

MENU
ディナーメニュー

Ž

SNACKS

ア ペ リ テ ィ フ	Edamame, fleur de sel	6
	<i>Salted edamame</i>	
	Edamame spicy	9
	<i>Spicy edamame</i>	
	Riz croustillant, tartare de saumon	13
	<i>Crispy rice, salmon tartar</i>	
	Riz croustillant, tartare de thon Akami	18
	<i>Crispy rice, Akami tuna tartar</i>	
	Petit burger de Wagyu, mayonnaise truffée 1pc	17
	<i>Small Wagyu burger, truffled mayo</i>	
	Aubergines croustillantes, sauce salmonejo	11
	<i>Crispy eggplants, salmonejo sauce</i>	
	Handroll saumon, mayonnaise épicée 1pc	9
	<i>Salmon handroll, spicy mayo</i>	
	Handroll thon Akami, mayonnaise épicée 1pc	12
	<i>Akami tuna handroll, spicy mayo</i>	

ENTRÉES STARTERS

前 菜	Soupe Miso, tofu & wakame	7
	<i>Miso soup, tofu & wakame</i>	
	Sashimi de Thon saisi à l'huile de sésame	22
	<i>Seared Tuna Sashimi with sesame</i>	
	Gyozas de Wagyu & foie gras, sauce dashi & sésame 6 pcs	26
	<i>Wagyu & foie gras gyozas, dashi & sesame sauce</i>	
	Tartare de filet de boeuf en brioche de tofu	17
	<i>Beef Filet tartar in shokupan</i>	
	Tataki de bœuf & shiitake, sauce ponzu	24
	<i>Beef tataki & shiitake, ponzu sauce</i>	
	Tataki de saumon, sauce jalapeños	15
	<i>Salmon tataki, jalapeños sauce</i>	
	Tataki de courgettes grillées, sauce ponzu	12
	<i>Grilled courgette tataki, ponzu sauce</i>	
	Rock Shrimps & sauce tonkatsu	26
	<i>Rock Shrimps & tonkatsu sauce</i>	

CAVIARS

キ ャ ビ ア	Caviar Oscietre Impérial de La Maison Nordique 50g	150
	Caviar Oscietre Impérial de La Maison Nordique 125g	375
	Caviar Oscietre Impérial de La Maison Nordique 250g	750

SALADES SALADS

サ ラ ダ	Salade de pousse d'épinard, huile d'olive truffée & yuzu <i>Baby spinach salad, truffled olive oil & yuzu</i>	16
	Homard, poire Nashi, vinaigrette yuzu truffée, poudre de miso <i>Lobster, Nashi pear, yuzu truffled dressing, dry miso</i>	35

PLATS CHAUDS HOT DISHES

ホ ッ ト デ ィ ッ シ ユ	Black cod au miso, sucrine & pomme, servi avec un riz blanc <i>Black cod miso, baby gem & apple, served with rice</i>	42
	Crabe & salsa de shiso <i>Crab & shiso salsa</i>	32
	King crab, beurre yuzu <i>King crab, yuzu butter</i>	69
	Aubergine, sauce den miso <i>Eggplant, den miso sauce</i>	17
	Chilean Sea bass, sauce dashi ponzu <i>Chilean Sea bass, Dashi ponzu sauce</i>	43
	Toban de bœuf Angus, sauce teriyaki au poivre 150g <i>Angus beef toban, pepper teriyaki sauce</i>	39

SUR LE FEU CHARCOAL GRILL

炭 火 焼 き	Poulpe grillé, sauce anticucho miso <i>Grilled octopus, anticucho miso sauce</i>	25
	Entrecôte de bœuf Wagyu Kagoshima, Shiitaké, foie gras, teriyaki 120g <i>Japanese beef rib eye, Shiitake mushroom, foie gras, teriyaki</i>	64
	Confit d'agneau, caviar d'aubergine & yakitori 180g <i>Slow cooked Lamb, eggplant caviar & yakitori</i>	25
	Entrecôte Angus, sauce chimichurri 150g <i>Rib Eye Angus Beef, chimichurri sauce</i>	39
	Poulet mariné, grillé & fumé au romarin 180g <i>Marinated and Grilled chicken & smoked rosemary</i>	25
	Filet de Loup, crème de chou fleur au sésame <i>Mediterranean Sea bass, cauliflower and sesame cream</i>	28

LÉGUMES & CÉRÉALES VEGETABLE & CEREALS

付 け 合 わ せ	Frites au dashi <i>Dashi french fries</i>	8
	Ratatouille Zenirō <i>French ratatouille Zenirō</i>	9
	Broccolini, shiso salsa <i>Broccolini, shiso salsa</i>	10
	Riz vapeur <i>Steamed rice</i>	7
	Pain Zeniro aux hijiki façon fougasse 180g <i>Zeniro bread with hijiki, fougasse style</i>	9

NIGIRI 2 pcs

握 り	Thon Akami, cébette & bonites	13
	<i>Akami tuna, negi & bonito</i>	
	Thon Chu-toro, wasabi salsa	15
	<i>Chu-toro tuna, wasabi salsa</i>	
	Thon O-toro, sésame épicé	16
	<i>O-toro tuna, spicy sesame</i>	
	Saumon, salsa de shiso	9
	<i>Salmon, shiso salsa</i>	
	Bar, shiso & citron	9
	<i>Sea bass, shiso & lemon</i>	
	Yellowtail, Jalapeño salsa	10
	<i>Yellowtail, Jalapeño salsa</i>	
	Unagi & kumquat	10
	<i>Unagi, & kumquat</i>	

SASHIMI 2 pcs

刺 身	Thon Akami	13	Saumon	8
	<i>Akami tuna</i>		<i>Salmon</i>	
	Thon Chu-toro	15	Bar	9
	<i>Chu-toro tuna</i>		<i>Sea bass</i>	
	Thon O-toro	16	Yellowtail	10
	<i>O-toro tuna</i>		<i>Yellowtail</i>	

SUSHI ROLLS

巻 き 寿 司	Thon Akami, avocat, concombre & miso séché	21
	<i>Akami tuna, avocado, cucumber & dry miso</i>	
	Saumon, avocat & jalapeño	12
	<i>Salmon, avocado & jalapeño</i>	
	Ume Shiso concombre & Yamagobo	11
	<i>Ume Shiso, cucumber & Yamagobo</i>	
	California Crab, concombre & avocat	24
	<i>Crab California, cucumber & avocado</i>	
	Soft Shell Crab, concombre & avocat	19
	<i>Soft Shell Crab, cucumber & avocado</i>	
	Wagyu, concombre & avocat	27
	<i>Japanese Wagyu Beef, cucumber & avocado</i>	
追 加	Suppléments Caviar Oscietre 10g	25
	<i>Oscietra caviar supplement 10g</i>	

Prix net TTC Service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Origine des viandes : Boeuf : Irlande, Argentine, Japon
Volaille : France / Agneau : Espagne / Veau : France