

Morimoto

TAGHAZOUT BAY



MASAHARU MORIMOTO'S UNIQUE CUISINE IS CHARACTERIZED BY BEAUTIFUL JAPANESE COLOR COMBINATIONS AND AROMAS, WHILE THE PREPARATION INFUSES MULTICULTURE INFLUENCES.

WE ARE PROUD TO CARRY THE FLAGSHIP FOR MORIMOTO'S THE FIRST RESTAURANT IN THE AFRICAN CONTINENT.

FIGURE EMBLÉMATIQUE DE LA GASTRONOMIE JAPONAISE CONTEMPORAINE, MASAHARU MORIMOTO SIGNE UNE CUISINE D'EXCEPTION, OÙ LES COULEURS, LES TEXTURES ET LES ARÔMES DU JAPON S'EXPRIMENT AVEC FINESSE ET CRÉATIVITÉ.

PORTÉE PAR UN ÉQUILIBRE SUTIL ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ, SA CUISINE SÉDUIT LES AMATEURS DE HAUTE GASTRONOMIE À TRAVERS LE MONDE.

LE FAIRMONT EST HONORÉ D'ABRITER LE PREMIER RESTAURANT MORIMOTO SUR LE CONTINENT AFRICAÏN.



SIGNATURE COCKTAILS / COCKTAILS SIGNATURE

FLOWER POWER 210

Gin, sirop de rose yuzu, sirop de lavande
Gin, rose syrup, yuzu, lavender syrup

TAGHAZOUT SOUR 190

Bourbon, sirop de noix de coco, jus de citron
Bourbon, coconut syrup, lemon juice

WASABI MARTINI 210

Gin ou vodka, vermouth, concombre, wasabi, jus de citron
Gin or vodka, vermouth, cucumber, wasabi, lemon juice

MANGO GREEN TEA 190

Vodka, jus de citron vert, purée de mangue
Vodka, lime juice, mango puree

MORIMOTINI 210

Saké, vodka infusée à la menthe
Sake, mint infused vodka

TOKYO MULE 190

Vodka, sake, gingembre frais, ginger beer, jus de citron
Vodka, sake, fresh ginger, ginger beer, lemon juice

MOCKTAILS / COCKTAILS SANS ALCOOL

GARDEN MOJITO 120

Jus de citron vert, yuzu, sirop de rose
Lime juice, yuzu, rose syrup

FLEUR DE MARIE 120

Mangue, fruit de la passion, ananas
Mango, passion fruit, pineapple

MANGO LEMONADE 120

Purée de mangue, jus de citron, eau pétillante
Mango puree, lemon juice, sparkling water

PASSIONISTA 120

Ananas, vanille, fruit de la passion
Pineapple, vanilla, passion fruit

MORIMOTO SAKE EXPERIENCE

MORIMOTO AGED SAKE 10 YEARS 300ML 2100

fine-sweet aroma of spices and sharp flavor

MORIMOTO JUNMAI DAIGINJO 2300 | 900*

Pure flavor, fragrant and rich body

MORIMOTO SHOCHU 2500 | 950*

rounded taste of mature distilled sake

Recommended served on the rock or with water

SAKE MISON 1400 | 400*

Dry and smooth, fine and fragrant

SAKE SHIRAYUKI 1300 | 450*

Dry and smooth, fine and fragrant

*carafe 180ML

Explore our menu showcasing the treasures of our region, whether it's fresh catches from the sea or bountiful harvests from local farms. For your food safety, we recommend all meats be served well-done. Please note that we waive all responsibility if you choose an alternative cooking preference. To tailor your culinary experience, kindly inform us of any allergies or dietary restrictions. We're here to ensure your meal is both safe and delightful.

Découvrez notre menu mettant à l'honneur les trésors de notre région, qu'il s'agisse de produits de la pêche ou de l'agriculture. Pour votre sécurité alimentaire, nous vous recommandons de savourer nos viandes bien cuites. Veuillez noter que nous déclinons toute responsabilité si vous choisissez un autre mode de cuisson. Afin de personnaliser votre expérience culinaire, veuillez partager avec nous toute allergie ou restriction alimentaire. Nous sommes là pour vous offrir un repas sûr et délicieux.



