫蘇の香りご飯  
Riz Koshihikari  
Shiso vert & Concombre  
Koshihikari rice  
Green Shiso & Cucumber



柚子香る茸のスープ  
Soupe Yuzu & Champignons  
Yuzu & Mushroom Soup



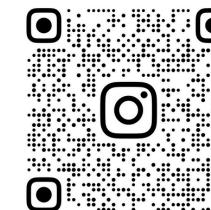
胡麻豆腐 フェンネルソース  
Goma-dofu & sauce au Fenouil  
Goma-dofu & Fennel sauce



さつま芋餅 南瓜の種と海苔の心  
Imomochi Patate douce  
Imomochi Sweet potato

いただきます

Stay keep in touch !



THERAPIE.LUXE

POUR LES GOURMETS DÉSIREUX DE PROLONGER L'INSTANT, IL EST POSSIBLE DE SAVOURER À NOUVEAU UN OU PLUSIEURS PLATS DU MENU, POUR UN SUPPLÉMENT DE 7 € PAR PLAT.

itadakimas

# UNE ÉCHOPPE JAPONAISE

NOTRE CONCEPT S'ENRICHIT D'UN CORNER SHOP JAPONAIS RAFFINÉ QUI CÉLÈBRE L'**ARTISANAT** ET L'AUTHENTICITÉ. CET ESPACE BOUTIQUE PROPOSE UNE SÉLECTION SOIGNÉE DE PRODUITS ARTISANAUX ET DE GRANDE QUALITÉ — TOUT CE QUE NOS INVITÉS VOIENT ET EXPÉRIMENTENT CHEZ THÉRÂPIE, DE LA DÉCORATION À L'ART DE LA TABLE EN PASSANT PAR CERTAINS ÉLÉMENTS DE NOTRE MENU, PEUT ÊTRE ACHETÉ ET RAPPORTÉ CHEZ SOI.

DES CÉRAMIQUES FAITES MAIN, DES THÉS D'EXCEPTION, DU SAKÉ-VIN, DE L'ENCENS, DE LA LAQUE JAPONAISE OU ENCORE DES DÉLICES DE SAISON : CHAQUE OBJET EST CHOISI AVEC SOIN POUR REFLETER LA PHILOSOPHIE DE THÉRÂPIE, FONDÉE SUR L'**AUTHENTICITÉ, L'ART ET L'HARMONIE**. BIENTÔT, CES TRÉSORS SERONT ÉGALEMENT DISPONIBLES EN LIGNE, PERMETTANT AINSI À NOS CLIENTS DE PROLONGER L'EXPÉRIENCE THÉRÂPIE AU-DELÀ DE NOS MURS.

AFIN DE PARTAGER L'ESPRIT DE THÉRÂPIE, NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT DES **BONS CADEAUX**, UNE MANIÈRE ÉLÉGANTE D'INVITER SES PROCHES À DÉCOUVRIR NOTRE ALLIANCE UNIQUE DE CULTURE JAPONAISE, DE **GASTRONOMIE ET DE BIEN-ÊTRE**.

ACCÉDEZ À NOTRE CARTE ET PASSEZ COMMANDE EN SCANNANT LE QR CODE



WWW.THERAPIE.LUXE

# À LA CARTE

12:00-15:00 & 19:00-21:30

枝豆 EDAMAME | 5

味噌汁 (みそしる) MISO SOUPE | 6

本日の一品 RECOMMENDATION DU CHEF | 8

トマトバジル大福 DAIFUKU TOMATE BASILIC | 8

UNE TOMATE CERISE ET UNE PÂTE DE HARICOT BLANC PARFUMÉE AU BASILIC SALÉ, ENVELOPPÉES DANS UNE PÂTE DE RIZ MOELLEUSE.

枝豆羊羹 EDAMANE YŌKAN | 7,5

LES FÈVES D'EDAMAME SONT SOIGNEUSEMENT ÉPLUCHÉES POUR PRÉSERVER LEUR TEXTURE ET INTÉGRÉES DANS UN YŌKAN DÉLICAT. UN SOUPÇON DE CONDIMENT YUZU-KOSHŌ ET D'ALGUE NORI APPORTE UNE TOUCHE AROMATIQUE SUPPLÉMENTAIRE.

松風 MATSUKAZE | 7

UN GÂTEAU VAPEUR QUI MARIE LA PROFONDEUR UMAMI DU MISO FERMENTÉ, LA RICHESSE NUTRITIONNELLE DU KINAKO (FARINE DE SOJA GRILLÉ) ET LA SAVEUR INTENSE DU SÉSAME NOIR.

