



SUSHIBAR

OMAKASE CHOIX DU CHEF

NIGIRI / 23 8 MORCEAUX
SASHIMI / 23 10 MORCEAUX

NIGIRI (2) / SASHIMI (3)

AMA EBI / 8 CREVETTES SUCRÉES
SAKE / 6 SAUMON BIO
HAMACHI / 7 THON À QUEUE JAUNE
MAGURO / 6 THON ROUGE
ALBACORE / 6 THON BLANC
SUZUKI / 6 LOUP DE MER
SABA / 5 MAQUEREAU
TAKO / 6 PIEUVRE
UNAGI / 7 ANGUILLE
IKA / 6 CALMAR
HOTATE / 7 PÉTONCLE
TAMAGO / 4 OMELETTE JAPONAISE

GUNKAN (2)

IKURA / 6 CAVIAR DE SAUMON
MASAGO / 5 CAVIAR DE CAPELAN
TOBIKO / 6 CAVIAR DE POISSONS VOLANTS

MAKIS

5 MORCEAUX

CALIFORNIA / 7 AVOCAT, CONCOMBRE, KANIKAMA, OMELETTE, MAYO, MASAGO
KAMIKAZE / 8 SAUMON, TEMPURA, AVOCAT, CONCOMBRE, MAYO ÉPICÉE, MASAGO
SHOGUN / 15 ANGUILLE, SAUMON ÉPICÉ, OMELETTE, SHISO, TAKUAN

6 MORCEAUX

THON ÉPICÉ / 8 THON, MAYO ÉPICÉE, CONCOMBRE, TOBIKO, MASAGO
SAUMON ÉPICÉ / 7 SAUMON, MAYO ÉPICÉE, CONCOMBRE, TOBIKO, MASAGO
HARU / 16 THON, SAUMON, ALBACORE, KANIKAMA, TAKUAN, TOBIKO, ROULÉ AVEC CONCOMBRE
UNA KYU / 7 ANGUILLE, CONCOMBRE
NEGI HAMACHI / 7 HAMACHI, OIGNONS VERTS

8 MORCEAUX

GAJIN / 15 OIGNONS CARAMÉLISÉS, FROMAGE TEMPURA, AVOCAT, MAYO ÉPICÉE, SASHIMI DE BŒUF
SNAKE / 15 THON ÉPICÉ, CREVETTES TEMPURA, AVOCAT, TOBIKO
RAINBOW / 15 CREVETTES TEMPURA, THON, SAUMON, ALBACORE, BAR RAYÉ, AVOCAT
KYO / 16 CRABE, THON ROUGE, LITCHI, FRAISE, AVOCAT, TAKUAN, TOBIKO, MAYO ÉPICÉE,

EXTRAS

KIMCHI / 5 LÉGUMES ÉPICÉS FERMENTÉS
RIZ / 3

MENU DÉGUSTATION

55 PAR PERSONNE
+20 POUR UNE DÉGUSTATION DE QUATRE SAKÉS

TATAKI MAGURO
CREVETTES EBI MAYO
MORUE AU MISO GINDARA SAIKYO YAKI
6 SASHIMIS AU CHOIX DU CHEF
MENU DOIT ÊTRE PRIS PAR LA TABLE AU COMPLET

IZAKAYA

FROID

SASHIMI DE BŒUF / 12 AIL CROUSTILLANT, OIGNONS VERTS, PONZU
CEVICHE DE PÉTONCLES / 18 TOMATES CERISES, YUZU, OIGNONS ROUGES
TATAKI MAGURO / 13 THON, PONZU, JALAPENOS, TARO CROUSTILLANT ET OIGNONS VERTS
TATAKI SAKÉ / 9 SAUMON, PONZU, IKURA, POMME VERTE

SALADES

SALADE SASHIMI / 15 POISSON DU JOUR, MESCLUN, VINAIGRETTE YUZU
ALGUES KAISO / 9 MESCLUN GARNIE D'ALGUES, VINAIGRETTE YUZU
ÉPINARDS GOMAAE / 7 ÉPINARDS VAPEUR, VINAIGRETTE SÉSAME NOIR
BŒUF SHABUSHABU / 15 SALADE DE BŒUF ÉTUVÉ, VINAIGRETTE SÉSAME NOIR

KUSHIYAKI GRILLÉS

POULET YAKITORI NEGIMA / 9 BROCHETTES DE POULET AVEC OIGNONS VERTS
CHAMPIGNONS SHIITAKÉS / 8

RIZ ET 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

CHAUD

EDAMAME / 6 FÈVES DE SOYA AVEC FLEUR DE SEL
LANGUE DE BŒUF GYUTAN / 9 SAUCE YAKINIKU
SOUPE MISO / 5 TOFU, OIGNONS VERTS, ALGUES, CHAMPIGNONS SHIITAKÉS
PALOURDES ASARI BUTTER / 13 PALOURDES AVEC SAKÉ, BEURRE ET DASHI
PORC KAKUNI / 10 FLANC DE PORC BRAISÉ QUATRE HEURES
CREVETTES EBI MAYO / 14 CREVETTES GÉANTES FRITES, MAYO AU WASABI
TOFU AGEDASHI / 8 TOFU FRIT AVEC SOYA, DASHI ET BONITO
CALMARS IKA FRITS / 13 ACCOMPAGNÉS DE MAYO ÉPICÉE
TEMPURA MORIAWASE / 11 CREVETTES ET LÉGUMES SAISONNIER
BOEUF KALBI / 12 CÔTES DE BOEUF GRILLÉS
CRÊPE OKONOMIYAKI / 15 CRÊPE JAPONAISE AUX FRUITS DE MER
AILES DE POULET STYLE NAGOYA / 10 LACQUÉES AU MIRIN, SOYA ET POIVRE NOIR
MORUE AU MISO GINDARA SAIKYO YAKI / 19 MORUE CHARBONNIÈRE MARINÉE AU MISO BLANC ET SAKÉ
DUMPLINGS GYOZA / 9 DUMPLINGS DE PORC AVEC SAUCE SOYA AU CHILI ET SÉSAME

DESSERTS

BEIGNETS YUZU / 10 LAIT CONDENSÉ ET SÉSAME NOIR
PUDDING AU PAIN / 10 CHOCOLAT ET THÉ MATCHA