COLD APPETIZERS / ENTREES FROIDES



DIVER SCALLOP CRUDO / CRUDO DE SAINT-JACQUES 280

Truffle-ponzu vinaigrette, shaved black truffle from alba
Vinaigrette ponzu-truffe & truffe noire d'alba



GLAZED FOIE GRAS TERRINE / TERRINE 260

DE FOIE GRAS LAQUÉE À L'UNAGI

Slow-cooked gyūtan, soy-braised shiitake, nori & rice chips
Gyūtan, shiitakés braisés au soja, nori et chips de riz



DUO OF SALMON & SEABASS CARPACCIO / DUO DE 240

CARPACCIO DE SAUMON ET DE BAR

Sesame hot oil, yuzu soy
Huile de sésame pimentée, soja au yuzu



CRISPY RICE WITH SALMON TOGARASHI TARTARE / RIZ 220

CROUSTILLANT AU TARTARE DE SAUMON TOGARASHI

Spicy salmon, ikura & jalapeño
Saumon épicé, ikura et jalapeño



SPICY TUNA TACOS / TACOS AU THON PIQUANT 220

Spicy mayo, cilantro, lime, tomato
Mayonnaise épicée, coriandre, citron vert, tomate



WAGYU CARPACCIO / CARPACCIO DE WAGYU 320

Wagyu A5, radish, chives, yuzu dressing, ginger, sesame oil
Wagyu A5, radis, ciboulette, sauce yuzu, gingembre, huile de sésame



TUNA PIZZA / PIZZA AU THON 190

Tuna sashimi, anchovy aioli, olives, jalapeño, micro cilantro
Sashimi de thon, aioli, olives, jalapeño, coriandre



CEVICHE TRIO / TRIO DE CEVICHE 230

White fish, salmon, tuna, harissa, citrus
Poisson blanc, saumon, thon, harissa, citron



“TORO” TARTAR / “TORO” TARTARE 210

Wasabi, nori paste, sour cream
Wasabi, pâte de nori, crème fraîche



LOBSTER CARPACCIO / CARPACCIO DE HOMARD 280

Lobster, yuzu dressing, goma wakame, sesame oil, ginger, garlic
Homard, sauce yuzu, wakame goma, huile de sésame, gingembre, ail



SEARED TUNA SALAD / SALADE DE THON TATAKI 180

Tuna, quail egg, cherry tomatoes, grapefruit, orange, kabuso dressing
Thon, oeuf de caille, tomates cerises, pamplemousse, orange, sauce kabuso



HOT APPETIZERS / ENTREES CHAUDES



OYSTER AND FOIE GRAS / HÙÎTRES & FOIE GRAS 240

Steamed market oysters, foie gras, teriyaki sauce
Hûîtres du marché cuites à la vapeur, foie gras, sauce teriyaki



EDAMAME 100

Maldon sea salt | butter, harissa
Sel de maldon | beurre, harissa



BEEF GYOZA / GYOZA AU BOEUF 200

Beef, garlic, soya sauce, oyster sauce, sesame oil, cabbage
Boeuf, ail, sauce soja, sauce aux huitres, huile de sésame, choux



CRAB SPRING ROLLS / NEMS AU CRABE 190

Fig chili sauce
Sauce chili aux figes



LOBSTER MISO SOUP / SOUPE DE MISO A L'HOMARD 170

White miso broth, blue lobster, scallion
Bouillon au miso, homard bleu, cibette



BEEF TACOS / TACOS DE BOEUF 220

Beef fillet, shiitake mushrooms, leek, japanese mayo
Filet de boeuf, champignons shiitake, poireau, mayo japonaise



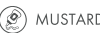
SHRIMP POPCORN / CREVETTES POPCORN 260

Harissa aioli, wasabi, aioli, saffron aioli
Aioli à la harissa, aioli au wasabi, aioli au safran



ASSORTED TEMPURA / SELECTION DE TEMPURA 190

Ten-dashi sauce
Sauce ten-dashi



Explore our menu showcasing the treasures of our region, whether it's fresh catches from the sea or bountiful harvests from local farms. For your food safety, we recommend all meats be served well-done. Please note that we waive all responsibility if you choose an alternative cooking preference. To tailor your culinary experience, kindly inform us of any allergies or dietary restrictions. We're here to ensure your meal is both safe and delightful.

Découvrez notre menu mettant à l'honneur les trésors de notre région, qu'il s'agisse de produits de la pêche ou de l'agriculture. Pour votre sécurité alimentaire, nous vous recommandons de savourer nos viandes bien cuites. Veuillez noter que nous déclinons toute responsabilité si vous choisissez un autre mode de cuisson. Afin de personnaliser votre expérience culinaire, veuillez partager avec nous toute allergie ou restriction alimentaire. Nous sommes là pour vous offrir un repas sûr et délicieux.



