



寿司屋 · Sushi-ya

Issue d'une famille japonaise, Tsukizi vous invite à découvrir la tradition du sushi préparé à la minute, dans le respect du produit et du geste. Nos poissons sont sélectionnés chaque matin et tranchés sous vos yeux.

Les sushis sont préparés avec du wasabi selon la tradition — ils peuvent être réalisés sans, sur demande.

Born from a Japanese family, Tsukizi invites you to discover the tradition of sushi prepared to order. Fish selected each morning, sliced before you. Sushi is prepared with wasabi in the Japanese tradition — available without, on request.

Sushi-ya authentique depuis 1981

MENU MIDI 昼の定食

26

Au choix

Choice of

SASHIMI 刺身定食 · Sashimi set

2 tranches de chaque : thon, daurade, saumon, maquereau & tataki de chinchard · bol de riz blanc inclus
2 slices of each: tuna, sea bream, salmon, mackerel & horse mackerel tataki · bowl of rice included

SUSHI 寿司定食 · Sushi set

A · 2 daurade, 2 saumon, 2 crevette + 3 maki concombre
A — 2 sea bream, 2 salmon, 2 shrimp + 3 cucumber maki
B · thon, saumon, seiche, daurade, chinchard, crevette + 3 maki concombre
B — tuna, salmon, squid, sea bream, horse mackerel, shrimp + 3 cucumber maki

SAUMON GRILLÉ 鮭焼定食 · Grilled salmon

2 tranches de saumon grillé + bol de riz
Two grilled salmon slices + rice bowl

Chaque menu est accompagné d'une soupe miso

Each set comes with a miso soup

Midi uniquement, du mardi au vendredi (hors jours fériés) · Lunch only, Tuesday to Friday (excl. public holidays)

*Prix nets en euros, service compris · Net prices in euros, service included
Composition selon disponibilité et saison · Subject to availability & season*



寿司屋 · Sushi-ya

Sushi-ya authentique depuis 1981

NOS AUTRES ADRESSES

Shin Izakaya

Notre izakaya, juste à côté — petits plats à partager dans une ambiance vivante.

Right next door · small plates to share in a lively atmosphere.

Saku

Sushiya & izakaya en plein cœur de Paris · 9 rue du Mont Thabor, 1^{er} — à deux pas de la Place Vendôme.

Sushiya & izakaya in the heart of Paris · 9 rue du Mont Thabor, 1st arr. — a stone's throw from Place Vendôme.

ALLERGÈNES アレルギー ・ Allergens

Nos plats peuvent contenir les allergènes majeurs suivants :

Soja · gluten (sauce soja, tempura, sauces ponzu, panures)
Œuf · poisson · crustacés · mollusques · sésame (selon préparations)

Notre cuisine n'est pas un environnement sans gluten ni sans allergènes. Pour toute allergie ou intolérance, signalez-le à votre serveur — nous adapterons votre commande dans la mesure du possible.

Our kitchen is not a gluten-free or allergen-free environment. For any allergy or intolerance, please inform your server — we will adapt your order whenever possible.

v végétarien · sg sans gluten · ♦ signature du chef

** selon disponibilité et saison*

*v vegetarian · sg gluten-free · ♦ chef's signature · * subject to availability*

SASHIMI 刺身

♦ Assortiment de sashimi 39

Sashimi assortment · 刺身盛り合わせ

Tranches de chinchard, maquereau, poulpe, saumon, seiche, thon rouge & vernis — recommandé avec 1 bol de riz blanc +4

Slices of horse mackerel, mackerel, octopus, salmon, squid, tuna & clams — recommended with a bowl of rice +4

Sashimi de saumon (10p) 32

Salmon sashimi · 生鮭の刺身

Tranches de saumon cru & peau de saumon grillée au feu

Slices of raw salmon & flame-grilled salmon skin

Sashimi de thon rouge (16p) 38

Bluefin tuna sashimi · マグロの刺身

Tranches de thon rouge cru

Slices of raw bluefin tuna

Sashimi de thon gras (8p) 45

Otoro sashimi · トロの刺身

Tranches de thon gras cru

Slices of raw fatty tuna

Sashimi de poissons blancs (12p) 34

White fish sashimi · 白身魚の刺身

Tranches de daurade, bar & barbue crus

Slices of sea bream, sea bass & brill

♦ Carpaccio de barbue 39

Brill carpaccio · ひらめ薄造り

Fines tranches de barbue, sauce ponzu aux agrumes

Thinly sliced brill, citrus ponzu sauce

Petite assiette de sashimi 22

Small sashimi plate · 刺身盛り合わせ ハーフ

Tranches de chinchard, daurade, maquereau, saumon & thon rouge

Slices of horse mackerel, sea bream, mackerel, salmon & tuna

PLATEAUX Sushi · 寿司

Sushi Spécial 42

Sushi special · 寿司 上

8 sushi (barbue, chinchard, crevette, daurade, œufs de saumon, saumon, seiche, thon rouge) + 1 omelette + 3 maki thon rouge