和牛のたたき TATAKI DE WAGYU | 30

ÉMINCÉ DE BŒUF WAGYU SAISI À FEU VIF, LAISSANT LE CŒUR DÉLICATEMENT CRU.

薄造り 柚子ポン酢 USUZUKURI - HAMACHI | 25

SASHIMI DE SÉRIOLE FINEMENT TRANCHÉE, RELEVÉ D'UNE SAUCE PONZO AU YUZU, À LA FOIS FRAÎCHE ET PARFUMÉE. (VOIR DESCRIPTIF MENU "SHABU-SHABU")

ハマチの活け締め刺身 SASHIMI - IKEJIME HAMACHI | 35

W A G Y U   G Y Ū D O N < 4 5 >  
*Un hommage raffiné à la tradition culinaire japonaise.*

FINES TRANCHES DE BOEUF WAGYU A5 SÉLECTIONNÉ, MIJOTÉES LENTEMENT AVEC OIGNONS DANS UN BOUILLON DÉLICAT ET ARTISANAL. SERVIES SUR UN LIT DE RIZ JAPONAIS KOSHIHIKARI NACRÉ, ELLES OFFRENT UN ÉQUILIBRE SUBTIL ENTRE DOUCEUR, UMAMI ET RONDEUR AROMATIQUE

# SHABU-SHABU

SUR DEMANDE DÉJEUNER & DINER (L.O 21:15 )

PLONGEZ DANS L'ART DU SHABU-SHABU  
AVEC TROIS INTERPRÉTATIONS GOURMANDES :

## WAGYU

BŒUF JAPONAIS D'EXCEPTION (FILET), CLASSÉ AU GRADE A5, AU PERSILLAGE RAFFINÉ ET À LA TENDRETÉ INCOMPARABLE. UNE INTENSITÉ D'UMAMI ET UNE TEXTURE FONDANTE UNIQUES AU MONDE.

ACCOMPAGNÉ DES INGREDIENTS CITÉS DANS LE MENU VÉGÉTARIEN. EN FIN DE DÉGUSTATION DU SHABU-SHABU, LE BOUILLON RICHE DES LÉGUMES, DU TOFU ET DU WAGYU EST SUBLIMÉ AVEC DU RIZ KOSHIHIKARI JAPONAIS MOELLEUX (ZŌSUI)

NORMAL (100 G) : 80 + EXTRA (50 GR) : 30



## HAMACHI

POISSON NOBLE AU JAPON, APPRÉCIÉ POUR SA CHAIR DÉLICATE, FONDANTE ET RICHE EN UMAMI. SA SAVEUR ÉQUILIBRÉE ET SA TEXTURE SOYEUSE EN FONT UN INGRÉDIENT DE CHOIX DANS LA CUISINE JAPONAISE RAFFINÉE.

ACCOMPAGNÉ DES INGREDIENTS CITÉS DANS LE MENU VÉGÉTARIEN EN FIN DE DÉGUSTATION DU SHABU-SHABU, LE BOUILLON RICHE DES LÉGUMES, DU TOFU ET DU HAMACHI EST SUBLIMÉ AVEC DU RIZ KOSHIHIKARI JAPONAIS MOELLEUX (ZŌSUI)

NORMAL (150 G) : 65 + EXTRA (50 GR) : 20



## VEGETARIAN

UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE ÉQUILIBRÉE ET RÉCONFORTANTE, METTANT EN VALEUR DES INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR LEUR FRAÎCHEUR ET LEUR RICHESSE EN SAVEURS NATURELLES : LÉGUMES BIO DE SAISON, TOFU MAISON BIO, ET BOUILLON DASHI RAFFINÉ AU KOMBU ET SHIITAKÉ PREMIUM ET UDON ARTISANAL .

40

*Un moment de partage où tradition et excellence se rencontrent.*

# M E D S P A

SÉRÉNITÉ & INNOVATION

*Une alliance parfaite entre traditions ancestrales & technologies modernes pour une expérience de détente unique.*



IYASHI DÔME

UN SOIN INSPIRÉ DES TRADITIONS JAPONAISES, COMBINANT INFRAROUGES LOINTAINS ET DÉTOXIFICATION PROFONDE. CE RITUEL RÉGÉNÉRANT AIDE À ÉLIMINER LES TOXINES, AMÉLIORER LA QUALITÉ DE LA PEAU ET APAISER LE CORPS TOUT ENTIER. UNE EXPÉRIENCE DE BIEN-ÊTRE ULTIME POUR HARMONISER CORPS ET ESPRIT.

