

Hors d'oeuvres et Entrées

		Petit / Grand
Sunomono Algues, crevettes et poulpe au Tosazu	酢の物盛り合わせ ①②④⑥	9,50
Maguro Nuta Thon cru au Nuta-Miso	鯖ねた ①④⑥	9,50
Carpaccio de Bœuf à la japonaise	牛のたたき ①⑥	13,00
Tamagoyaki Mille-feuille d'omelette froide	玉子焼き ①②③④⑤⑥	9,00
Salade d'Algues « »	海藻サラダ « ①⑥⑩⑪ »	10,00
Salade de canard rôti	鴨ロースのサラダ ①⑥⑩⑪	9,50
Soupe Miso	味噌汁 小/大 ④⑥	4 / 5,50
Bouillon végétarien	野菜汁 (昆布出汁)	7,00
Soupe aux nouilles de sarrasin	かけそば ①④⑥	8 / 11,00
Soupe aux nouilles avec Tempura de scampi	天ぷらそば ①②③④⑤⑥	11 / 13,00
Yasai-Tempura Beignets de légumes	野菜の天ぷら ①②③④⑤⑥	12 / 23,00
Tempura Beignets de scampi et légumes	天ぷら ①②③④⑤⑥	15,00
Yakitori 6 Brochettes de poulet (+ 20 mns de préparation)	焼き鳥 ①⑥ + ⑤	18,00

Sashimis & Sushis

Sashimi Moriawase Assortiment de poissons crus	刺身盛り合わせ ④	18 / 35,00
Plateau de Sashimis pour 2 ou 3 pers.	刺身大皿盛り ④	pour 2 pers. 69,00
Otsukuri Sashimis plus variés selon arrivage	特上刺身盛り合わせ ②④⑫	prix du marché
Yasai Makizushi 2 Hosomakis de légumes	野菜細巻き	13,00
Yasai Nigiris 5 Nigiris de légumes	野菜握り寿司 5貫	15,00
Makizushi moriawase Hosomaki et Futomaki	巻き寿司盛り合わせ ③④ + ⑤	12,00
Nigirizushi moriawase 5 / 10 pcs Nigiris	握り盛り合わせ ④« ② »	15 / 28,00
Unagizushi 4 pcs Nigiris d'anguille grillée	鰻寿司 ①④⑥	14,00
Sushi moriawase 10 pcs Nigiris, 8 pcs Makizushis	寿司盛り合わせ ②③④ + ⑤	35,00
Jyôzushi Sushis plus variés selon arrivage	上寿司盛り合わせ ②③④⑫	prix du marché
Plateau de Sushis pour 2 ou 3 pers.	寿司大皿盛り ②③④ + ⑤	pour 2 pers. 69,00
Assiette de Sashimis & Sushis pour 1 pers.	寿司と刺身の盛り合わせ ②③④	38,00
Plateau de Sashimis & Sushis pour 2 ou 3 pers.	寿司/刺身大皿盛り ②③④+⑤	pour 2 pers. 74,00

***** Sauce soja ①⑥ Sauce soja sans gluten ⑥ *****

Pour le hors d'œuvre du jour (Zensai) ainsi que pour la commande de l'entrée de saison (Kobachi), merci de nous signaler toute allergie et/ou intolérance

Poissons et Crustacés

Tempura moriawase	天婦羅の盛り合わせ ①②③④⑤ + ⑥	27,00
<i>Beignets de gambas, saumon et légumes variés + Sauce Tentsuyu</i>		
Ebi-Tempura	海老天婦羅 ①②③⑤ + ⑥	29,00
<i>Beignets de gambas, sel au thé vert + Sauce Tentsuyu</i>		
Furai Ebi & Hotate	海老と帆立貝のフライ ①③⑤⑦④ + ④⑥ + ⑩⑪	28,00
<i>Friture de gambas et Noix de St. Jacques panées + Sauce aigre-douce + Salade</i>		
Filet de Saint-Pierre «Saikyo-Yaki»	鰯の西京焼き ④⑥⑧ + ①⑤⑨⑪	34,00
<i>Légèrement mariné au Miso-Noix de cajou grillées + Kinpira de légumes</i>		
Filet de Thon grillé mi-cuit	鰯のステーキ ④⑥ + ①⑤⑥⑦	33,00
<i>Avec champignons sautés Shitake, Shimeji et Enoki</i>		
Yose-Nabé	寄せ鍋 ②④⑥④	32,00
<i>Pot-au-feu de la mer au Miso, gambas, saumon et poissons du jour, légumes</i>		

