



## DÉJEUNER

### OBENTO

composez votre menu tout en un

**58 €**

### SASHIMI

sélection de poissons crus

ou

### HOURENSOU URAMAKI

salade d'épinards au sésame blanc

ou

### URAMAKI

du moment

\*\*\*

### SHAKE NO TERIYAKI

saumon teriyaki

ou

### BUTA NO KAKUNI

mijoté de cochon

ou

### TORI NO TERIYAKI

poulet laqué

ou

### SAKANA FURAI

poisson blanc frit

\*\*\*

### PANNAKOTTA

pistache et amande

ou

### GUANAJA CHOKORETO

sudachi et miso

ou

### SHIFUORETTO ICHIGO

agrumes et sakura





## POUR L'APÉRITIF

AGE DASHI TOFU tofu frit .....	24 €
EBI TEMPURA beignets de crevettes .....	32 €
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 de nigiris, makis et uramaki 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**

IKA calamar .....	18 €
SHAKE saumon .....	19 €
UNAGI anguille .....	25 €
TAI daurade royale .....	20 €
IKURA œufs de saumon .....	25 €
TENAGA EBI langoustine en tempura .....	43 €
CAVIAR mariné au saké .....	86 €

### **MAKI**

MAGURO MAKI thon et sauce piquante - 6 pièces .....	25 €
YASAI MAKI légumes 🌱 - 6 pièces .....	17 €

### **URAMAKI - 8 pièces**

YASAI légumes 🌱 .....	19 €
SHAKE saumon .....	29 €
YOSHI langoustine en tempura et chair de crabe .....	59 €
EBI TEMPURA beignets de crevettes .....	37 €
UNAGI anguille .....	33 €
OMARU EBI TEN homard en tempura et tartare d'albacore .....	45 €
WAGYU bœuf et avocat tempura .....	46 €

### **SASHIMI - 5 pièces**

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

Les plats présentant un logo 🌱 sont vegan



## LES ENTRÉES

### FROIDES

USUZUKURI fines feuilles de saumon frais acidulé de yuzu.....	45 €
OMARU-EBI salade de homard au wasabi et sésame .....	77 €
KABU TO OMARU-EBI raviolis de homard aux navets marinés .....	54 €
HAMACHI carpaccio de sériole à la crème d'avocat .....	39 €
TAI NO KYURI daurade marinée à la coriandre et concombre.....	56 €
HORENSOU salade de pousses d'épinards au sésame blanc 🌱 ....	26 €
USUGIRI filet de wagyu en carpaccio et caviar .....	98 €
NAMAGAKI huitres en gelée de ponzu.....	41€

### CHAUDES

GYOZA raviolis de veau cuit à l'étuvée de chou.....	31 €
EBI SHINJO boulettes de crevettes au kombu .....	39 €
ASIAN TORI SOUP soupe de volaille à la coriandre fraîche .....	29 €
TENAGA EBI ravioles de langoustines au bouillon de poule épicé.....	59 €

## LES POISSONS ET LES VIANDES

### TEPPAN-YAKI

TAKO NO JAGAIMO poulpe au teppan-yaki et salicornes .....	68 €
GHINDARA NO SAIKYO YAKI black cod mariné et cuit .....	73 €
SHITABIRAME sole meunière au beurre yuzu.....	98 €
ISE EBI langouste.....	153 €
NEGIMA brochettes de cuisse de poulet et cébette.....	39 €
MISO-KATSU filet de veau croustillant au miso rouge .....	57 €
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 €
HIRE-NIKU filet de wagyu et embeurré de pommes de terre au shiso .	195 €

## 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 €

PANNAKOTTA  
pistache et amande

\*\*\*

GUANAJA CHOKORETO  
sudachi et miso

\*\*\*

SHIFUORETTO ICHIGO  
agrumes et sakura

\*\*\*

KOKONATTSU MIRUKU RAISU PUDINGU  
matcha et kalamansi

\*\*\*

MOCHIS  
sélection du jour



## DINER

### MENU HARU

149 €

pour la totalité des convives de votre table

#### SHAKE

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

\*\*\*

#### SUSHI & SASHIMI

sélection traditionnelle

\*\*\*

#### TAKO NO JAGAIMO

poulpe au teppan-yaki et salicornes

ou

#### USUYAKI

faux-filet roulé aux légumes et champignons enoki

\*\*\*

#### RIZ SAUTÉ

aux légumes

\*\*\*

#### MISO SHIRU

soupe miso

\*\*\*

#### SHIFUORETTO ICHIGO

agrumes et sakura



## MENU YOSHI

229 €

pour la totalité des convives de votre table

### KIHADA MAGURO

tartare d'albacore et caviar

\*\*\*

### 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, embeurré de pommes de terre au shiso

\*\*\*

### SUSHI

sélection du Chef

\*\*\*

### MISO SHIRU

soupe miso

\*\*\*

### PANNAKOTTA

pistache et amande