NEW SIGNATURE NIGIRI (1PC)

ABURI OTORO

YUZUKOSHO | BLACK TRUFFLE

UNAGI-FOIS GRAS

SEA SALT

SAKE & IKURA

MOROMORI SALAD

   110

CHEF'S COMBINATION SELECTION DU CHEF

SASHIMI (21/33PCS)

700 / 1350

NIGIRI (9/18PCS)

700 / 1300

NIGIRI (1PC) / SASHIMI (3PCS)

OH-TORO / FATTY TUNA / THON GRAS

90 / 180



CHU-TORO / MEDIUM FATTY TUNA / THON MI-GRAS

90 / 180



MAGURO / TUNA / THON

90 / 180



SAKE / SALMON / SAUMON

90 / 180



SMOKED SALMON / SAUMON FUME

90 / 180



UNAGI / FRESHWATER EEL / ANGUILE

90 / 180



TAMAGO / OMELETTE

90 / 180



SUZUKI / SEABASS / LOUP BAR

90 / 180



GLUTEN



SOYA



FISH



EGGS



CRUSTACEAN



SHELLFISH

Explore our menu showcasing the treasures of our region, whether it's fresh catches from the sea or bountiful harvests from local farms. For your food safety, we recommend all meats be served well-done. Please note that we waive all responsibility if you choose an alternative cooking preference. To tailor your culinary experience, kindly inform us of any allergies or dietary restrictions. We're here to ensure your meal is both safe and delightful.

Découvrez notre menu mettant à l'honneur les trésors de notre région, qu'il s'agisse de produits de la pêche ou de l'agriculture. Pour votre sécurité alimentaire, nous vous recommandons de savourer nos viandes bien cuites. Veuillez noter que nous déclinons toute responsabilité si vous choisissez un autre mode de cuisson. Afin de personnaliser votre expérience culinaire, veuillez partager avec nous toute allergie ou restriction alimentaire. Nous sommes là pour vous offrir un repas sûr et délicieux.



MAKI / ROLLS

 **FUTOMAKI 220**
Assorted fish roll with unagi
Rouleau de poissons, unagi
 

DRAGON ROLL 170
Crispy tempura-coated salmon, tobiko, veggies
Saumon en tempura croustillante, tobiko, légumes
 

HOSOMAKI TUNA OR SALMON / HOSOMAKI THON OU SAUMON 150 / 170
Tuna, nori, wasabi, ginger
Thon, Nori, wasabi, gingembre


CALIFORNIA ROLL / ROLL DE CALIFORNIA 150
Crab, cucumber, avocado
Crabe, concombre, avocat
 

VEGETABLE ROLL / ROLL DE LEGUMES 130
Lettuce, avocado, cucumber, asparagus
Laitue, avocat, concombre, asperge

SPICY TUNA ROLLS / ROLL DE THON EPICE 150
Tuna, scallion, spicy mayo
Thon, cébette, mayo épicée
   

SALMON & AVOCADO ROLL / ROLL DE SAUMON ET AVOCAT 170
Salmon, avocado
Saumon, avocat


SHRIMP TEMPURA ROLL / ROLL DE CREVETTES TEMPURA 170
Popcorn shrimp, spicy mayo, avocado, cucumber
Crevette popcorn, mayo épicée, avocat, concombre
   

SIGNATURE PLATTER PLATEAU SIGNATURE

 **MAGURO GRAND PLATTER**
a curated tasting of premium tuna cuts,
served across sashimi, nigiri, rolls, and tacos
dégustation raffinée des meilleurs morceaux
de thon, proposée en sashimi, nigiri, rolls et tacos
   **900**

 **OTÔRO NIGIRI, KOTTERI STYLE 600**
Premium 6 pieces of otôro nigiri topped with black
caviar and black truffle, finished tableside as
hot bone marrow is torched in front of the guest
6 nigiri d'otôro premium surmontés de caviar noir
et de truffe noire, préparation finale à table où
la moelle osseuse chaude est flambée devant le client
  

COMBO ROLL PLATTER 900
trio fish roll, dragon rolls, salmon avocado rolls,
tuna hosomaki
trio fish roll, dragon rolls, saumon avocat rolls,
hosomaki thon
   

 SESAME  SULPHITE  GLUTEN  SOYA  FISH  EGGS  CRUSTACEAN

Explore our menu showcasing the treasures of our region, whether it's fresh catches from the sea or bountiful harvests from local farms. For your food safety, we recommend all meats be served well-done. Please note that we waive all responsibility if you choose an alternative cooking preference. To tailor your culinary experience, kindly inform us of any allergies or dietary restrictions. We're here to ensure your meal is both safe and delightful.

