



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 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 €
SUKIYAKY 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



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