

Hors d'oeuvres et Entrées

		Petit / Grand
Sunomono Algues, crevettes et poulpe au Tosazu	酢の物盛り合わせ	11,00
Maguro Nuta Thon cru au Nuta-Miso	鮪	9,50
Carpaccio de bœuf à la japonaise	牛のたたき	15,00
Tamagoyaki Mille-feuille d'omelette froide	玉子焼き	9,00
Salade d'algues	海藻サラダ	13,00
Salade de canard rôti	鴨ロースのサラダ	9,50
Soupe Miso	味噌汁 小/大	4 / 6,00
Bouillon végétarien	野菜汁 (昆布出汁)	9,50
Soupe aux nouilles de sarrasin	かけそば	9,5 / 13,00
Soupe aux nouilles avec tempura de scampi	天ぷらそば	13,5 / 16,00
Yasai-Tempura Beignets de légumes	野菜の天ぷら	14 / 27,00
Tempura Beignets de scampi et légumes	天ぷら	15,00
Yakitori 5 Brochettes de poulet (+ 20 mns de préparation)	焼き鳥	19,00

Sashimis & Sushis

Sashimi Moriawase Assortiment de poissons crus	刺身盛り合わせ	19 / 39,00
Plateau de Sashimis pour 2 ou 3 pers.	刺身大皿盛り	78 / 117,00
Otsukuri Sashimis plus variés selon arrivage	特上刺身盛り合わせ	prix du marché
Yasai Makizushi 2 Hosomakis de légumes	野菜細巻き	15,00
Yasai Nigiris 5 Nigiris de légumes	野菜握り寿司 5貫	17,50
Unagizushi 4 pcs Nigiris d'anguille grillée	鰻寿司	14,00
Makizushi moriawase Assortiment Hosomaki	巻き寿司盛り合わせ	15,00
Nigirizushi moriawase 5 / 10 pcs Nigiris	握り盛り合わせ	16 / 31,00
Sushi moriawase 10 pcs Nigiris, 9 pcs Makizushis	寿司盛り合わせ	39,00
Jyôzushi Sushis plus variés selon arrivage	上寿司盛り合わせ	prix du marché
Plateau de Sushis pour 2 ou 3 pers.	寿司大皿盛り	78 / 117,00
Assiette de Sashimis & Sushis pour 1 pers.	寿司と刺身の盛り合わせ	39,50
Plateau de Sashimis & Sushis pour 2 ou 3 pers.	寿司/刺身大皿盛り	79 / 118,50

Poissons et Crustacés

Tempura moriwase <i>Beignets de gambas, saumon et légumes variés, Sauce Tentsuyu</i>	天婦羅の盛り合わせ	32,00
Ebi-Tempura <i>Beignets de gambas, sel au thé vert, Sauce Tentsuyu</i>	海老天婦羅	34,00
Furai Ebi & Hotate <i>Friture de gambas et Noix de St. Jacques panées, sauce aigre-douce, salade</i>	海老と帆立貝のフライ	33,00
Filet de Saint-Pierre «Saikyo-Yaki» <i>Légèrement mariné au Miso-Noix de cajou grillées, Kinpira de légumes</i>	鰯の西京焼き	34,00
Filet de Thon grillé mi-cuit <i>Avec champignons sautés Shitake, Shimeji et Enoki</i>	鰹のステーキ	33,00
Yose-Nabé <i>Pot-au-feu de la mer au Miso, gambas, saumon et poissons du jour, légumes</i>	寄せ鍋	32,00
Unagi Kabayaki <i>Filet d'anguille grillé, sauce caramélisée</i>	うなぎ蒲焼	28,00

Viandes et Volailles

Sukiyaki-nabé <i>Fondue de tranches de boeuf avec légumes, dans un bouillon très légèrement sucré</i>	すき焼き鍋	32,00
Kamo <i>Magret de canard rôti au four, champignons sautés, salade</i>	鴨のグリエ	29,00
Wagyu amiyaki <i>Race « Kobe beef » grillé, légumes sautés, chips de pommes de terre vitelotte</i>	和牛の網焼きステーキ	46,00

