

Hors d'oeuvres et Entrées

		Petit / Grand Montant en euros
<i>Sunomono</i> Algues, crevettes et poulpe au Tosazu	酢の物盛り合わせ	13,00
<i>Maguro Nuta</i> Thon cru au Nuta-Miso	鯖	9,50
<i>Carpaccio de bœuf à la japonaise</i>	牛のたたき	16,50
<i>Tamagoyaki</i> Mille-feuille d'omelette froide	玉子焼き	9,00
<i>Salade d'algues</i>	海藻サラダ	15,00
<i>Salade de canard rôti</i>	鴨ロースのサラダ	14,00
<i>Soupe Miso</i>	味噌汁 小/大	5 / 7,00
<i>Bouillon végétarien</i>	野菜汁 (昆布出汁)	9,50
<i>Soba (nouilles japonaises) avec wakame</i>	かけそば	11 / 14,00
<i>Soba (nouilles japonaises) avec tempura de scampi</i>	天ぷらそば	15 / 17,00
<i>Yasai-Tempura</i> Beignets de légumes	野菜の天ぷら	15 / 28,00
<i>Tempura</i> Beignets de scampi et légumes	天ぷら	16,00
<i>Yakitori</i> 5 Brochettes de poulet (+ 20 mns de préparation)	焼き鳥	19,00

Sashimis & Sushis

Petit / Grand
Montant en euros

Sashimi Moriawase Assortiment de poissons crus	刺身盛り合わせ	21 / 39,50
Otsukuri Sashimis plus variés selon arrivage, pour 1 personne	特上刺身盛り合わせ	58,00 (à partir de)
Plateau de Sashimis pour 2 personnes	刺身大皿盛り	79,00
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	18,00
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 / 32,00
Sushi moriawase 10 pcs Nigiris, 9 pcs Makizushis	寿司盛り合わせ	39,50
Unagizushi 4 pcs Nigiris d'anguille grillée	鰻寿司	16,00
Jyôzushi Sushis plus variés selon arrivage, pour 1 personne	上寿司盛り合わせ	58,00 (à partir de)
Plateau de Sushis pour 2 personnes	寿司大皿盛り	79,00
Assiette de Sashimis & Sushis pour 1 personne	寿司と刺身の盛り合わせ	39,50
Assiette spéciale de Sashimis & Sushis selon arrivage, pour 1 personne	寿司/刺身大皿盛りお任せ	58,00 (à partir de)
Plateau de Sashimis & Sushis pour 2 personnes	寿司/刺身大皿盛り	88,00
Plateau spécial de Sashimis & Sushis selon arrivage, pour 2 personnes	寿司/刺身大皿盛りお任せ	116,00 (à partir de)

Poissons et Crustacés

Tempura moriawase <i>Beignets de gambas, saumon et légumes variés, Sauce Tentsuyu</i>	天婦羅の盛り合わせ	34,00
Ebi-Tempura <i>Beignets de gambas, sel au thé vert, Sauce Tentsuyu</i>	海老天婦羅	37,00
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	35,00
Filet de « Black cod » «Saikyo-Yaki» <i>Légèrement mariné au Miso, noix de cajou grillées, légumes mijotés à la japonaise</i>	銀鱈の西京焼き	35,00
Tataki de filet de Thon <i>Avec champignons sautés (Shitake, Shimeji et Enoki)</i>	鮪のステーキ	33,00
Yose-Nabé <i>Pot-au-feu de la mer au Miso, gambas, saumon et poissons du jour, légumes</i>	寄せ鍋	35,00
Unagi Kabayaki <i>Filet d'anguille grillée, sauce caramélisée</i>	うなぎ蒲焼	29,00

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	34,00
Kamo <i>Magret de canard rôti au four, champignons sautés, salade</i>	鴨のグリエ	29,00
Wagyu amiyaki <i>Faux-filet de Race « Kobe beef » grillé, légumes sautés, chips de pommes de terre vitelotte</i>	和牛の網焼きステーキ	48,00

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 de 9-€

Menus style « Bentô »



Bentô traditionnel	弁当	36,00
<i>Petites portions de Sashimis et tempura, Kobachi (entrée du jour) et riz au shiso rouge</i>		
Chirashi zushi	ちらし弁当	39,00
<i>Variété de poissons crus / riz à sushi, Kobachi (entrée du jour) et salade</i>		
Gôka-Chirashi	Gôka ちらし	48,00
<i>Variété de poissons crus / riz à sushi, Kobachi (entrée du jour) et tempura</i>		
Unagi Bentô	鰻弁当	39,00
<i>Filet d'anguille grillée, sauce caramélisée sur le riz, Kobachi (entrée du jour) et sashimis</i>		

Menus gastronomiques

Servis pour toute la table

Menu Découverte 69,00
 かまくらコース
前菜 <i>Petit hors d'oeuvre varié</i>
お造り <i>Sashimi</i>
小鉢 <i>Entrée de saison</i>
焼き物(肉又は魚) <i>Grillade au choix</i>
天麩羅又はすき焼 <i>Soupe Miso</i>
Tempura ou Sukiyaki
お食事 <i>avec riz assaisonné</i>
デザート <i>Dessert</i>

Menu Dégustation 85,00
和牛コース
前菜 <i>Hors d'oeuvre varié</i>
刺身と寿司 <i>Sashimi & Sushi</i>
小鉢 <i>Entrée de saison</i>
天婦羅 <i>Tempura</i>
和牛網焼き <i>Soupe Miso</i>
お食事 <i>Wagyu grillé</i>
お食事 <i>avec riz assaisonné</i>
デザート <i>Dessert</i> 

Desserts

Glaces maison <i>Thé vert, Azuki (Haricots rouges), Sésame noir</i>	抹茶、小倉、黒胡麻のアイスクリーム	9,00
Sorbet au citron avec Umeshu <i>Umeshu : liqueur de prune japonaise</i>	レモンシャーベットの梅酒がけ	8,50
Coupe japonaise <i>Glace au thé vert, fruits frais et Azuki</i>	抹茶のアイス、フルーツ、小豆クープ	11,00
Dora-Yaki du Japon <i>Gâteau fourré à la purée d'Azuki et glace Azuki</i>	ドラ焼きと小倉アイス	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 <i>Poissons du moment en Sushi et Sashimi présentés sur un bateau (pour 2 personnes)</i>	舟盛り	à partir de 130,00
* A partir de 2 personnes, max 12 et pour la totalité de la table		
Shabu-Shabu / Menu <i>Fondue japonaise de bœuf Wagyu, Udon, Sauce Miso-Sésame et sauce soja citronnée</i>	しゃぶしゃぶ / コース	59 / 85,00
Yose-Nabe / Menu <i>Marmite de poissons avec 1/2 homard par personne, risotto</i>	寄せ鍋 / コース	58 / 85,00
Dégustation spéciale	おまかせコース	à partir de 98,00 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.