

OMAKASE DU CHEF SHUNEI

AMUSE-BOUCHE

SASHIMI

TSUMAMI SIGNATURE

POISSON GRILLÉ

14 NIGIRI

TEMAKI

SOUPE MISO

SORBET

Noisette & houjicha
umeboshi
par la Manufacture
de Glace Alain Ducasse

250€

+ 75€

Sublmez 2 nigiri
avec le caviar
de la maison Petrossian (15g)

MENU SASHIMI & NIGIRI DES CHEFS

AMUSE-BOUCHE

SASHIMI

12 NIGIRI

TEMAKI

SOUPE MISO

SORBET

Noisette & houjicha
umeboshi
par la Manufacture
de Glace Alain Ducasse

200€

+ 75€

Sublmez 2 nigiri
avec le caviar
de la maison Petrossian (15g)

SUSHI SHUNEI

LES MENUS

MENU DÉJEUNER DES CHEFS

Disponible le samedi, à l'heure
du déjeuner uniquement.

AMUSE-BOUCHE

12 NIGIRI

TEMAKI

SOUPE MISO

150€

Nos prix s'entendent taxes
et service compris.

PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES

NIGIRI

<i>Akami</i>	Thon rouge	18€
<i>Chutoro</i>	Thon mi-gras	24€
<i>Otoro</i>	Thon gras	28€
<i>Hamachi</i>	Sériole	20€
<i>Hotate</i>	Saint-Jacques	18€
<i>Ika</i>	Calamar	18€
<i>Iwashi</i>	Sardine	15€
<i>Kinmedai</i>	Béryx	20€
<i>Masu</i>	Truite	20€
<i>Ebi</i>	Crevette	25€
<i>Saba</i>	Maquereau	12€
<i>Suzuki</i>	Bar	18€
<i>Shake</i>	Saumon	15€
<i>Tai</i>	Daurade	20€
<i>Unagi</i>	Anguille	25€

GUNKAN

<i>Ikura</i>	Oeufs de saumon	20€
<i>Uni</i>	Oursin	35€

MAKI

<i>Negitoro</i>	Tarte de thon gras	30€
<i>Unagi</i>	Anguille	25€
	Futomaki du Chef	50€