Tous les plats sont servis avec du riz blanc

全て白米付き+9€で小鉢と味噌汁をお付けします。

Ancienne formule **Menu** avec Entrée du jour (Kobachi) et Soupe Miso: **supplément : 9,-€**

Les informations sur les allergènes présents dans tous nos plats sont à votre disposition sur un menu séparé

Zensai Zensai

Soupe Miso

Kobachi : Entrée de saison

Bentô traditionnel	弁当 + Kobachi	36,00
Petites portions de Sashimis et Tempura, Kobachi (entrée du jour) et riz au shiso rouge		
Chirashi zushi	ちらし弁当 + Kobachi	39,00
Variété de poissons crus / riz à sushi, Kobachi (entrée du jour) et salade		
Gôka-Chirashi	Gôba ちらし + Kobachi	46,00
Variété de poissons crus / riz à sushi, Kobachi (entrée du jour) et Tempura		
Unagi Bentô	鰻弁当 + Kobachi	38,00
Filet d'anguille grillée, sauce caramélisée sur le riz, Kobachi (entrée du jour) et Sashimis		

Menus gastronomiques

Servis pour toute la table

Menu Découverte 65,00

かまくらコース



前菜 Petit hors d'oeuvre varié

お造り Sashimi

小鉢 Entrée de saison

焼き物 (肉又は魚) Grillade au choix

天麩羅又はすき焼 Soupe Miso

Tempura ou Sukiyaki

お食事 avec riz assaisonné

デザート Dessert

Menu Dégustation 78,00

和牛コース

前菜 Hors d'oeuvre varié

刺身と寿司 Sashimi & Sushi

小鉢 Entrée de saison

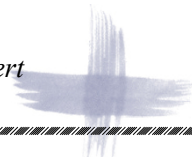
天婦羅 Tempura

和牛網焼き Soupe Miso

お食事 Wagyu grillé

avec riz assaisonné

デザート Dessert



Desserts

Glaces maison	抹茶、小倉、黒胡麻のアイスクリーム <i>Thé vert, Haricots rouges (Azuki), Sésame noir</i>	9,00
Sorbet au citron avec Umeshu	レモンシャーベットの梅酒がけ <i>Umeshu : liqueur de prune japonaise</i>	8,50
Coupe japonaise	抹茶のアイス、フルーツ、小豆クープ <i>Glace au thé vert, fruits frais et Azuki</i>	11,00
Dora-Yaki du Japon	ドラ焼きと小倉アイス <i>Gâteau fourré à la purée d'haricots rouges avec glace Azuki</i>	9,00
Corbeille de fruits frais	フルーツの盛り合わせ	9,00
Dessert du jour	本日のおすすめデザート	11,00

Pour votre prochaine visite, pensez à nos plats et menus sur commande 要予約メニュー

Funamori 舟盛り à partir de 120,00
Poissons du moment en Sushi et Sashimi présentés sur un bateau (pour 2-3 pers.)

* A partir de 2 personnes, max 12 et pour la totalité de la table

Shabu-Shabu / Menu しゃぶしゃぶ / コース 59 / 79,00
Fondue japonaise de bœuf Wagyu, Udon, Sauce Miso-Sésame et sauce soja citronnée

Yose-Nabe / Menu 寄せ鍋 / コース 58 / 75,00
Marmite de poissons avec 1/2 homard par personne, risotto

Dégustation spéciale おまかせコース à partir de 90,00 par personne

De par son choix de plats recherchés et soignés ce menu vous permettra d'apprécier ce que nos chefs peuvent vous offrir de mieux en matière de préparation et de présentation

Les informations sur les allergènes présents dans tous nos plats sont à votre disposition sur un menu séparé