Découvrez notre menu mettant à l'honneur les trésors de notre région, qu'il s'agisse de produits de la pêche ou de l'agriculture. Pour votre sécurité alimentaire, nous vous recommandons de savourer nos viandes bien cuites. Veuillez noter que nous déclinons toute responsabilité si vous choisissez un autre mode de cuisson. Afin de personnaliser votre expérience culinaire, veuillez partager avec nous toute allergie ou restriction alimentaire. Nous sommes là pour vous offrir un repas sûr et délicieux.



MAIN COURSES / PLATS

STEAMED TURBOT WITH SEA BASS MOUSSELINE / TURBOT CUIT 400

À LA VAPEUR, MOUSSELINE DE BAR

Wasabi mashed potato, asparagus, dashi beurre blanc
Purée de pommes de terre au wasabi, asperges,
dashi beurre blanc



MORIMOTO SURF AND TURF 620

Kimchi lamb chops, Wasabi crispy lobster, market vegetables
Côtelettes d'agneau au kimchi, homard croustillant au wasabi,
légumes du marché



1/2 SPICY GRILLED LOBSTER / 1/2 HOMARD ÉPICÉ GRILLÉ 400

Tobanjan aioli, tobiko, micro cilantro, cucumber salad
Tobanjan aioli, coriandre, salade de concombre



CHICKEN TAMA MISO / POULET TAMA MISO 250

Sticky rice, kimchi sauce, fried onions, sake
Riz collant, sauce kimchi, oignons croustillants, saké



LOBSTER RISOTTO / RISOTTO DE HOMARD 340

Spicy lobster, parmesan
Homard épicé, parmesan



SEAFOOD TOBAN YAKI / FRUITS DE MER TOBAN YAKI 550

Lobster, mussels, oyster, scallop, white fish, spicy red miso lobster broth
Homard, moule, coquille de saint jacques, huître,
poisson blanc, bouillon au miso rouge épicé



LOCAL BEEF FILLET / FILET DE BOEUF DE LA REGION 450

(250gms)



JAPANESE GRILLED EEL / ANGUILE GRILLÉE 290

A LA JAPONAISE

Black risotto, herbal oil, unagi sauce
Risotto à l'encre de seiche, jus d'herbe, sauce unagi



ISHI YAKI TORO BOP 450

Toro, rice, egg, vegetables prepared tableside
Toro, riz, oeuf, légumes préparés à votre table



BRAISED BLACK COD / MORUE NOIRE BRAISÉE 580

Sweet ginger soy
Sauce sucré au soja et gingembre



JAPANESE A5 WAGYU FILLET 800

(100grams)



AUSTRALIAN WAGYU FILLET 400

(100grams)



BLACK ANGUS RIB EYE 300

(100grams)



MORIMOTO CHICKEN RAMEN MORIMOTO RAMEN AU POULET

Chicken broth, nama ramen, cha-su chicken, aji-tama

Bouillon de poulet, nouilles ramen fraîches,
poulet cha-shu, œuf aji-tama



250

SIDES / GARNITURES

SEASONAL VEGETABLES / LEGUMES DE SAISON 50



SAUTEED MUSHROOMS / CHAMPIGNONS SAUTES 60



TRUFFLE MASHED POTATOES / ECRASE DE 80

POMMES DE TERRE A LA TRUFFE



EGGPLANT MISO / AUBERGINE AU MISO 60



STEAMED RICE / RIZ A LA VAPEUR 40



SUSHI RICE / RIZ SUSHI 40



Explore our menu showcasing the treasures of our region, whether it's fresh catches from the sea or bountiful harvests from local farms. For your food safety, we recommend all meats be served well-done. Please note that we waive all responsibility if you choose an alternative cooking preference. To tailor your culinary experience, kindly inform us of any allergies or dietary restrictions. We're here to ensure your meal is both safe and delightful.

Découvrez notre menu mettant à l'honneur les trésors de notre région, qu'il s'agisse de produits de la pêche ou de l'agriculture. Pour votre sécurité alimentaire, nous vous recommandons de savourer nos viandes bien cuites. Veuillez noter que nous déclinons toute responsabilité si vous choisissez un autre mode de cuisson. Afin de personnaliser votre expérience culinaire, veuillez partager avec nous toute allergie ou restriction alimentaire. Nous sommes là pour vous offrir un repas sûr et délicieux.



