

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

Foie Gras, radis

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)

TORO thon gras	10	SUZUKI bar	5
MAGURO thon	6	SHAKE saumon	4.5
TAI daurade	5	EBI crevette	5
HOTATE saint jacques	5	SABA Maquereau	3.5
UNAGI anguille	5	HERAME barbue	5
IKURA oeufs de saumon	5	TAMAGO omelette	3

MAKI (6 pièces)

CALIFORNIA au choix	14	KAPPA concombre	8
MAGURO thon	13	SHAKE saumon	12

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.

ENTREE

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
FOIE GRAS	
Foie gras, radis	18
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	
100% pure race	150g 150
MORIAWASE	
Assortiment de Viande	100
Faux filet de bœuf Wagyu de Kagoshima, filet de bœuf Black Angus	

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	◦ nougat	
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	7
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

La liste complète des allergènes est disponible pour consultation à la demande de nos clients. N'hésitez pas à le demander si vous le souhaitez.