Viandes et Volailles

Sukiyaki-nabé	すき焼き鍋 ①③⑥	27,00
<i>Fondue de tranches de boeuf avec légumes, dans un bouillon très légèrement sucré</i>		
Kamo	鴨のグリエ ①⑥ + ⑤⑦ + ⑨⑩⑪	26,00
<i>Magret de canard rôti au four + champignons sautés + Salade</i>		
Wagyu amiyaki	和牛の網焼きステーキ ①⑥+③	41,00
<i>Race « Kobe beef » grillé, assaisonnement simple + légumes sautés, chips de pommes de terre vitelotte</i>		

Le plat est servi avec du riz blanc 全て白米付き+8€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 8€*

Menus style « Bentô »



- Bentô traditionnel** 弁当 ①②③④⑤ + ⑥ + Kobachi 33,00
 Petites portions de Sashimis et Tempura, Kobachi (entrée du jour) et riz au shiso rouge
- Chirashi zushi** ちらし弁当 ①②③④ + ⑤⑥ + Kobachi 35,00
 Variété de poissons crus / riz de sushi, Kobachi (entrée du jour) et salade
- Gôka-Chirashi** Gôka ちらし ①②③④⑤ + ⑥ + Kobachi 39,00
 Variété de poissons crus / riz à sushi, Kobachi (entrée du jour) et Tempura
- Unagi Bentô** 鰻弁当 ①③④ + Kobachi 35,00
 Filet d'anguille grillée, Sauce caramélisée sur le riz, Kobachi (entrée du jour) et Sashimis

Menus gastronomiques

Menu Découverte 55,00

かまくらコース ①②③④⑤⑥⑦⑧⑩⑪



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 68,00

和牛コース ①②③④⑤⑥⑦⑧⑩⑪⑫

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	7,50
<i>Thé vert + Haricot rouge + Sésame noir</i> ③⑦⑧ + ③⑥⑦⑧ + ③⑦⑧⑪		
Sorbet au citron avec Umeshu	レモンシャーベットの梅酒がけ	6,50
<i>Umeshu : liqueur de prune japonaise</i>		
Coupe japonaise	抹茶のアイスクリーム、フルーツ、あずきのクープ	8,50
<i>Glace au thé vert, fruits frais et Azuki</i> ③⑥⑦⑧		
Dora-Yaki du Japon	ドラ焼きと小倉アイス ①③⑥⑦⑧	8,00
<i>Gâteau fourré à la purée d'haricots rouges avec glace Azuki</i>		
Corbeille de Fruits frais	フルーツの盛り合わせ	8,00
Dessert du jour	本日のおすすめデザート	9,50

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

Funamori	舟盛り ②③④⑫+⑤	à partir de 112,00
<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

Shabu-Shabu / Menu	しゃぶしゃぶ / コース	59 / 74,00
<i>Fondue japonaise de bœuf Wagyu + Udon</i> ①		
<i>Sauce Miso-sésame + Sauce soja citronnée</i> ①③⑥⑪ + ①⑥		

Yose-Nabe / Menu	寄せ鍋 / コース ②④⑥⑫	55 / 68,00
<i>Marmite de poissons avec 1/2 homard par personne + Risotto</i>		

Dégustation spéciale	おまかせコース	à partir de 75,00 par personne
<i>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</i>		