



WASHOKU

Cette tradition culinaire exprime le respect de la nature.

*Elle s'appuie sur une grande variété d'ingrédients frais,
dans le respect de leur goût propre.*



Follow us

MENUS SERVIS AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

BENTO SHOKADO

SELECTION DE PETITS HORS-D'ŒUVRES
LEGUMES SALES, MIJOTES, SOUPE MISO, RIZ
SASHIMI, SAUMON LABEL ROUGE GRILLE
TEMPURA DE GAMBAS ET LEGUMES
FRUITS FRAIS
62€

ZEN

PETITS HORS-D'ŒUVRES, SOUPE MISO, FRUITS FRAIS

UN PLAT AU CHOIX :

SUSHI
ASSORTIMENT DE 7 SUSHI ET 6 MAKI

TEMPURA
8 TEMPURA DE GAMBAS ET LEGUMES
OU DE LEGUMES UNIQUEMENT (VEGETARIEN)

SUSHI TEMPURA
ASSORTIMENT DE 4 SUSHI ET 4 TEMPURA MIXTES

SUSHI SASHIMI
ASSORTIMENT DE 4 SUSHI ET 7 SASHIMI

SASHIMI
ASSORTIMENT DE 15 SASHIMI

GYU
FILET DE BOEUF BLACK ANGUS, SAUCE GINGEMBRE

SUZUKI
BAR GRILLE, SAUCE TERIYAKI

45€

SHEARINGU

MENU POUR 2 PERSONNES

ZENSAI
ASSORTIMENT DE METS JAPONAIS

SUSHI
ASSORTIMENT DE 12 SUSHI ET 6 MAKI

SASHIMI
ASSORTIMENT DE 17 SASHIMI
OU

TEMPURA
ASSORTIMENT DE 4 TEMPURA DE GAMBAS,
7 LEGUMES ET YUBA

ACCOMPAGNEMENTS
SOUPE MISO & RIZ NATURE

DESSERT
ASSORTIMENT DE DESSERTS

150€

ASUKA

MENU DEGUSTATION EN 6 TEMPS

ZENSAI

MISE EN BOUCHE JAPONAISE

WANMONO

CONSOMME A LA JAPONAISE

ROUGET BARBET, RADIS BLANC CONFIT ET YUZU

OU

OTSUKURI

ASSORTIMENT DE SASHIMI

AGEMONO

TEMPURA DU CHEF

MUSHIMONO

BAR ET LEGUMES A LA VAPEUR, SAUCE PONZU

OU

YAKIMONO

SAUMON ROYAL MARINE AU YUUAN-JI

OSHOKUJI (au choix)

ASSORTIMENT DE SUSHI

OU

BLACK COD GRILLE AU SAKYO-MISO

OU

FILET DE BLACK ANGUS, SAUCE GINGEMBRE

DESSERT DU CHEF

100€

YOSHITUNE

MENU DEGUSTATION EN 8 TEMPS

ZENSAI

MISE EN BOUCHE JAPONAISE

WANMONO

CONSOMME A LA JAPONAISE

ROUGET BARBET, RADIS BLANC CONFIT ET YUZU

OTSUKURI

ASSORTIMENT DE SASHIMI

AGEMONO

TEMPURA DU CHEF

MUSHIMONO

BAR ET LEGUMES A LA VAPEUR, SAUCE PONZU

YAKIMONO

SAUMON ROYAL MARINE AU YUUAN-JI

OSHOKUJI (au choix)

