

COCKTAILS

#GIMMEAKISS / 15

BACARDI, MALIBU, SIROP D'AGAVE, YUZU ET PEYCHAUD BITTERS

BRUCE SAN / 15

GREY GOOSE, LIMONADE MAISON, LITCHI

MADAME GAO / 13

BOURBON BULLEIT, APEROL, MARTINI ROSSO, CITRON

LE MARTINIQUE / 13

TANQUERAY, BERGER, LIME, SIROP D'ORGEAT ET MÛRES

LIKE A CAESAR / 12

GORDONS, SAKÉ, JUS DE CLAMATO, SAUCE FUMÉE, JUS D'OLIVE

SAINTE-CORIANDRE / 15

TANQUERAY, SAINT-GERMAIN, CITRON, BITTERS À L'ORANGE, BLANC D'OEUF ET CORIANDRE FRAÎCHE

SEIFUKU SHA / 12

SMIRNOFF DOUBLE BLACK, SAKÉ, YUZU, FEUILLES DE BASILIC THAI, JUS DE CLAMATO, SAUCES KYO

EIYUU / 12

GRAND MARNIER, KETEL ONE CITRON, AVERNA, SIROP DE MÉLASSE, BITTERS DE RHUBARBE, BLANC D'OEUF ET ROMARIN

ATAMA SEIHOUKEI / 16

JACK DANIELS, LIME, YUZU, SIROP D'HIBISCUS, SAFRAN, PINOT NOIR

LE VIEUX TOKYO / 17

HENNESSY VS, JAMESON, AMARO AVERNA, B&B BÉNÉDICTE, PEYCHAUD ET AGUSTURA BITTERS

FROZEN BERRY / 13

SMIRNOFF, COINTREAU, CHAMBORD, LIME

SUIKA POP / 18

MIDORI, GORDONS, LIME, PROSECCO, BOOZI POP

HAI HANA / 15

BOMBAY SAPPHIRE, ST-GERMAIN, SOJU JINRO, CONCOMBRE

BUBBLY RASPBERRY / 16

CIROC, SIROP D'AMANDE, FRAMBOISES, MOUSSEUX

SUSHI BAR

MORIAWASE

CHOIX DU CHEF

NIGIRI / 7 MCX - 23 / 14 MCX - 39

SASHIMI / 10 MCX - 23 / 20 MCX - 39

MAKIS DU CHEF / 28 MCX - 39

MAKIS

MAKIS CLASSIQUES / 12 MCX - 25
CALIFORNIA, KAMIKAZE, SAUMON ÉPICÉ,
NIGI HAMACHI

6 MORCEAUX

SHOGUN / 17 ANGUILE, SAUMON
ÉPICÉ, KAMPIO, SHISO, TAKUAN

HARU / 16 THON, SAUMON, ALBACORE,
KANIKAMA, TAKUAN, ENROULÉS DE
CONCOMBRE

UNA KYU / 10 ANGUILE, CONCOMBRE

8 MORCEAUX

GAI-JIN / 17 OIGNONS CARAMÉLISÉS,
FROMAGE TEMPURA, AVOCAT, MAYO
ÉPICÉE, SASHIMI DE BŒUF

SNAKE / 15 THON ÉPICÉ, CREVETTES
TEMPURA, AVOCAT

RAINBOW / 15 CREVETTES TEMPURA,
THON, SAUMON, ALBACORE, BAR RAYÉ,
AVOCAT

KYO / 16 CRABE, THON ROUGE, LITCHI,
FRAISE, AVOCAT, TAKUAN, MAYO ÉPICÉE,

MENU DÉGUSTATION / 55

+ 20 POUR UNE DÉGUSTATION DE QUATRE SAKÉS

CE MENU DOIT ÊTRE PRIS PAR LA TABLE AU COMPLET

IZAKAYA

TORIAEZU

POUR COMMENCER

SAPORO BIRU / 7 / 10

EDAMAME / 6 FÈVES DE SOYA AVEC FLEUR DE SEL

