

TORIAEZU

BIÈRE

SAPPORO BIRU
VERRE /7 PINTÉ /9
LITRE /14 BTL /8

ASAHI CAN 500ML /11

TSINGTAO BTL 300ML /8

KIRIN ICHIBAN BTL 650ML /14

SAKÉ AU VERRE

HAKUSHIKA JUNMAI GINJU
MASU /9

GEKKEIKAN GOLD US
MASU /8

DEGUSTATION DE SAKES (4) /20

PREMIUM

NAKANAKANAI SHOCHU
VERRE /21
SERVICE BTL TERRE CUITE /195

NIKKA WHISKY 12 ANS /22

COCKTAILS
SIGNATURE

KYO CESAR /10
SHOCHU, SMIRNOFF, CLAMATO,
WASABI

GUAVA KATANA /9
SAKÉ, JUS DE GOYAVE, BIÈRE AU
GINGEMBRE

SAKE COLADA /15
ANANAS, EAU DE COCO, BANANE,
SAKÉ, SHOCHU, PRUNE

PINKY GINGER /11
SHOCHU, CHAMBORD, CANNEBERGE,
FRAMBOISES, GINGEMBRE

HATSUNE MIKU /14
SHOCHU, SOHO, SISO, LITCHI,
FRAISES, JUS DE RAISINS BLANC

POMELO OLD FASHIONED /10
SHOCHU, RYE, ÉRABLE, POMELO

KYO PASSION /12
SHOCHU, ALIZÉE, YUZU, FRUIT DE
LA PASSION

NINJA /12
SHOCHU, MIDORI, SAKÉ, MELON
D'EAU, CANNEBERGE, JALAPENO

VIOLETTE /10
SHOCHU, YUZU, VIOLETTE, JUS
DE RAISINS BLANC

KYOPOLITAN /10
SHOCHU, CURAÇAO, YUZU, JUS
DE RAISINS BLANC

SEXY GEISHA /16
MOUSSEUX, SAKÉ, CHAMBORD,
SOHO

NAKANAKANAI SHOCHU
MARTINI /24

GOLDORAK /16
SHOCHU, VODKA À LA POIRE,
CHARTREUSE

HARAKIRI /16
SCOTCH, DRAMBUÏE, CAMPARI,
YUZU

SAKE TONIC /9
SAKE GEKKEIKAN, TONIC, LIME

KYO

DESSERTS

PUDDING AU RIZ NOIR /8
AVEC CRÈME DE NOIX DE COCO ET
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

PUDDING AU PAIN /10
CHOCOLAT ET THÉ MATCHA

FROID

SASHIMI DE BOEUF /8
AIL CROUSTILLANT, OIGNONS VERTS,
SAUCE PONZU

TATAKI MAGURO /12
THON SERVI AVEC SAUCE PONZU,
JALAPENO, OIGNONS VERTS

TATAKI SAKE /9
SAUMON BIO SERVI AVEC SAUCE
PONZU, IKURA, POMME VERTE

CEVICHE DE PETONCLES
AU YUZU /15
TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGES,
POIREAUX

KAKI - HUITRES A LA KYO(6) /18
PONZU, DAIKON, MOUSSE DE YUZU

SALADE SASHIMI /12
POISSON DU JOUR, LÉGUMES CROQUANTS,
VINAIGRETTE AU YUZU

KAISO /9
LAITUE MESCLUN AVEC ALGUES

GOMAAE /6
SALADE D'ÉPINARDS VAPEUR AU SÉSAME

SHABUSHABU /9
SALADE DE BOEUF ÉTUVÉ, VINAIGRETTE
AU SÉSAME NOIR

SALADES

CHAUD

EDAMAME /5
FÈVES DE SOYA VERT AU SEL

SOUPE MISO /4
TOFU, OIGNONS VERTS, ALGUES ET
CHAMPIGNONS SHIITAKE

PORC KAKUNI /8
POITRINE DE PORC BRAISÉ

AGEDASHI TOFU /7
TOFU FRIT SERVI AVEC SAUCE SOYA-DASHI

TEMPURA MORIAWASE /9
CREVETTES, COURGETTES, OIGNONS
ET PATATES DOUCES

TORI KARAAGE /10
POULET MARINÉ ET FRIT, SAUCE AIOLI À
L'AIL RÔTI

IKA FRY /13
CALMARS FRITS SERVIS AVEC
