

## Hors d'oeuvres et Entrées

Petit / Grand

<b>Sunomono</b> Algues, crevettes et poulpe au Tosazu	酢の物盛り合わせ	11,00
<b>Maguro Nuta</b> Thon cru au Nuta-Miso	鮪	9,50
<b>Carpaccio de bœuf à la japonaise</b>	牛のたたき	14,00
<b>Tamagoyaki</b> Mille-feuille d'omelette froide	玉子焼き	9,00
<b>Salade d'algues</b>	海藻サラダ	12,00
<b>Salade de canard rôti</b>	鴨ロースのサラダ	9,50
<b>Soupe Miso</b>	味噌汁 小/大	4 / 6,00
<b>Bouillon végétarien</b>	野菜汁 (昆布出汁)	9,00
<b>Soupe aux nouilles de sarrasin</b>	かけそば	9 / 12,00
<b>Soupe aux nouilles avec tempura de scampi</b>	天ぷらそば	13 / 16,00
<b>Yasai-Tempura</b> Beignets de légumes	野菜の天ぷら	14 / 26,00
<b>Tempura</b> Beignets de scampi et légumes	天ぷら	15,00
<b>Yakitori</b> 6 Brochettes de poulet (+ 20 mns de préparation)	焼き鳥	18,00

## Sashimis & Sushis

<b>Sashimi Moriawase</b> Assortiment de poissons crus	刺身盛り合わせ	19 / 37,00
<b>Plateau de Sashimis</b> pour 2 ou 3 pers.	刺身大皿盛り	pour 2 pers. 74,00
<b>Otsukuri</b> Sashimis plus variés selon arrivage	特上刺身盛り合わせ	prix du marché
<b>Yasai Makizushi</b> 2 Hosomakis de légumes	野菜細巻き	14,00
<b>Yasai Nigiris</b> 5 Nigiris de légumes	野菜握り寿司 5貫	15,00
<b>Makizushi moriawase</b> Hosomaki et Futomaki	巻き寿司盛り合わせ	12,00
<b>Nigirizushi moriawase</b> 5 / 10 pcs Nigiris	握り盛り合わせ	16 / 29,00
<b>Unagizushi</b> 4 pcs Nigiris d'anguille grillée	鰻寿司	14,00
<b>Sushi moriawase</b> 10 pcs Nigiris, 8 pcs Makizushis	寿司盛り合わせ	37,00
<b>Jyôzushi</b> Sushis plus variés selon arrivage	上寿司盛り合わせ	prix du marché
<b>Plateau de Sushis</b> pour 2 ou 3 pers.	寿司大皿盛り	pour 2 pers. 74,00
<b>Assiette de Sashimis &amp; Sushis</b> pour 1 pers.	寿司と刺身の盛り合わせ	39,00
<b>Plateau de Sashimis &amp; Sushis</b> pour 2 ou 3 pers.	寿司/刺身大皿盛り	pour 2 pers. 78,00

## Poissons et Crustacés

<b>Tempura moriwase</b>	天婦羅の盛り合わせ	29,00
<i>Beignets de gambas, saumon et légumes variés, Sauce Tentsuyu</i>		
<b>Ebi-Tempura</b>	海老天婦羅	32,00
<i>Beignets de gambas, sel au thé vert, Sauce Tentsuyu</i>		
<b>Furai Ebi &amp; Hotate</b>	海老と帆立貝のフライ	31,00
<i>Friture de gambas et Noix de St. Jacques panées, sauce aigre-douce, salade</i>		
<b>Filet de Saint-Pierre «Saikyo-Yaki»</b>	鰯の西京焼き	34,00
<i>Légèrement mariné au Miso-Noix de cajou grillées, Kinpira de légumes</i>		
<b>Filet de Thon grillé mi-cuit</b>	鰯のステーキ	33,00
<i>Avec champignons sautés Shitake, Shimeji et Enoki</i>		
<b>Yose-Nabé</b>	寄せ鍋	32,00
<i>Pot-au-feu de la mer au Miso, gambas, saumon et poissons du jour, légumes</i>		

## Viandes et Volailles

<b>Sukiyaki-nabé</b>	すき焼き鍋	29,00
<i>Fondue de tranches de boeuf avec légumes, dans un bouillon très légèrement sucré</i>		
<b>Kamo</b>	鴨のグリエ	28,00
<i>Magret de canard rôti au four, champignons sautés, salade</i>		
<b>Wagyu amiyaki</b>	和牛の網焼きステーキ	43,00
<i>Race « Kobe beef » grillé, assaisonnement simple, légumes sautés, chips de pommes de terre vitelotte</i>		

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

## Menus style « Bentô »



<b>Bentô traditionnel</b>	弁当 + Kobachi	35,00
Petites portions de Sashimis et Tempura, Kobachi (entrée du jour) et riz au shiso rouge		
<b>Chirashi zushi</b>	ちらし弁当 + Kobachi	37,00
Variété de poissons crus / riz à sushi, Kobachi (entrée du jour) et salade		
<b>Gôka-Chirashi</b>	Gôka ちらし + Kobachi	43,00
Variété de poissons crus / riz à sushi, Kobachi (entrée du jour) et Tempura		
<b>Unagi Bentô</b>	鰻弁当 + Kobachi	37,00
Filet d'anguille grillée, sauce caramélisée sur le riz, Kobachi (entrée du jour) et Sashimis		

## Menus gastronomiques

### Menu Découverte 59,00

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 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 73,00

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

**Bœuf Wagyu grillé**

お食事 avec riz assaisonné

デザート Dessert

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

## Desserts

<b>Glaces maison</b>	抹茶、小倉、黒胡麻のアイスクリーム	9,00
<i>Thé vert, Haricots rouges (Azuki), Sésame noir</i>		
<b>Sorbet au citron avec Umeshu</b>	レモンシャーベットの梅酒がけ	8,50
<i>Umeshu : liqueur de prune japonaise</i>		
<b>Coupe japonaise</b>	抹茶のアイスクリーム、フルーツ、あずきのクープ	9,50
<i>Glace au thé vert, fruits frais et Azuki</i>		
<b>Dora-Yaki du Japon</b>	ドラ焼きと小倉アイス	9,00
<i>Gâteau fourré à la purée d'haricots rouges avec glace Azuki</i>		
<b>Corbeille de fruits frais</b>	フルーツの盛り合わせ	8,50
<b>Dessert du jour</b>	本日のおすすめデザート	10,00

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

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

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

<b>Shabu-Shabu / Menu</b>	しゃぶしゃぶ / コース	59 / 74,00
<i>Fondue japonaise de bœuf Wagyu, Udon, Sauce Miso-Sésame et sauce soja citronnée</i>		

<b>Yose-Nabe / Menu</b>	寄せ鍋 / コース	58 / 69,00
<i>Marmite de poissons avec 1/2 homard par personne, risotto</i>		

<b>Dégustation spéciale</b>	おまかせコース	à partir de 80,00 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