

ENTRÉES & SALADES

EBI KORO Croquettes à la chair de scampis	29, 00
GYÔZA Poêlée de raviolis japonais, farcis au porc ibérique	25, 00
EBI GYÔZA Poêlée de raviolis japonais, farcis aux crevettes	32, 00
TATAKI Bœuf grillé en lamelles, assaisonné à la sauce ponzu	29, 00
YAKITORI Brochettes de poulet grillées à la sauce de soja caramélisée	22, 00
✓ AGUEDASHI DÔFU Tofu frit, mijoté dans un bouillon à la sauce soja, parfumé au gingembre frais	19, 00
TORI KARA-AGUE Dés de poulet frits, sauce teriyaki	22, 00
✓ NASU-DEN Aubergine grillée, nappée de sauce miso	21, 00
SUNOMONO MORIAWASE Hors-d'œuvre variés froids, assortiment de fruits de mer marinés dans du vinaigre de riz	32, 00
✓ HORENSO GOMA-AE Épinards, sauce sésame blanc	19, 00
EBI SHINJO Champignons shiitaké farcis aux scampis, mijotés à la sauce soja et gingembre	28, 00
SHAKE SUNOMONO Carpaccio de saumon cru	29, 00
✓ WAKAME Salade d'algues vinaigrée	19, 00
KANI SUNOMONO Crabe mariné au vinaigre de riz japonais, accompagné d'émincé de concombre et algues	38, 00
✓ MOZUKU Cheveux d'algues fraîches vinaigrés	19, 00

POTAGES

✓ NAMEKO JIRU Potage miso aux champignons japonais	10, 00
✓ MISO SHIRU Potage à la pâte de soja et algues	10, 00
✓ KENCHIN JIRU Potage paysan aux légumes	10, 00

SOUPE DE NOUILLES

KAMO NAMBAN Nouilles udon avec émincés de canard	25, 00
TENZARU Nouilles froides udon ou saba - au choix - avec tempura	20, 00

SUSHI & SASHIMI

MORIAWASE Assortiment de poissons crus, sélection établie par le chef, selon le marché	45, 00 petit 27, 00
MAGURO Filet de thon rouge	48, 00 petit 29, 00
SHAKE Filet de saumon cru	42, 00 petit 25, 00
TORO Filets de ventrèche de thon crus selon arrivage	49, 00 petit 35, 00
NIGIRI Assortiment de poissons crus sur canapé de riz, légèrement vinaigré, relevés au wasabi	45, 00 petit 27, 00

POISSONS

HOMARD MISONABE Cassolette de homard et légumes	Prix du marché
TEMPURA Scampis, poissons et légumes frits en beignet	38, 00 Petit 25, 00
SHAKE MISO YAKI Médallions de saumon rose écossais à la sauce pâte de soja, sautés avec légumes	39, 00
ONIGARA YAKI Demi-homard grillé, sauce miso	Prix du marché
GINDARA SAIKYÔYAKI Cabillaud noir mariné dans la pâte de soja, grillé	49, 00 Petit 35, 00
TORO TERIYAKI Ventrèche de thon grillé, sauce de soja caramélisée selon arrivage	49, 00
TOROYAKI Ventrèche de thon grillé, accompagné d'une sauce vinaigre de riz avec jeunes oignons et radis légèrement pimenté selon arrivage	49, 00 Petit 35, 00

VIANDES

FOIE GRAS TERIYAKI Foie gras d'oie poêlé, sauce soja caramélisée, mirabelle japonaise	49, 00
WAFÛ STEAK Filet pur bœuf écossais Angus prédécoupé et sauté à la sauce de soja caramélisé	39, 00
KAMO YAKI Magret de canard pré-coupé, grillé à la sauce de soja caramélisé	39, 00
TONKATSU Filet pur de porc Ibérique pané et légumes	37, 00
KATSU JÛ Filet pur de porc Ibérique pané, mijoté avec œuf poché et légumes dans un bouillon à la sauce soja, servi sur un lit de riz	37, 00
SHÔGA YAKI Émincés de filet pur de porc Ibérique, sauté à la sauce de soja et gingembre	37, 00

CUISSON À TABLE

À partir de deux personnes

HOKKAI NABE Casserole de fruits de mer, servis au court-bouillon de pâte de soja et légumes • piquant ou non piquant •	85, 00 / pp
SUKIYAKI Émincés d' entrecôte mijoté dans un bouillon de sauce soja, servi avec ses légumes	65, 00 / pp
SHABU SHABU Fondue de fines tranches de bœuf assaisonnées avec une sauce au sésame blanc et au ponzu	65, 00 / pp

MENUS CUISSON À TABLE

À partir de deux personnes

SHABU SHABU Fondue de fines tranches de bœuf assaisonnées avec une sauce au sésame blanc et au ponzu	99, 00 / pp
SUKIYAKI Émincés d’ entrecôte mijoté dans un bouillon de sauce soja, servi avec ses légumes	99, 00 / pp
HOKKAI NABE Casserole de fruits de mer, servis au court-bouillon de pâte de soja et légumes	110, 00 / pp

LES MENUS DU CHEF

Trois entrées en dégustation, composé par le Chef - Potage - Un plat principal de votre choix - Dessert

SASHIMI ou SUSHI Assortiment de poissons crus	99, 00 / pp
TEMPURA Poissons et légumes frits en beignet	89, 00 / pp
TOROYAKI Ventrèche de thon grillé accompagné d'une sauce vinaigre de riz avec jeunes oignons et radis légèrement pimenté selon arrivage	105, 00 / pp
WAGYÛ Boeuf japonais de Kagoshima selon arrivage	135, 00 / pp
WAFÛSTEAK Filet pur de boeuf écossais Angus prédécoupé et sauté à la sauce soja caramélisé	89, 00 / pp
FOIE GRAS TERIYAKI Foie gras d'oie poêlé, sauce de soja caramélisée, mirabelle japonaise	95, 00 / pp

LUNCH DU JOUR

Disponible à midi en semaine

BENTÔ Quatre petites préparations, potage miso et riz	42, 00
BUSINESS BENTÔ Hors-d'œuvres variés, potage, bentô et petits desserts ou café ou thé	52, 00
TEISHOKU Un plat principal de votre choix - Potage - Salade	
TENDON Assortiment de tempuras sur un lit de riz	32, 00
OYAKODON Poulet mijoté avec œuf poché et oignons, servi sur un lit de riz	32, 00
SHAKE AVOCAT DON Sashimi de saumon et avocat sur un lit de riz vinaigré	35, 00
YAKINIKU DON Émincés de bœuf mariné et grillé sur un lit de riz	32, 00

