

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, soupe miso

•••

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

45€

義経

MENU YOSHITSUNE

ZENSAI

Mise en bouche Japonaise

OTSUKURI

Assortiment de sashimi

Ou

Assortiment de 3 sushis

AGEMONO

Tempura du chef

MUSHIMONO

Palourdes à la vapeur au saké

YAKIMONO

Black cod grillé au saikyo-miso

OSHOKUJI

Entrecôte de bœuf Wagyu de Kagoshima, 100% pure race

Riz nature, soupe miso

DESSERT DU CHEF

160€

飛鳥

MENU ASUKA

ZENSAI

Mise en bouche Japonaise

OTSUKURI

Assortiment de sashimi

Ou

Assortiment de 3 sushis

AGEMONO

Tempura du chef

MUSHIMONO

Royal de dashi

YAKIMONO

Saumon mariné au yuuan-ji

OSHOKUJI (au choix)

Black cod grillé au sakyo-miso

Ou

Filet de Black Angus, sauce gingembre

Riz nature, soupe miso

DESSERT DU CHEF

100€

分合

MENU SHEARINGU

MENU POUR 2 PERSONNES

ZENSAI

Mise en bouche Japonaise

SUSHI

Assortiment de 12 sushis et 6 makis

SASHIMI

Assortiment de 17 sashimis

Ou

TEMPURA

Assortiment de 4 tempuras de gambas, 7 légumes

ACCOMPAGNEMENTS

Soupe miso & riz nature

DESSERT DU CHEF

150€

ASSORTIMENTS NIGRI

Petit nigri	24	Nigri	45
Assortiment de 6 sushi		Assortiment de 12 sushi	
Chirashi sushi	45		

SUSHI A LA CARTE (la pièce)

SHAKE saumon	4.5	SUZUKI bar	4
MAGURO thon	5	SABA maquereau	3.5
EBI crevette	5	HOTATE saint jacques	5
TAI daurade	4	IKURA oeufs de saumon	5
TORO thon gras	10	FOAGURA foie gras poêlé	10
TAMAGO omelette	3	UNAGI anguille	5

MAKI (6 pièces)

CALIFORNIA au choix	14	KAPPA concombre	8
MAGURO thon	12	SHAKE saumon	12
KANPYO courge confite	12	FUTOMAKI	16
		Crevette, omelette, Concombre, takuwan	

SHEARINGU (à partager)

Assortiment de 20 sashimis, 12 sushis et 6 makis	95
--	----

La disponibilité des poissons est soumise à arrivage

SASHIMIS

Sanshu mori	20
Assortiment de 7 sashimis	
Goshu mori	39
Assortiment de 17 sashimis	

ENTREES

Edamame	
Fèves de soja vert	7
Nasu	
Aubergines confites, bonite, sauce soja	9
Agedashi dofu	
Tofu frit, marinade de soja et gingembre	11
Kinoko	
Champignons japonais confits	13
Carpaccio de daurade royal	
Vinaigrette à l'huile de sésame	20
Carpaccio de thon rouge	
Vinaigrette au ponzu	28

TEMPURAS

Yasai	
Tempura de légumes (7 pièces)	20
Kinoko	
Tempura de champignons japonais	22
Ebi	
Tempura de gambas (6 pièces)	35
Moriawase	
Tempura gambas et légumes (6 pièces)	25

SPECIALITES DU WASHOKU

SHAKE

Pave de saumon	
Sauce teriyaki ou au sel	32

SUZUKI

Filet de bar, sauce prune	28
---------------------------	----

BLACK COD

Black cod mariné au saikyo-miso	42
---------------------------------	----

GYU-BLACK ANGUS

Filet de bœuf Black Angus, sauce gingembre	39
--	----

KAGOSHIMA

Faux filet de bœuf Wagyu de Kagoshima	
100% pure race	100g 90

ACCOMPAGNEMENTS

MISO-SHIRU

Soupe de miso	7
---------------	---

ONIGIRI

Boulettes de riz fourré : saumon, bonite	13
--	----

YASAI MUSHI

Légumes de saison à la vapeur, coulis de sésame	11
---	----

GOHAN

Riz nature	7
------------	---

DESSERTS

Cheesecake yuzu	12	
Crème brûlée au the matcha	12	
Mochis glacés 2 pièces	11	
Glace au thé vert, confit haricot rouge	12	
Glaces & sorbets :	la boule 5	
◦ Sésame noir	◦ Thé vert	◦ Yuzu
◦ Vanille	◦ Caramel	
Fruits frais	10	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	5
Double expresso	7
Café crème	6
Thé Hojicha, thé vert Genmaicha, infusion	6

EAUX

Chateldon 75cl		10
	50cl	100cl
Badoit	6	10
Evian	6	10

Les prix sont TTC en euros. TVA et service compris