



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

LE GUANAJA

mousseux au chocolat noir et tuiles aux amandes

ou

LES FRUITS EXOTIQUES

rafraichi d'un sorbet

ou

LA FRAISE

en confit et sorbet shiso





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

LA PISTACHE
accompagnée d'une panna cotta à l'amande



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	14 €
IKA calamar	16 €
SHAKE saumon	17 €
UNAGI anguille	25 €
TAI daurade royale.....	20 €
IKURA œufs de saumon	25 €
TENAGA EBI langoustine en tempura	37 €
CAVIAR mariné au saké.....	86 €

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.....	20 €
IKA calamar	27 €
SHAKE saumon.....	24 €
TAI daurade royale	32 €
ISE-EBI langouste	150 €

Les plats présentant un logo 🌱 sont vegan



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 aux truffes blanches d'Alba	80€
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	73 €
USUYAKI faux-filet roulé aux légumes et champignons enoki.....	63 €
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	57 €

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 🌱	18 €

Les plats présentant un logo 🌱 sont vegan



CARTE DES DESSERTS

24 €

LE GUANAJA

mousseux au chocolat noir et tuiles aux amandes

LA FRAISE

en confit et sorbet shiso

LA PISTACHE

accompagnée d'une panna cotta à l'amande

LES MOCHIS

votre sélection de trois parfums

LES FRUITS EXOTIQUES

rafraichi d'un sorbet



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



LA FRAISE

en confit et sorbet shiso



MENU YOSHI

229 €

pour la totalité des convives de votre table

SHAKE

ventrèche de saumon frais au caviar à la feuille d'or



KABU TO OMARU-EBI

raviolis de homard aux navets marinés



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



LE GUANAJA

mousseux au chocolat noir et tuiles aux amandes