8 premium sushi + omelette + 3 tuna maki

Sushi Classique 32

Sushi classic · 寿司 並

7 sushi (chinchard, crevette, daurade, maquereau, saumon, seiche, thon rouge) + 1 omelette + 3 maki concombre

7 sushi + omelette + 3 cucumber maki

Sushi Enfant 25

Kids sushi · お子様ずし

6 sushi (crevette, œufs de saumon, omelette, saumon, thon rouge) + 6 maki concombre · enfants uniquement

6 sushi + 6 cucumber maki · children only

✦ Duo Sushi & Sashimi 52

Sushi & sashimi · for 1 · 一緒盛り

Assortiment de sashimi (chinchard, daurade, maquereau, saumon, thon rouge) + 6 sushi (saumon, thon rouge, seiche, chinchard, daurade, crevette) + 3 maki thon rouge

Sashimi assortment + 6 sushi (salmon, tuna, squid, horse mackerel, sea bream, shrimp) + 3 tuna maki

→ Accord : **Champagne FrèreJean Frère** · élégance & bulles

Tradition · Selon la tradition japonaise, nos sushis sont confectionnés avec une pointe de wasabi entre le riz et le poisson — préparation sans wasabi sur demande.

In the Japanese tradition, our sushi is made with a touch of wasabi between rice and fish — without wasabi on request.

Prix nets en euros, service compris · Net prices in euros, service included

✦ nos signatures · chef's signatures

À LA PIÈCE Suite · お好み

Sushi 1p Cornet 1p Maki 6p

POISSONS

Fish

Maquereau · Mackerel 鯖	4	6	7
Chinchard · Horse mackerel 鰺	4	6	7
Saumon · Salmon 鮭	5	7	8
Daurade · Sea bream 鯛	5	7	8
Bar · Sea bass 鱸	5	7	8
Sériole · Yellowtail はまち	6	8	10
Œuf de hareng · Herring roe 数の子	6	8	10
Thon rouge · Bluefin tuna マグロ	7	9	12
Barbue · Brill 平目	7	9	12
Œufs de cabillaud pimenté · Spicy cod roe めんたい	7	9	12

SIGNATURE

Signature

Peau de saumon grillée · Grilled salmon skin 鮭皮焼き	—	7.5	8.5
Thon gras · Fatty tuna とろ	8	10	13
Anguille · Eel 鰻	8	10	13
Œufs de saumon · Salmon roe いくら	9	14	16
Oursin* · Sea urchin うに	9	14	16

Prix nets en euros, service compris · Net prices in euros, service included

Composition selon disponibilité et saison · Subject to availability & season

À LA PIÈCE お好み ・ By the piece

Minimum **6 sushis, 3 cornets ou 3 makis** par personne (sans minimum avec un plateau).

Minimum 6 sushi, 3 hand rolls or 3 maki per person (no minimum with a platter).

Sushi 1p Cornet 1p Maki 6p

VÉGÉTARIEN

Vegetarian

Omelette · Omelette 玉子 · v	4	6	7
Prune salée · Pickled plum 梅干 · v	—	6	7
Radis mariné · Pickled radish たくあ ん · v	—	6	7
Concombre · Cucumber かつば · v	—	6	7
Courge marinée · Pickled gourd か んぴょう · v	—	6	7
Natto — soja fermenté · Fermented soy 納豆 · v	—	6	7

CRUSTACÉS

Shellfish

Tête de seiche · Squid head げそ	4	6	7
Seiche · Squid いか	4	6	7
Poulpe · Octopus たこ	4	6	7
Crevette · Shrimp 海老	5	7	8
Crevette crue · Raw shrimp 甘エビ	6	8	10
Vernis · Clam 赤貝	6	8	10
Saint-Jacques* · Scallop ホタテ	7	9	12
Pince de crabe · Crab claw かに	7	9	12

