

# SA



# KU

おつまみ  
前菜

天ぷら  
おすすめ  
特選食材  
サイドメニュー

寿司と刺身  
ちらし

デザート

Otsumami  
Entrées

Tempura  
Plats signatures  
Produits d'exception  
Accompagnements

Sushi & sashimi  
Chirashi

Desserts



# おつまみ | À PARTAGER

|                                                                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Edamame, fleur de sel – 枝豆                                                                                  | 7        |
| Korokke de pomme de terre bœuf ou black cod – 3 pièces – 銀ダラコロッケ / 牛肉コロッケ                                   | 12       |
| • Croquettes de pommes de terre et black cod, chapelure panko croustillante, sauce tartare                  |          |
| • Croquettes de pommes de terre et bœuf, chapelure panko croustillante, sauce tonkatsu (barbecue japonaise) |          |
| Shishito – padron grillé, sauce miso yuzu – ししとう焼き                                                          | 12       |
| Chicken Katsu sando – チキンカツサンド                                                                              | 22       |
| Sandwich au poulet croustillant pané en panko, pain de mie japonais, sauce tonkatsu (barbecue japonaise)    |          |
| Hûtres n°3 de Quiberon – 2 pièces / 4 pièces / 6 pièces – 生牡蠣                                               | 13 25 36 |
| Hûtres assaisonnées au ponzu, daikon râpé, œufs de saumon                                                   |          |
| Futomaki – 4 pièces – 太巻き                                                                                   | 16       |
| Grand rouleau de maki avec daurade, saumon, thon, concombre, radis mariné, wasabi                           |          |

## 前菜 | ENTRÉES

### ENTRÉES FROIDES

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Assiette de sashimi – 刺身の盛り合わせ(小)                                                        | 24 |
| Tranches de poissons crus: tataki de chinchard, maquereau, saumon, thon rouge et daurade |    |
| Sunomono – きゅうりワカメ                                                                       | 10 |
| Salade de concombre et algues vinaigrés                                                  |    |
| Épinards Gomadare, sauce sésame crémeuse – ほうれん草のごまだれ和え                                  | 10 |
| Usuzukuri de daurade, ponzu – 鯛のカルパッチョ                                                   | 18 |
| Carpaccio de daurade, sauce ponzu, pousses de shiso, piment japonais shichimi            |    |
| Usuzukuri de sériole à la sauce Gomadare – はまちの薄造り                                       | 22 |
| Carpaccio de sériole, sauce sésame crémeuse, sésame grillé                               |    |

### ENTRÉES CHAUDES

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Aubergine laquée au miso Dengaku sucré-salé – ナス田楽                               | 14 |
| Tentacules de seiche grillées à la flamme sauce teriyaki, gingembre haché – ゲソ焼き | 12 |
| Soupe miso – 味噌汁                                                                 | 6  |

## TEMPURA 天ぷら

Servi avec sauce tsuyu,  
sel au matcha, citron

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Sélection de tempura – 天ぷらの盛り合わせ                       | 29 |
| Friture japonaise de crevettes (3p) et de légumes (6p) |    |
| Tempura légumes – 野菜の天ぷら                               | 24 |
| Friture japonaise de légumes                           |    |
| Tempura crevettes – 5 pièces – 海老の天ぷら                  | 32 |
| Friture japonaise de crevettes                         |    |

## おすすめ

## PLATS SIGNATURES

Servis avec un accompagnement au choix - サイド付き

|                                                                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Saumon teriyaki – サーモンの照り焼き<br>Saumon poêlé, sauce teriyaki (recommandé avec le riz sauté)                            | 35 |
| Black cod – 銀ダラ<br>Morue charbonnière fondante grillée et marinée à la sauce miso (recommandé avec le riz blanc)      | 44 |
| Filet de bœuf – 牛フィレ<br>Filet de bœuf grillé au Binchotan, sauce teriyaki (recommandé avec les frites à la japonaise) | 44 |

## PRODUITS D'EXCEPTION 特選食材

|                                                                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Entrecôte de 125 g de bœuf japonais Wagyu A5 Kagoshima<br>和牛リブコース<br>Avec kisami wasabi, sauce teriyaki, fleur de sel au shichimi<br>Servie avec un accompagnement au choix | 65 |
| 30 g Caviar Oscietre – Antonius – キャビア<br>Servi à la nippone avec brioche japonaise, crème fraîche d'Isigny cébette et yuzu                                                 | 90 |

