UNI

LA CARTE DU RÉVEILLON

31 Décembre 2026



SPÉCIALITÉS REVEILLON

Kaisen Moriawase
Plateau de fruits de mer : 110
Huîtres, ikura, marmelade de ponzu
Oursin et crevette Carabineros
Oursin, crabe, marmelade de ponzu
Sashimi de saumon
Sashimi de thon akami
Sashimi de Saint-Jacques
Sashimi de sériole
Crevettes Carabineros

Robusutā Yaki 130
Homard grillé

Ōsutoraria Wagyū 300g 180
Wagyu australien, halal

Kani no Ashi 1pc 190
Patte de crabe

Dezāto 30
Dessert spécial



CHEF'S SPECIALS

Uni to Kani — 27
Oursin et tourteau, marmelade de ponzu, crème de truffe

Uni to Karabinero — 25
Oursin et crevette Carabineros, sauce ponzu

Uni no Ponzu — 15
Oursin classique, sauce ponzu

Hotate no Karupaccho — 39
Carpaccio de Saint-Jacques, oursins, foie gras, sauce ponzu, truffe

Uni to Rangūsuchīnu — 33
Nigiri de langoustine, shiso, oursins

Uni Street Rāmen — 33
Ramen à l'oursin, crevettes, Saint-Jacques

Wagyū Karupaccho — 49
Carpaccio de Wagyu A5, foie gras, sauce Aji Panca, truffe

Foagura no kurému burūre, Uni, toryufu — 59
Crème brûlée au foie gras, oursins, caviar Oscietre, truffe noire fraîche

Shefu no Nigiri — 45
Sélection de 5 nigiris par le chef

Kuro Tara Bāgā — 39
Burger de Black Cod sauce maison

ENTRÉES

Marudon no Shiobana Edamame / Supaishī — 8/10
Edamame à la fleur de sel de Maldon / Épicé

Omisoshiru — 12
Soupe miso

Kyūri — 15/17
Concombres frappés, pamplemousse,
assaisonnement japonais / Épicé

Wakame Sarada — 18
Salade de wakamé, sauce sésame,
noix caramélisées

Hamachi no Karupaccho — 29
Carpaccio de sériole, sauce jalapeño

Gyūniku no Tartaru — 26 (+12)
Tartare de bœuf, pain au levain,
mayonnaise citronnée (+ caviar)

Maguro no Sashimi — 33
Sashimi de thon « New Style »,
copeaux de truffe, ponzu au sésame

Toraffu Poteto — 15
Frites croustillantes,
sauce à la truffe



SUSHI ROLLS

Supaishī Sāmon Saumon épicé	19
Supaishī Maguro Thon épicé	25
Kani to Tobiko Crabe royal et tobiko	45
Ebi no Tenpura Tempura de crevettes, shiso, mayonnaise au wasabi	23



HANDROLLS

Kani to Abokado Hando Rōru — 42
Crabe royal et avocat

Supaishī Sāmon Hando Rōru — 18
Saumon épicé

Supaishī Maguro Hando Rōru — 18
Thon épicé

Hotate Hando Rōru — 24
Saint-Jacques

Hamachi to Toryufu no Hando Rōru — 19
Sériole et truffe

Uni no Hando Rōru — 35
Oursin

NIGIRI/SASHIMI

2PCS 3PCS

Sāmon Saumon	16
Hamachi Sériole	20
Karabinerosu Ebi Crevettes Carabineros	35
Hotate Saint-Jacques	22

NIGIRI SPECIALS

2PCS

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

Supplément caviar ou oursins :
+10€

PLATS PRINCIPAUX

Miso Iri Kuro Tara — 49
Black Cod au miso, daikon mariné

Kochujan Iri Tai — 39
Daurade royale marinée au gochujang, concombre mariné

Kurīmī Robusutā Rāmen — 79
Ramen crémeux au homard

Wagyū Sutēki Teppanyaki — Per 100g 100
Bœuf Wagyu, style teppanyaki

Wagyū Sando — 55
Sando de Wagyu A5, compotée d'oignons, mayonnaise à la moutarde

Gyūniku Kakuni — 49
Basse côte de bœuf braisée façon kakuni, crème de pommes de terre



DESSERTS

Natsuno Mango
Trio de mangue, glace coco,
zeste de citron vert,
morceaux de pamplemousse
16

Chokoréto Tāto
Tarte au chocolat,
point de sel de Maldon
16

Yuzu Aisu Kurīmu
Glace artisanale au yuzu
19

Mochi
1pc
8

