



OBENTO

composez votre menu tout en un

54 €

SASHIMI

sélection de poissons crus

ou

HOURENSOU

salade d'épinard au sésame blanc

ou

CALIFORNIA ROLLS

au saumon

SHAKE NO TERIYAKI

saumon teriyaki

ou

AJI FURAI

chinchard frit

ou

BUTA NO KAKUNI

mijoté de cochon

ou

TORI NO TERIYAKI

poulet laqué

ou

CHOKORETTO

accompagnée d'une mousse au chocolat « Araguani », caramel au Yuzu

ou

SHISO

en sorbet, légèreté de citron vert

ou

AMANDO

glacé au Matcha, biscuit moelleux aux amandes





OSARA
à l'assiette
74 €

SUSHI & SASHIMI
sélection du chef

GHINDARA NO SAIKO YAKI
black cod mariné et cuit
ou
MISO-KATSU
filet de veau croustillant au miso rouge

RIZ
nature

MISO SHIRU
soupe miso

AMANDO
glacé au Matcha, biscuit moelleux aux amandes



POUR L'APÉRITIF

FOA GURA TO UNAGI millefeuille de foie gras et anguille	45 €
SHAKE ventrèche de saumon frais au caviar à la feuille d'or	39 €
KIHADA MAGURO tartare d'albacore et caviar.....	51 €

SUSHI ET SASHIMI

OMAKASE sélection prestige en 8 pièces	99 €
SUSHI sélection tradition en 18 pièces.....	75 €
SUSHI sélection « new style » en 25 pièces	185 €
SASHIMI sélection de 3 poissons	49 €
SASHIMI sélection de 5 poissons et crustacés	134 €

NIGIRI – 2 pièces

SABA maquereau	13 €
IKA calamar	15 €
SHAKE saumon	16 €
UNAGI anguille	21 €
TAI daurade royale.....	19 €
IKURA œufs de saumon	24 €
TENAGA EBI langoustine en tempura	36 €
CAVIAR mariné au saké.....	85 €

MAKI

MAGURO MAKI tartare de thon et sauce piquante – 6 pièces	25 €
YASAI MAKI légumes – 8 pièces	20 €

CALIFORNIA ROLLS – 8 pièces

YASAI légumes	19 €
SHAKE saumon	29 €
YOSHI langoustine en tempura et chair de crabe.....	52 €
EBI TEMPURA beignets de crevettes.....	37 €
UNAGI anguille	33 €
OMARU EBI TEN homard en tempura et tartare d'albacore	41 €
WAGYU bœuf et asperges	46 €

SASHIMI – 5 pièces

SABA maquereau.....	19 €
IKA calamar	26 €
SHAKE saumon.....	23 €
TAI daurade royale	31 €
ISE-EBI langouste	149 €



LES ENTRÉES

FROIDES

TAKO NO PIRI	salade de poulpes et pommes de terre, sauce piquante.....	38 €
USUZUKURI	fine feuille de saumon frais acidulé de yuzu	45 €
EBI TO WAKAME	crevettes marinées et algues en salade	39 €
KABU TO OMARU-EBI	raviolis de homard aux navets marinés	54 €
HAMACHI	carpaccio de sériole à la crème d'avocat	39 €
NAMAGAKI	huîtres en gelée de ponzu	34 €
HORENSOU	salade d'épinard au sésame blanc.....	26€

CHAUDES

EBI TEMPURA	beignets de crevettes.....	32 €
GYOZA	raviolis de veau cuit à l'étuvée de chou aillé	31 €
EBI SHINJO	boulettes de crevettes au kombu	39 €
ASIAN TORI SOUPE	soupe de volaille à la coriandre fraîche	29 €
ONSEN TAMAGO	fin bouillon à l'œuf mollet.....	26 €
HOTATE	noix de Saint-Jaques juste saisie, beurre de yuzu.....	42 €
TENAGA EBI	ravioles de langoustines au bouillon de poule épicé	59 €

LES POISSONS ET LES VIANDES

TEPPAN-YAKI

NEGIMA	brochettes de cuisse de poulet et cébette	39 €
MAGURO	thon à la plancha au miso vinaigré	41 €
AKA-EBI	crevettes	66 €
ISE EBI	langouste	153 €
GHINDARA NO SAIKYO YAKI	black cod mariné et cuit	69 €
SHITABIRAME	sole entière au shiso	98 €
USUYAKI	faux-filet roulé aux légumes et champignons enoki.....	62 €
WAGYU NO WASABI FUMI	entrecôte au wasabi et légumes arlequins	161 €
SUKIYAKI	bœuf et légumes mijotés	67 €
MISO-KATSU	filet de veau croustillant au miso rouge	55 €

LES RIZ ET LÉGUMES

NATURE	13 €
ONSEN TAMAGO	nature accompagné d'un œuf mollet	19 €
SAUTE	aux crevettes, poulet et légumes	22 €
LÉGUMES GRILLÉS OU VAPEUR	17 €



CARTE DES DESSERTS

24 €

SHISO

en sorbet, légèreté de citron vert

CHOKORETTO

accompagnée d'une mousse chocolat « Araguani », caramel au Yuzu

AMANDO

glacé au Matcha, biscuit moelleux aux amandes

BABA MANGO

aux fruits exotiques et poivre Sansho

GLACES ET SORBETS

votre sélection de trois parfums



MENU AKI

149 €

pour la totalité des convives de votre table

SUSHI & SASHIMI

sélection du Chef



TENAGA EBI

ravioles de langoustines au bouillon de poule épicé



MELI MELO

poissons et crustacés

ou

USUYAKI

faux-filet roulé aux légumes et champignons enoki



RIZ NATURE



MISO SHIRU

soupe miso



SHISO

en sorbet, légèreté de citron vert



MENU YOSHI

225 €

pour la totalité des convives de votre table

HASSUN

hors d'œuvres du Chef



EBI SHINJO

boulette de crevettes au kombu



GHINDARA NO SAIKYO YAKI

black cod mariné et cuit



WAGYU

tataki de bœuf au daikon, pomme purée au wasabi



SUSHI

sélection du Chef

MISO SHIRU

soupe miso



CHOKORETTO

accompagnée d'une mousse au chocolat « Araguani », caramel au Yuzu