MAYONNAISE ÉPICÉE

GYUTAN /7
LANGUE DE BOEUF GRILLÉE AVEC SAUCE
YAKINIKU

ASARI BUTTER /9
PALOURDES JAPONAISES CUITES AU SAKÉ
ET AU BEURRE

GINDARA SAIKYO YAKI /19
MORUE CHARBONNIÈRE MARINÉE AU MISO
BLANC ET GRILLÉE

JOUE DE PORC /10
SAUTÉE AU YUZU AVEC ASPERGES

AILES DE POULET STYLE NAGOYA /7

EBI MAYO /14
CREVETTES FRITES JUMBO, MAYONNAISE
AU WASABI

OKONOMIYAKI /15
CRÊPE JAPONAISE AUX FRUITS DE MER

KALBI /12
CÔTES COURTES DE BOEUF GRILLÉE

YAKI UDON /15
NOUILLES SAUTÉES À LA JAPONAISE AVEC
POULET ET KIMCHI ÉPICÉ

KYO SOBA /18
NOUILLES SARRASIN, THON, SAUMON,
PÉTONCLE, WAKAME, BOUILLON DASHI

HAMACHI BIBIMBAP /18
HAMACHI MARINÉ AVEC LÉGUMES, JAUNE
D'OEUF SUR RIZ GOCHUJANG

HIYASHI CHUKA /12
SALADE DE NOUILLES RAMEN FROIDES

RIZ ET NOUILLES

BEIGNETS AU YUZU /10
LAIT CONDENSÉ ET SÉSAME NOIR

KUSHIYAKI
GRILLÉS

NEGIMA /7
POULET ET OIGNON VERT

HOTATE /15
PÉTONCLES

IKA SHISO /14
CALMARS ET SHISO

CHAMPIGNONS SHIITAKE /8

GYUYAKI AKA MISO /9
CONTRE-FILET DE BOEUF, MISO ROUGE MARINÉ

SUSHI BAR

OMAKASE COMBOS
CHOIX DU CHEF

NIGIRI /23
8 MORCEAUX

SASHIMI /23
10 MORCEAUX

NIGIRI(2) + SASHIMI(3)

MAGURO /6 THON ROUGE

SAKE /6 SAUMON BIO

HAMACHI /7 THON À QUEUE JAUNE

SUZUKI /6 BAR RAYÉ

SABA /5 MAQUEREAU

TAKO /6 PIEUVRE

IKA /5 CALMAR

UNAGI /7 ANGUILLE

AMA EBI /8 CREVETTES GÉANTES SUCRÉES

HOTATE /6 PÉTONCLES

TAMAGO /4 OMELETTE JAPONAISE

ALBACORE /6 THON BLANC

GUNKAN

IKURA /6 CAVIAR DE SAUMON

TOBICO /6 CAVIAR DE POISSONS
VOLANTS

MASAGO /5 CAVIAR DE CAPELAN

RISING SUN /6 CAVIAR DE POISSONS
VOLANTS, PÉTONCLES ET OEUF DE CAILLE

5 PIÈCES

CALIFORNIA /7
AVOCAT, CONCOMBRE, KANIKAMA,
OMELETTE, MAYONNAISE, MASAGO

KAMIKAZE /7
SAUMON, TEMPURA, AVOCAT, MAYO ÉPICÉE,
MASAGO

SHOGUN /15
ANGUILLE, SAUMON ÉPICÉ, OMELETTE,
SHISO, TAKUAN

6 PIÈCES

THON EPICE /8
THON, MAYO ÉPICÉE, CONCOMBRE

SAUMON EPICE /7
SAUMON, MAYO ÉPICÉE, CONCOMBRE

NEGI HAMACHI /7
HAMACHI, OIGNONS VERTS

UNA KYU /7
ANGUILLE, CONCOMBRE

HARU /16
THON, SAUMON, ALBACORE, KANI KAMA,
TOBIKO, ROULÉ AVEC CONCOMBRE

8 PIÈCES

GAIJIN /14
OIGNONS CARAMÉLISÉS, FROMAGE TEMPURA,
AVOCAT, MAYO ÉPICÉE, SASHIMI DE BOEUF

SNAKE /14
THON ÉPICÉ, CREVETTES TEMPURA, AVOCAT

RAINBOW /12
CREVETTE TEMPURA, THON, SAUMON,
ALBACORE, BAR RAYÉ, AVOCAT

KYO /15
CRABE, AVOCAT, OSHINKO, TOBIKO, MAYO
ÉPICÉE, LITCHI, FRAISES, THON

EXTRAS

RIZ VAPEUR /3

KIMCHI /3
LÉGUMES FERMENTÉS ÉPICÉS