



MENU YOSHI

220 €

pour la totalité des convives de votre table

KIHADA-MAGURO
tartare d'albacore

HOTATE

noix de Saint Jacques juste saisie, beurre yuzu

EBI SHINJO

boulette de crevettes au kombu

GHINDARA NO SAIKYO YAKI
black cod mariné et cuit

WAGYU

tataki de bœuf aux truffes

SUSHI

sélection du Chef

MISO SHIRU
soupe miso avec tofu

MANGO

aux graines de passion et tuile dentelle



MENU AKI

149 €

pour la totalité des convives de votre table

SUSHI & SASHIMI
sélection du Chef

ONSEN TAMAGO
fin bouillon à l'œuf mollet

AKA-EBI
crevettes grillées au teppan-yaki

ou

GYU-HIRE
filet de bœuf émincé, aubergines aux graines de pavot et champignons de saison

RIZ NATURE

MISO SHIRU
soupe miso avec tofu

YUZU
en fine gelée, meringue craquante et sorbet au shiso



CARTE DES DESSERTS

24 €

MONT FUJI

chantilly à la vanille et marrons confits

AMANDO

blanc-manger à la crème de pistache

MANGO

aux graines de passion et tuile dentelle

TENTATION

au chocolat noir, noix de pécan caramélisées

YUZU

en fine gelée, meringue craquante et sorbet au shiso

GLACES ET SORBETS

votre sélection de trois parfums



POUR L'APERITIF

FOA GURA TO UNAGI millefeuille de foie gras et anguille	38 €
SHAKE ventrèche de saumon frais au caviar à la feuille d'or	36 €
AGE DASHI TOFU tofu frit.....	21 €

SUSHI ET SASHIMI

OMAKASE sélection prestige en 8 pièces	95 €
SUSHI sélection de nigiri, maki et california rolls en 18 pièces	72 €
SUSHI sélection de nigiri, maki et california rolls en 35 pièces.....	115 €
SASHIMI sélection de 3 poissons	47 €
SASHIMI sélection de 5 poissons et crustacés	124 €

NIGIRI – 2 pièces

SABA maquereau	12 €
IKA calamar.....	14 €
SHAKE saumon	15 €
UNAGI anguille	20 €
TAI daurade royale	18 €
IKURA œufs de saumon	23 €
EBI crevette	22 €
CAVIAR mariné au saké	99 €

MAKI

MAGURO MAKI tartare de thon et sauce piquante – 6 pièces	39 €
WATARI-GANI MAKI crabe tendre – 10 pièces	36 €
YASAI MAKI légumes – 8 pièces.....	14 €

CALIFORNIA ROLLS – 8 pièces

YASAI légumes	16 €
SHAKE saumon.....	27 €
KANI king crabe.....	36 €
EBI TEMPURA beignets de crevettes	35 €
UNAGI anguille	32 €
KANI TEN king crabe en tempura et tartare d'albacore	38 €
ROSSINI bœuf et foie gras	56 €
WAGYU bœuf et asperges	44 €

SASHIMI – 5 pièces

SABA maquereau	18 €
IKA calamar.....	25 €
SHAKE saumon	22 €
TAI daurade royale	30 €
ISE-EBI langouste	148 €



LES ENTREES

FROIDES

HORENSOU salade d'épinards au sésame	26 €
USUZUKURI fine feuille de saumon frais acidulé de yuzu	43 €
KANI TO WAKAME crabe des neiges aux algues en salade	37 €
KABU TO OMARU-EBI raviolis de homard aux navets marinés	52 €
NAMAGAKI huîtres creuses en gelée.....	29 €
HAMACHI carpaccio de sérieole à la crème d'avocat	39 €

CHAUDES

ONSEN TAMAGO fin bouillon à l'œuf mollet	26 €
GYOZA raviolis de veau cuit à l'étuvée de chou aillé	29 €
EBI SHINJO boulette de crevettes au kombu	38 €
ASIAN TORI SOUPE soupe de volaille à la coriandre fraîche.....	29 €
TENAGA EBI ravioles de langoustines au bouillon de poule épice	59 €

LES POISSONS ET LES VIANDES

TEPPAN-YAKI

KIHADA tataki d'Albacore au chili.....	59 €
SHAKE NO TERIYAKI saumon teriyaki.....	41 €
AKA-EBI crevettes	66 €
ISE EBI langouste	149 €
GHINDARA NO SAIKYO YAKI black cod mariné et cuit	69 €
MISO-KATSU filet de veau croustillant au miso rouge	53 €
USUYAKI faux-filet roulé aux légumes et champignons enoki	62 €
SUKIYAKI bœuf et légumes mijotés	67 €
WAGYU NO WASABI FUMI entrecôte au wasabi et légumes arlequins	149 €
NEGIMA brochettes de cuisse de poulet et cébette	34 €
GYU-HIRE filet de bœuf, aubergines et champignons de saison	72 €
MELI MELO sélection de poissons et crustacés au teppan-yaki	66 €

LES RIZ ET LÉGUMES

NATURE	12 €
ONSEN TAMAGO nature accompagné d'un œuf mollet.....	19 €
SAUTÉ aux crevettes, poulet et légumes.....	19 €
LÉGUMES GRILLÉS OU VAPEUR	17 €