

## MENUS SERVIS AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

### 松花堂弁当 BENTO SHOKADO

Selection de petits hors-d'œuvres

Légumes mijotés

Sashimi, tempura gambas et légumes

Filet de poisson, soupe miso, riz

Fruits frais

62€

### 膳 ZEN

Petits hors-d'œuvres

•••

### PLAT AU CHOIX

#### SUSHI

Assortiment de 7 sushi et 6 makis

#### TEMPURA

8 tempuras de gambas et légumes

Ou de légumes uniquement (végétarien)

#### SASHIMI

Assortiment de 15 sashimis

#### GYU

Filet de bœuf black Angus, sauce gingembre

#### SUZUKI

Bar grillé, sauce teriyaki

•••

Fruits frais

55€

# 義経

## MENU YOSHITSUNE

### ZENSAI

Mise en bouche Japonaise

### OTSUKURI

Assortiment de sashimis et sushis

### AGEMONO

Tempura du chef

### NIMONO

Anguille mijotée

### YAKIMONO

Black cod grillé au saikyo-miso

### OSHOKUJI

Assortiment de Viande

Faux filet de bœuf Wagyu de Kagoshima

100% pure race

Filet de Bœuf black Angus

Riz nature, soupe miso

### DESSERT DU CHEF

160€

# 飛鳥

## MENU ASUKA

### ZENSAI

Mise en bouche Japonaise

### OTSUKURI

Assortiment de 3 sushis

Ou

Assortiment de sashimis

### AGEMONO

Tempura du chef

### MUSHIMONO

Royal de dashi

### NIMONO

Mijoté de bar

### OSHOKUJI (au choix)

Black cod grillé au sakyo-miso

Ou

Filet de bœuf Black Angus, sauce gingembre

Riz nature, soupe miso

### DESSERT DU CHEF

110€

# 寿司

## MENU SUSHI

### ZENSAI

Mise en bouche Japonaise

### OTSUKURI

Assortiment de sashimi

### AGEMONO

Tempura du chef

### SUSHI

Assortiment de sushis et makis

Soupe miso

### DESSERT DU CHEF

90€

静

## MENU SHIZUKA

ZENSAI

Mise en bouche Japonaise

OTSUKURI

Assortiment de sashimis

Ou

Assortiment de 3 sushis

AGEMONO

Tempuras de gambas et légumes

OSHOKUJI (au choix)

Mijoté de bar

Ou

Filet de boeuf Black Angus, sauce gingembre

Riz nature, soupe miso

DESSERT DU CHEF

80€

## ASSORTIMENTS NIGIRI

Petit nigiri	24	Nigiri	38
Assortiment de 6 sushis		Assortiment de 10 sushis	
Chirashi sushi	45		

## SUSHI A LA CARTE (la pièce)

HAMACHI IKEJIME	8	SUZUKI bar	5
Sériole Ikejime			
MAGURO thon	6	SHAKE saumon	4.5
TAI daurade	5	EBI crevette	5
HOTATE saint jacques	5	TORO thon gras	10
UNAGI anguille	5	TAMAGO omelette	3
IKURA oeufs de saumon	5		

## MAKI (6 pièces)

CALIFORNIA au choix	14	KAPPA concombre	8
MAGURO thon	13	SHAKE saumon	12
KANPYO courge confite	10		

## SHEARINGU (à partager)

Assortiment de 17 sashimis, 10 sushis et 6 makis	85
--	----

## SASHIMIS

Assortiment de 7 sashimis	20
Assortiment de 17 sashimis	39

La disponibilité des poissons est soumise à arrivage.

## ENTREES

EDAMAME		
Fèves de soja vert		7
AGEDASHI DOFU		
Tofu frit, marinade de soja et gingembre		15
TAKO KYURI WAKAME SU		
Salade concombre, poulpe, wakame		16
TEMPURA		
YASAI Tempura de légumes		24
EBI Tempura de gambas		35
MORIAWASE Tempura gambas et légumes		28

## PLATS

SUZUKI		
Filet de bar		
Sauce teriyaki ou mijoté		36
BLACK COD		
Black cod mariné au saikyo-miso		42
GYU FILET		
Filet de bœuf Black Angus, sauce gingembre	120g	39
KAGOSHIMA		
Faux filet de bœuf Wagyu de Kagoshima	70g	90
100% pure race	150g	150

## ACCOMPAGNEMENTS

MISO-SHIRU		
Soupe de miso		7
YASAI MUSHI		
Légumes de saison à la vapeur, coulis de sésame		11
GOHAN		
Riz nature		7

## DESSERTS

Dessert du chef	12	
Mochis Daifuku 2 pièces	13	
Glace au thé vert, confit haricot rouge	12	
Glaces & sorbets :	la boule 5	
◦ Sésame noir	◦ Thé vert	◦ Yuzu
◦ Vanille	◦ Châtaigne	
Fruits frais	10	

## BOISSONS CHAUDES

### MAISON TERRE DE CAFE, SALVADOR, EL CUTO

Espresso	5
Double espresso	7
Café crème	6

### THE JAPONAIS DE LA MAISON JUGETSUDO

Thé vert Genmaimacha, thé fumé Hojicha	6
Infusion aux cinq grains	

## EAUX

Eau Micro filtrée AQUAchiara plate ou pétillante	7
Thonon	10
Chateldon	10

Les prix sont TTC en euros. TVA et service compris