ROB ATAYAKI

CHEF'S ROBATA ROBATA DU CHEF

Chef's selection for you to enjoy and share
a **ROBATA** experience

Sélection du chef pour déguster et partager
l'expérience **ROBATA**



800

BEEF FILLET / FILET DE BOEUF 130



CHICKEN THIGH / CUISSE DE POULET 130



SALMON TERIYAKI / SAUMON TERIYAKI 130



PRAWNS / CREVETTES 130



LAMB CHOP / COTELETTE D'AGNEAU 130



SWEET POTATO / PATATE DOUCE 110



GREEN ASPARAGUS / ASPERGES VERTES 110



SESAME



SOYA



FISH



CRUSTACEAN

Explore our menu showcasing the treasures of our region, whether it's fresh catches from the sea or bountiful harvests from local farms. For your food safety, we recommend all meats be served well-done. Please note that we waive all responsibility if you choose an alternative cooking preference. To tailor your culinary experience, kindly inform us of any allergies or dietary restrictions. We're here to ensure your meal is both safe and delightful.

Découvrez notre menu mettant à l'honneur les trésors de notre région, qu'il s'agisse de produits de la pêche ou de l'agriculture. Pour votre sécurité alimentaire, nous vous recommandons de savourer nos viandes bien cuites. Veuillez noter que nous déclinons toute responsabilité si vous choisissez un autre mode de cuisson. Afin de personnaliser votre expérience culinaire, veuillez partager avec nous toute allergie ou restriction alimentaire. Nous sommes là pour vous offrir un repas sûr et délicieux.



DESSERTS

ANANAS KOSHŌ 150
Ginger, citrus, lemon sorbet
Gingembre, agrumes, sorbet citron

NIPPON BRIOCHE 150
Vanilla cream, hazelnut praline, lemon caramel
Crème vanille, praliné noisette, caramel citron

MATCHA & CITRUS 150
Raspberry, Citrus Ice , Crumble
Framboise, glace aux agrumes, crumble

CHOCOLATE SPHERE 150
Whipped cream, chocolate ice cream, caramel sauce
Ccrème chantilly, glace chocolat, sauce caramel

SMASHME 150
Coconut shell, passion fruit ganache, financier biscuit, chocolate crumble
Noix de coco, ganache fruit de la passion, financier, crumble au chocolat

SIGNATURE MORIMOTO ICE CREAM 150
Clementine yuzu, matcha white chocolate, 60% dark chocolate
Clementine yuzu, matcha chocolat blanc, chocolat noir 60%

7TH HEAVEN

A selection of the Chef's signature desserts,
crafted to delight.

Les créations signature du Chef réunies dans
une seule assiette, conçues pour explorer
l'harmonie des textures et des goûts

560

SELECTION OF DIGESTIFS

Yamazakura	220
Togoushi	360
Zacapa 23	320
Godfather Iwai	230



Explore our menu showcasing the treasures of our region, whether it's fresh catches from the sea or bountiful harvests from local farms. For your food safety, we recommend all meats be served well-done. Please note that we waive all responsibility if you choose an alternative cooking preference. To tailor your culinary experience, kindly inform us of any allergies or dietary restrictions. We're here to ensure your meal is both safe and delightful.

Découvrez notre menu mettant à l'honneur les trésors de notre région, qu'il s'agisse de produits de la pêche ou de l'agriculture. Pour votre sécurité alimentaire, nous vous recommandons de savourer nos viandes bien cuites. Veuillez noter que nous déclinons toute responsabilité si vous choisissez un autre mode de cuisson. Afin de personnaliser votre expérience culinaire, veuillez partager avec nous toute allergie ou restriction alimentaire. Nous sommes là pour vous offrir un repas sûr et délicieux.



MORIMOTO OMAKASE

by booking only | sur réservation uniquement

A multi-course tasting menu designed to allow you to experience the essence of Morimoto's cuisine. Each dish features the finest seasonal ingredients sourced for unparalleled culinary experience.

Un menu dégustation spécialement conçu pour vous permettre de découvrir l'essence de la cuisine de Morimoto. Chaque plat est composé des meilleurs ingrédients de saison pour une expérience culinaire inégalée.

1980 person/personne

Omakase beverage pairing
Accord mets et vins

690 person/personne

We recommend ordering Omakase for your entire table.

Nous recommandons de commander l'Omakase pour l'ensemble de votre table.

"私にはルールが一つだけある、それはルールがないということだ。"

"I have one rule, there are no rules."

Chef Masaharu Morimoto