Prix nets en euros, service compris · Net prices in euros, service included
Composition selon disponibilité et saison · Subject to availability & season

CHIRASHI & DONBURI 丼もの

♦ Chirashi Spécial 46

Chirashi special · ちらし 上

Assortiment premium de poissons crus (chinchard, crevette, daurade, œufs de saumon, omelette, saumon, seiche, thon rouge, poulpe, maquereau & vernis) + légumes marinés (shiitake, radis, courge)

Deluxe raw fish assortment + pickled vegetables (shiitake, radish, squash) on vinegared rice

Chirashi Classique 34

Chirashi classic · ちらし 並

Assortiment de poissons crus + légumes marinés (shiitake, radis, courge) sur riz vinaigré

Raw fish assortment + pickled vegetables on vinegared rice

Gomoku Chirashi 30

Gomoku chirashi · 五目ちらし

Assortiment de poissons cuits (crabe, crevette, omelette) & de légumes marinés (shiitake, radis, courge) sur riz vinaigré

Cooked seafood (crab, shrimp, omelette) & pickled vegetables (shiitake, radish, squash) on vinegared rice

♦ Tekkadon 36

Tuna donburi · 鉄火丼

Tranches de thon rouge cru sur riz vinaigré

Slices of raw bluefin tuna on vinegared rice

Shakedon 32

Salmon donburi · 鮭丼

Tranches de saumon cru sur riz vinaigré

Slices of raw salmon on vinegared rice

Prix nets en euros, service compris · Net prices in euros, service included
♦ nos signatures · chef's signatures

À PARTAGER To share · 前菜

MAKI

Rolls · 巻き寿司

Futomaki (8p) 26

Futomaki roll · 太巻き

Grand rouleau de riz vinaigré, poisson blanc cuit, crevette, omelette & légumes marinés

Large vinegared rice roll with cooked white fish, shrimp, omelette & pickled vegetables

Demi Futomaki (4p) 14

Half futomaki · 太巻き ハーフ

OSHIZUSHI

Pressed sushi · 押し寿司

♦ Battera (8p) 24

Mackerel oshizushi · バッテラ

Sushi de maquereau mariné, salsifis & kombu pressés en coffre

Pressed mackerel sushi with salsify & kombu

SALADES

Salads · 酢の物

Salade de fruits de mer 24

Seafood salad · 酢の物盛り合わせ

Crabe, poulpe, maquereau, seiche & vernis sur concombre & algue vinaigrés

Crab, octopus, mackerel, squid & clams on vinegared cucumber

Salade de crabe 24

Crab salad · カニ酢

Pinces de crabe sur concombre & algue vinaigrés

Crab claws on vinegared cucumber & seaweed

Salade concombre & algue ^v 9

Cucumber & seaweed · きゅうりワカメ

Prix nets en euros, service compris · Net prices in euros, service included

♦ *nos signatures · chef's signatures*

ENTRÉE & DESSERT 前菜 · Starters

Tête de seiche grillée 11

Grilled squid head · げそ焼き

Grillée au feu, sauce anguille, gingembre

Flame-grilled, eel sauce, ginger

Thon à l'igname 16

Tuna with yam · マグロの山掛け

Thon rouge cru, purée d'igname, wasabi

Raw tuna, grated yam, wasabi

Tataki de chinchard 18

Horse mackerel tataki · 鰯のたたき

Cru finement haché, poireau, shiso & gingembre

Finely chopped raw, leek, shiso & ginger

Chawanmushi 11

Savory egg custard · 茶碗蒸し

Flan salé aux œufs, dashi, daurade, seiche & vernis · soir uniquement · 15 min

Savory egg custard with dashi, sea bream, squid & clams · evenings only · 15 min

SIDES

Soupe miso · Miso soup · 味噌汁 ^v 4

Riz blanc · Steamed rice · ご飯 ^{v · sg} 4

Riz vinaigré · Vinegared rice · 酢飯 ^{v · sg} 4

DESSERT

Mochi frais — Daifuku · Fresh sweet rice cake · 大福 ^{v · sg} 6

Au choix : matcha, sésame, marron, yuzu, café au lait

Choice of: matcha, sesame, chestnut, yuzu, café au lait

Prix nets en euros, service compris · Net prices in euros, service included

Composition selon disponibilité et saison · Subject to availability & season