1 SÉANCE | 50

FORFAIT DÉCOUVERTE (2ÈRES SÉANCES) | 69

CURE ÉVEIL (5 SÉANCES) | 220

CURE DÉTOX (10 SÉANCES) | 375

lucibel.le

PARIS

THE POWER OF LIGHT

PLONGEZ DANS UNE INNOVATION TECHNOLOGIQUE AU SERVICE DE VOTRE PEAU. CE MASQUE LED DE POINTE UTILISE DIFFÉRENTES LONGUEURS D'ONDE POUR REVITALISER, APAISER ET RAFFERMIR. UN SOIN PERSONNALISÉ QUI RÉVÈLE UNE PEAU ÉCLATANTE ET RAJEUNIE, EN PARFAITE SYMBIOSE AVEC VOTRE ROUTINE DE BIEN-ÊTRE.

1 SÉANCE | 40

FORFAIT DÉCOUVERTE (2ÈRES SÉANCES) | 55

OVE PRO PACKAGE (4 SÉANCES) | 150

PREMIUM OVE PRO PACKAGE (8 SÉANCES) | 290

# ATELIER WAGASHI

## « Japanese Confectionery as Art »

PLONGEZ DANS UN MONDE DE POÉSIE SUCRÉE OÙ CHAQUE WAGASHI EST UNE PETITE SCULPTURE ÉPHÉMÈRE, REFLET DES SAISONS ET DE L'ÂME JAPONAISE.

### PLACES LIMITÉES – SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

PLONGEZ DANS L'UNIVERS POÉTIQUE DES WAGASHI GRÂCE À UNE PRÉSENTATION DE LEUR HISTOIRE, DE LEUR SYMBOLIQUE SAISONNIÈRE ET DES PHILOSOPHIES ESTHÉTIQUES QUI FAÇONNENT CES CONFISERIES RAFFINÉES.

#### AU PROGRAMME :

##### • DÉMONSTRATION & CRÉATION GUIDÉE

Sous la houlette de notre cheffe wagashi, maîtrisez pas à pas la confection de 3 spécialités de wagashi (NERIKIRI, DAIFUKU, DOMYOJI...), élaborées à partir d'ingrédients naturels et traditionnels (pâte de haricots, farine de riz gluant...).

##### • DÉGUSTATION & ACCORD THÉ

Apprenez les secrets de l'infusion et de l'accord, pour sublimer chaque bouchée et chaque gorgée.

##### • ÉCHANGE & QUESTIONS

Terminez par un moment convivial d'échange : posez toutes vos questions sur les ingrédients, les méthodes de travail ou les traditions japonaises liées au thé et aux confiseries.

#### CE QUI EST INCLUS :

- INGRÉDIENTS
- TOUT LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE
- COFFRETS ÉLÉGANTS POUR EMPORTER VOS WAGASHI
- SÉLECTION DE THÉS JAPONAIS PREMIUM

#### JEUDI ET DIMANCHE À 16H00

ATELIER PREMIUM (80 €/PERSONNE) : TROIS WAGASHI, TECHNIQUES AVANCIÉES DE MODELAGE ET SÉLECTION POINTUE DE THÉS DE KYUSHU.

## I P P U K U   T E A   R I T U A L < 39 >

15H00-18H30

UNE PARENTHÈSE DÉLICATE ET RAFFINÉE INSPIRÉE DE L'ART DU THÉ NIPPON, À SAVOURER ENTRE AMIS OU EN SOLO, DANS UNE ATMOSPHÈRE SUSPENDUE.

1 THÉ D'EXCEPTION PARMI LA SELECTION ≤ 12€

+ 3 KAISEKI BOUCHÉES (ONIGIRI + 2 SAVORY WAGASHI )  
+ 2 WAGASHI ( 1 NERIKIRI + 1 DAIFUKU)



## “SHUGO” < 41 >

POUR LES AMATEURS DE SAKE, VIN ET BIÈRE

1 VERRE DE VIN ROUGE / VIN BLANC / CRÉMANT /

+ 3 KAISEKI BOUCHÉES (ONIGIRI + 2 SAVORY WAGASHI)  
+ 2 WAGASHI ( 1 NERIKIRI + 1 DAIFUKU)

L'Afternoon Tea japonais signé Thé Ra Pie

# WAGASHI

UNE CONFISERIE JAPONAISE TRADITIONNELLE, DÉLICATEMENT CONFECTIONNÉE À PARTIR D'INGRÉDIENTS NATURELS SOUVENT INSPIRÉES DES SAISONS, ALLIENT ESTHÉTIQUE RAFFINÉE ET SAVEURS SUBTILES, REFLÉTANT L'ÉLÉGANCE ET LA CULTURE DU THÉ JAPONAIS.