ASSORTIMENT DE SUSHI

OU

BLACK COD GRILLE AU SAKYO-MISO

OU

FILET DE BLACK ANGUS, SAUCE GINGEMBRE

DESSERT DU CHEF

130€

ENTRÉES

KARA AGE
BEIGNETS DE POULET 10

AGEDASHI DOFU
TOFU FRIT, MARINADE DE SOJA ET GINGEMBRE 11

EDAMAME
SOJA VERT 7

NASU
AUBERGINES CONFITES, SAUCE SOJA 9

TEMPURA

YASAI
TEMPURA DE LEGUMES (7 pièces) 20

EBI
TEMPURA DE GAMBAS (6 pièces) 35

MORIAWASE
TEMPURA DE GAMBAS ET LEGUMES
(6 pièces) 25

(10 pièces) 35

SUSHI ASSORTIMENT

PETIT NIGRI 24 **NIGRI** 45
ASSORTIMENT DE 6 SUSHI ASSORTIMENT DE 12 SUSHI

SUSHI A LA CARTE *(la pièce)*

SHAKE Saumon 4.5 **SUZUKI** Bar 4

MAGURO Thon 5 **SABA** Maquereau 3.5

EBI Crevette 5 **TAMAGO** Omelette 3

TAI Daurade 4 **SKURA** Oeufs de Saumon 5

TORO Thon gras 10 **FOAGURA** Foie gras poêlé 10

MAKI *(par rouleau découpé en 6)*

ALIFORNIA *au choix* 14 **KAPPA** Concombre 8

MAGURO Thon 12 **SHAKE** Saumon 12

KANPYO Courge confite 12 **FUTOMAKI** 12
Crevette, omelette,
concombre, takuan

POISSONS CRUS

| | |
|---|----|
| C ARPACCIO DE THON ROUGE VINAIGRETTE AU PONZU | 28 |
| C ARPACCIO DE DAURADE ROAYLE VINAIGRETTE A L'HUILE DE SESAME | 20 |
| J WAI MORI ASSORTIMENT DE 35 SASHIMI | 95 |
| G OSHU MORI ASSORTIMENT DE 17 SASHIMI | 39 |
| S ANSHU MORI ASSORTIMENT DE 7 SASHIMI | 20 |
| M AGURO SASHIMI 7 SASHIMI DE THON | 28 |
| S HAKE SASHIMI 7 SASHIMI DE SAUMON | 20 |
| T AI SASHIMI 7 SASHIMI DE POISSON BLANC | 20 |
| S HEARINGU (à partager) ASSORTIMENT DE 20 SASHIMI, 12 SUSHI ET 6 MAKI | 95 |

POISSONS GRILLES

| | |
|--|----|
| S HAKE SAUMON ROYAL DE L'OCEAN PACIFIQUE SAUCE TERIYAKI OU AU SEL | 32 |
| T AI FILET DE DAURADE, SAUCE PRUNE | 28 |
| B LACK COD BLACK COD MARINE AU SAIKYO-MISO | 42 |

VIANDES GRILLÉES

| | |
|--|----|
| K AGOSHIMA ENTRECOTE DE BOEUF WAGYU DE KAGOSHIMA 100% PURE RACE | 90 |
| G YU-BLACK ANGUS FILET DE BOEUF BLACK ANGUS, SAUCE GINGEMBRE | 39 |
| T ORITERI-YAKI CUISSÉ DE POULET FERMIER, SAUCE TERIYAKI | 29 |

Les équipes du Benkay sont à votre disposition pour composer des assortiments à votre goût ou vous faire découvrir des saveurs inédites.
La disponibilité des poissons est soumise à arrivage

Notre viande bovine est originaire du Japon, France, Etats-Unis et Nouvelle-Zélande

NOS CREATIONS

Chef Saito

LA **S**ALADE

SALADE DE WAKAME AUX 3 POISSONS CRUS (SAUMON, THON ET BAR),
CHIPS DE RACINE DE LOTUS, YUZU, SESAME, MIRIN,
BEIGNETS DE CREVETTE & LEGUMES

32€

*NOUS VOUS INVITONS A ACCOMPAGNER NOTRE SALADE D'UNE SELECTION DE SUSHI
REALISEE PAR NOTRE MAITRE KARASUYAMA*

LE **B**ENK-GER

LA DEFINITION OFFICIELLE D'UN BANGER (PRONONCE BENK-GER) :

« ENORME TUBE MUSICAL AU RYTHME ASSEZ RAPIDE,
AUX BEATS QUI PESENT ET QUI VOUS FONT IRRESISTIBLEMENT
SECOUER LA TETE »

DISPONIBLE LE 1^{ER} OCTOBRE

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|--|----|
| G OHAN RIZ NATURE | 7 |
| S ANUKI UDON SOUPE DE NOUILLE UDON | 10 |
| M IKU UDON SOUPE DE NOUILLE UDON AVEC EMINCE DE BOEUF | 20 |
| M ISO-SHIRU SOUPE DE MISO | 7 |
| Y ASAI MUCHI LEGUMES DE SAISON A LA VAPEUR, COULIS DE SESAME | 11 |

DESSERTS

| | |
|--|------------|
| C HEESECAKE AU YUZU | 12 |
| P ANACOTTA AU SESAME NOIR | 12 |
| M OCHI GLACES AU THE VERT | 11 |
| G LACE AU THE VERT CONFIT D'HARICOTS ROUGES | 12 |
| G LACES ET SORBETS : SESAME NOIR SESAME BLANC THE VERT SAKE YUZU | LA BOULE 5 |
| F RUITS FRAIS | 10 |