DUMPLINGS GYOZA / 9 DUMPLINGS DE PORC AVEC SAUCE SOYA ET SÉSAME

AILES DE POULET STYLE NAGOYA / 12 LACQUÉES AU MIRIN, SOYA ET POIVRE NOIR

FROID

SASHIMI DE BŒUF / 14 AIL CROUSTILLANT, OIGNONS VERTS, PONZU

TATAKI MAGURO / 14 THON, PONZU, JALAPENOS, TARO CROUSTILLANT ET OIGNONS VERTS

TATAKI SAKÉ / 13 SAUMON, PONZU, IKURA, POMME VERTE

SALADES - LÉGUMES - TOFU

SOUPE MISO / 5 TOFU, OIGNONS VERTS, ALGUES, CHAMPIGNONS SHIITAKÉS

SALADE FROIDE AUX NOUILLES SOBA / 10 SAUCE AUX ARACHIDES, HUILE CHILI, CAROTTES, EDAMAME, CONCOMBRES, CHAMPIGNONS INOKI, OIGNONS ROUGES, TAMAGO ONSEN

SALADE SASHIMI / 19 POISSON DU JOUR, MESCLUN, VINAIGRETTE YUZU

MAÏS FRIT AU SEL ET POIVRE JAPONAIS / 12 TOGARACHI ET PARMESAN

ALGUES KAISO / 9 MESCLUN GARNI D'ALGUES, TOMATES CERISES AVEC UNE VINAIGRETTE YUZU

AUBERGINES GRILLÉES / 12 FERMENTÉES DANS UNE SAUCE AU TOFU, FLOCONS DE BONITO ET CHIPS DE CHOUX DE BRUXELLES

ÉPINARDS GOMAAE / 9 ÉPINARDS VAPEUR, VINAIGRETTE SÉSAME NOIR

CHAMPIGNONS SHIITAKÉS / 8

TOFU AGEDASHI / 8 TOFU FRIT AVEC SOYA, DASHI ET BONITO

KIMCHI / 5 LÉGUMES ÉPICÉS FERMENTÉS

RIZ - NOUILLES

YAKI UDON / 15 NOUILLES UDON SAUTÉES AVEC POULET, CHAMPIGNONS, KIMCHI ET BONITO

HAMACHI BIBIMBAP / 20 SASHIMI DE HAMACHI MARINÉ AVEC LÉGUMES, KIMCHI, JAUNE D'ŒUF SUR RIZ ET SAUCE GOCHUJANG

RIZ VAPEUR / 3

VIANDES

POULET YAKITORI NEGIMA / 9 BROCHETTES DE POULET AVEC OIGNONS VERTS

LANGUE DE BŒUF GYUTAN / 9 SAUCE YAKINIKU

PORC KAKUNI / 10 FLANC DE PORC BRAISÉ QUATRE HEURES

BŒUF ET BROCOLI / 42 POUR 2 PERSONNES CÔTES DE BŒUF CUITES SOUS VIDE, GLACÉES AU SOYA ET MIEL, BROCOLI CHINOIS, ARACHIDES FRITES ET ÉCHALOTES

POISSON - FRUITS DE MER

CREVETTES EBI MAYO / 19 CREVETTES GÉANTES FRITES, MAYO AU WASABI

TACO À LA PIEUVRE GRILLÉE / 14 TORTILLA AU DAIKON, BÉBÉ PIEUVRE À LA SAMBAL ET CITRONNELLE GRILLÉE, OIGNONS ROUGES MARINÉS ET POIREAUX FRITS

CALMARS IKA FRITS / 16 ACCOMPAGNÉS DE MAYO ÉPICÉE

TEMPURA MORIAWASE / 11 CREVETTES ET LÉGUMES SAISONNIERS

CRÊPE OKONOMIYAKI / 15 CRÊPE JAPONAISE AUX FRUITS DE MER

MORUE AU MISO GINDARA SAIKYO YAKI / 25 MORUE CHARBONNIÈRE MARINÉE AU MISO BLANC ET SAKÉ