## ACCOMPAGNEMENTS - サイドメニュー

|                                                                   |   |                                      |   |
|-------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| Riz blanc - ご飯                                                    | 6 | Frites à la japonaise - 和風ポテトフライ     | 8 |
| Riz sauté - 本日の焼飯<br>(Omelette, poireau, ciboulette, sauce tsuyu) | 8 | Légumes sautés - 野菜炒め                | 9 |
|                                                                   |   | Salade, vinaigrette sésame - グリーンサラダ | 7 |

## 寿司と刺身 ちらし

## SUSHI & SASHIMI CHIRASHI

Nos sushi sont faits avec du wasabi, veuillez nous le préciser si vous souhaitez le retirer.

|                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Assortiment de sashimi – 刺身盛り合わせ<br>Sélection de tranches de poissons crus (tataki de chinchard, maquereau, saumon, seiche, thon rouge, daurade, sériole)                                                                                                 | 39 |
| Sushi Saku – 寿司(上)<br>Sélection de sushi (thon rouge, sériole, seiche, saumon, daurade, chinchard, maquereau, crevette, omelette, œufs de saumon),<br>3 maki de thon rouge                                                                                | 45 |
| Sushi classique – 寿司(並)<br>Sélection de sushi (2 thon rouge, 2 saumon, 2 daurade, 2 crevette, omelette), 3 maki de concombre                                                                                                                              | 35 |
| Chirashi – ちらし – Supplément caviar (5g) + 20<br>Sélection de tranches de poissons crus (tataki de chinchard, maquereau, saumon, seiche, thon rouge, daurade, sériole, œufs de saumon,<br>omelette et légumes marinés) déposées sur un lit de riz vinaigré | 42 |
| Tekkadon – 鉄火丼<br>Tranches de thon rouge cru déposées sur un lit de riz vinaigré                                                                                                                                                                          | 36 |
| Shakedon – 鮭丼<br>Tranches de saumon cru déposées sur un lit de riz vinaigré                                                                                                                                                                               | 32 |

Prix nets en euros, service compris - Disponibilité selon arrivage et saison

# お好み | À LA PIÈCE

Les prix sont indiqués à l'unité.  
Nos sushi sont faits avec du wasabi, veuillez nous le préciser si vous souhaitez le retirer.

|                                                   | 寿司<br>Sushi<br>(1p) | 手巻き<br>Handroll<br>(1p) | 巻き<br>Maki<br>(1 rouleau 6p) | 刺身<br>Sashimi<br>(6p) |
|---------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Seiche – いか                                       | 5                   | 7                       | 8                            | 22                    |
| Maquereau – 鯖                                     | 5                   | 7                       | 8                            | 22                    |
| Chinchard – 鰺                                     | 5                   | 7                       | 8                            | 24                    |
| Omelette – 玉子                                     | 5                   | 7                       | 8                            |                       |
| Radis mariné – たくわん                               |                     | 7                       | 8                            |                       |
| Concombre – かっぱ                                   |                     | 7                       | 8                            |                       |
| Crevette – 海老                                     | 6                   | 8                       | 9                            |                       |
| Saumon – 鮭                                        | 6                   | 8                       | 9                            | 28                    |
| Daurade – 鯛                                       | 6                   | 8                       | 9                            | 28                    |
| Bar – 鱸                                           | 6                   | 8                       | 9                            | 28                    |
| Peau de saumon grillé – 鮭皮焼き                      |                     | 9                       | 10                           |                       |
| Thon rouge – 鮪                                    | 8                   | 10                      | 12                           | 36                    |
| Sériole – はまち                                     | 8                   | 10                      | 12                           | 36                    |
| Saint-Jacques – 尾立                                | 9                   | 11                      | 13                           | 40                    |
| Thon gras – とろ + (Supplément caviar 5g)           | 10 + (30)           | 12                      | 14                           | 46                    |
| Anguille – 鰻                                      | 10                  | 12                      | 14                           | 40                    |
| Œufs de saumon – いくら                              | 12                  | 16                      | 18                           |                       |
| Wagyu à la flamme – 和牛炙り + (Supplément caviar 5g) | 13 + (33)           |                         |                              |                       |

## DESSERTS デザート

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Mochi Daifuku – 大福                                               | 9  |
| Mochi au choix : sésame noir, marron, matcha, café au lait, yuzu |    |
| Mangue et ananas frais – フレッシュパインとマンゴー                           | 16 |
| Fruits frais et sirop de shiso                                   |    |
| Taiyaki – ミニ鯛焼き                                                  | 11 |
| Gaufrettes aux haricots rouges et sauce chocolat                 |    |
| Riz au lait vanille et matcha – リオレ                              | 13 |
| Riz au lait crémeux à la vanille de Madagascar, matcha           |    |