## 亥の子餅 INOKO-MOCHI | 7,5

LE « INOKO » EST UNE FÊTE JAPONAISE DE NOVEMBRE, LIÉE AUX PRIÈRES POUR LA SANTÉ, LA PROSPÉRITÉ ET LA PROTECTION CONTRE LE FEU. LES GÂTEAUX DE RIZ, SOUVENT EN FORME DE MARCASSIN, MARQUENT AUSSI L'OUVERTURE DU FOYER D'HIVER DANS LA CÉRÉMONIE DU THÉ. NOTRE VERSION EST PARFUMÉE À LA CANNELLE ET AU SÉSAME, AVEC UNE GARNITURE D'ANKO SUCRÉ.

## 秋茜 AKIAKANE | 8,5

« AKIAKANE » SIGNIFIE LITTÉRALEMENT « LIBELLULE D'AUTOMNE », SYMBOLE DU CRÉPUSCULE DE SAISON. UNE PÂTE DE NERIKIRI LISSE ET RAFFINÉE ENVELOPPE UNE GANACHE AU CHOCOLAT FONDANTE.

## 晴れ着 HARE-GI | 8,5

INSPIRÉ DU KIMONO DE FÊTE PORTÉ LORS DE LA CÉLÉBRATION JAPONAISE SHICHI-GOSAN, CE GÂTEAU EN PÂTE DE RIZ (UIRŌ) AUX COULEURS VIVES RENFERME UNE GARNITURE DOUCE D'ANKO BLANC, SYMBOLE DE PURETÉ ET DE BONHEUR.

## ピーナッツ大福 PEANUTS DAIFUKU | 7

UN DAIFUKU MOELLEUX ENVELOPPANT UN MÉLANGE RICHE DE BEURRE DE CACAHUÈTE ET D'ANKO AUX HARICOTS ROUGES, POUR UNE TEXTURE À LA FOIS DOUCE ET GOURMANDE.

## 浮島羊羹 ほうじ茶 UKISHIMA YŌKAN – HŌJICHA | 7,5

UNE PÂTE MOELLEUSE DE HARICOTS BLANCS ET DE FARINE DE RIZ, CUITE À LA VAPEUR, ACCOMPAGNÉE D'UN YŌKAN AU HŌJICHA AU PARFUM GRILLÉ ET DÉLICAT.

## 桜道明寺 SAKURA DŌMYŌJI | 8

PRÉPARÉ AVEC DE LA FARINE DOMYOJI (RIZ GLUANT CUIT À LA VAPEUR PUIS CONCASSÉ), CE GÂTEAU DE RIZ ROSE TENDRE ET MOELLEUX RENFERME UNE PÂTE DE HARICOT ROUGE DOUCE ET RAFFINÉE. ENVELOPPÉ D'UNE FEUILLE DE CERISIER PARFUMÉE, C'EST L'UNE DES CONFISERIES TRADITIONNELLES LES PLUS EMBLÉMATIQUES DU JAPON.

Découvrez notre sélection confectionnée par  
notre Chef

長岡 真理子

## ATELIER MORNING MATCHA

« Un rituel japonais pour éveiller les sens chez Thé Ra Pie-Dochaya »

CHAQUE WEEK-END, THÉRAPIE VOUS INVITE À RALENTIR LE TEMPS LORS D'UNE PARENTHÈSE RAFFINÉE AUTOUR DU MATCHA.

### PLACES LIMITÉES – SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

UNE MATINÉE D'EXCEPTION : HARMONIE, PRÉSENCE, ÉLÉGANCE – DÈS LE MATIN.

OFFREZ-VOUS UN MOMENT SUSPENDU POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE : UNE CÉRÉMONIE DU THÉ MATCHA GUIDÉE, ACCOMPAGNÉE DE DOUCEURS JAPONAISES ET D'UN ÉVEIL À LA PLEINE PRÉSENCE.

### CONTENU DE L'EXPÉRIENCE

- INITIATION AU MATCHA : GESTES, USTENSILES, SYMBOLIQUE
- PRÉPARATION PERSONNALISÉE DE VOTRE MATCHA (USUCHA)
- DÉGUSTATION DE 2 GRANDS CRUS DE MATCHA (KYUSHU)
- ACCORD AVEC UN WAGASHI DE SAISON
- PETIT TEMPS D'INTROSPECTION OU DE RESPIRATION GUIDÉE
- ÉCHANGE LIBRE SUR LE THÉ, LA CULTURE JAPONAISE ET L'ART DE RALENTIR

### SAMEDI ET DIMANCHE : 10H30-12H00

OFFRIR OU S'OFFRIR UN RÉVEIL TOUT EN DOUCEUR  
UN MOMENT IDÉAL À VIVRE SEUL, EN DUO OU À OFFRIR EN BON CADEAU.

### ATELIER PREMIUM (80 €/PERSONNE)