

UNI

MENU
À LA CARTE





ENTRÉES

Marudon no Shiobana Edamame Edamame à la fleur de sel de Maldon	8
Karai Edamame Edamame épicé	10
Omisoshiru Soupe miso	12
Kyūri Concombres frappés, pamplemousse, assaisonnement japonais	15
Wakame Sarada Salade de wakamé, sauce sésame, noix caramélisées	17
Maguro no Sashimi Sashimi de thon « New Style », copeaux de truffe, ponzu au sésame	33



PLATS PRINCIPAUX

Miso Iri Kuro Tara Black cod au miso, daikon mariné	49
Wagyū Sando Sando de Wagyu A5, compotée d'oignons, mayonnaise à la moutarde	55

SUSHI ROLLS

Supaishī Sāmon Saumon épice	19
Supaishī Maguro Thon épice	25
Kani to Tobiko Crabe royal et tobiko	45

HANDROLLS

Kani to Abokado Hando Rōru Crabe royal et avocat	42
Supaishī Sāmon Hando Rōru Saumon épice	18
Supaishī Maguro Hando Rōru Thon épice	18
Hotate Hando Rōru Saint-Jacques	24
Hamachi no Hando Rōru Sériole et truffe	19
Uni no Hando Rōru Oursins	35

NIGIRI/SASHIMI

2PCS

3PCS

Maguro Akami Thon Akami	20
Maguro Chūtoro Thon Chūtoro	25
Maguro Ōtoro Thon Ōtoro	28
Sāmon Saumon	16
Hamachi Sériole	20
Wagyū Nigiri Wagyu	26
Karabinerosu Ebi Crevettes Carabineros	35
Hotate Saint-Jacques	22

NIGIRI SPECIALS

2PCS

Ōtoro Nigiri Ōtoro et foie gras	31
Chūtoro Nigiri Chūtoro, caviar Oscietre et oursins	33
Aburi Sāmon Nigiri Saumon flambé	17
Aburi Wagyū Nigiri Wagyu flambé, kizami wasabi	25

Supplément caviar ou oursins : +10€

DESSERTS

Chokorêto Tâto
Tarte chocolat et sel de Maldon
16

Matcha Aisu Kurîmu
Glace artisanale au matcha
18

Mochi 1pc
Tarte chocolat et fleur de sel
8

