

## UN SOIR À SHIBUYA...

<b>MENU MIDI   12€</b>	
3 plats à choisir parmi 9 <b>UNIQUEMENT LE MIDI</b>	
+ SOUPE Miso ou ALGUE Wakame	
CRUS	CARPACCIO Saumon (sashimi + sauce) 5 pièces <i>saumon, sauce fusion maison (japonaise x italienne)</i>
	MAKI Saumon (rouleau) 4 pièces <i>saumon, riz vinaigré, algue nori</i>
	NIGIRI Saumon (sushi) 3 pièces <i>riz vinaigré, saumon</i>
	SASHIMI Saumon (poisson seul) 5 pièces <i>saumon</i>
CUITS	BROCHETTES Poulet 2 pièces <i>poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)</i>
	EBIFRY (crevettes croustillantes japonaises) 3 pièces <i>crevettes, chapelure, farine, œuf, sauce tartare</i>
	GYOZA Maison (raviolis japonais) 3 pièces <i>farce (mix crevettes, porc, légumes), galette, sauce</i>
	KARAAGE Poulet (nuggets japonais) 3 pièces <i>poulet, ail, gingembre, farine, sauce yuzu</i>
	TEMPURA Légumes (beignets légers japonais) <i>légumes, farine, œuf, sauce tempura</i>
+ RIZ Japonais	
+ SALADE DE FRUITS frais	
VOUS POUVEZ CHOISIR PLUSIEURS FOIS LE MÊME PLAT	

## UN SOIR À SHIBUYA...

### ACCOMPAGNEMENTS

Traditionnels

SOUPE MISO (bouillon traditionnel japonais) .....	2
<i>pâte soja fermenté, tofu, algue wakame, ciboulette</i>	
ALGUE WAKAME (algue verte) .....	2
<i>algue wakame, assaisonnement, vinaigre de riz</i>	
RIZ JAPONAIS (bol) .....	2
<i>riz blanc japonais</i>	

### ENTRÉES CRUES | 11€

Entrées poisson cru

CARPACCIO Saumon (sashimi + sauce) 9 pièces .....	11
<i>saumon (tranches), sauce fusion maison (japonaise x italienne)</i>	
NIGIRI Assortiment ou Saumon (s. pressé à la main) 6 pièces .....	11
<i>riz vinaigré (boulette), poisson (tranche) : saumon, thon, daurade, maigre</i>	
SASHIMI Assortiment ou Saumon (poisson seul) 9 pièces .....	11
<i>poisson (tranches) : saumon, thon, daurade, maigre</i>	
URAMAKI MAISON (rouleau inversé) 8 pièces .....	11
<i>saumon, caviar poisson volant, avocat, concombre, riz vinaigré (rouleau), algue nori</i>	
MAKI THON ÉPICÉ (piquant) 8 pièces .....	11
<i>thon, épices shichimi (7 épices japonaises), piment séché, riz vinaigré (rouleau), algue nori</i>	

### ENTRÉES CUITES | 11€

Entrées cuisinées

GYOZA MAISON (raviolis japonais) 6 pièces .....	11
<i>farce (mélange crevettes, porc, légumes), galette (blé), sauce gyoza (salée acide)</i>	
KARAAGE POULET (nuggets japonais) 6 pièces .....	11
<i>poulet (cuisse), ail, gingembre, farine, sauce yuzu "citron japonais" (acide)</i>	
EBI FRY (crevettes croustillantes japonaises) 6 pièces .....	11
<i>crevettes, chapelure, farine, œuf, sauce tartare (salée acide)</i>	
TEMPURA LÉGUMES (beignets légers japonais) .....	11
<i>légumes (assortiment), farine, œuf, sauce tempura (salée)</i>	
MAKI CANARD CROUSTILLANT (chaud) 8 pièces .....	11
<i>canard (magret), chapelure, farine, œuf, concombre, poireau, riz vinaigré (rouleau), algue nori, sauce BBQ ch.</i>	
MAKI CREVETTES CROUSTILLANTES (chaud) 8 pièces .....	11
<i>crevettes, chapelure, farine, œuf, ciboulette, riz vinaigré (rouleau), algue nori</i>	
CALIFORNIA MAISON (froid) 8 pièces .....	11
<i>crabe des neiges (pattes), avocat, ciboulette, riz vinaigré (rouleau), algue nori</i>	

## UN SOIR À SHIBUYA...

### PLATS CRUS | 22€

Plats poisson cru

DUO Assortiment ou Saumon (nigiri 6 + sashimi 9) 15 pièces .....	22
<i>riz vinaigré (boulette), poisson (tranches) : saumon, thon, daurade, maigre + bol de riz</i>	
NIGIRI Assortiment ou Saumon (s. pressé à la main) 12 pièces .....	22
<i>riz vinaigré (boulette), poisson (tranche) : saumon, thon, daurade, maigre</i>	
SASHIMI Assortiment ou Saumon (poisson seul) 18 pièces .....	22
<i>poisson (tranches) : saumon, thon, daurade, maigre + bol de riz</i>	
CHIRASHI Assortiment ou Saumon (s. éparpillé) 18 pièces .....	22
<i>riz vinaigré (bol), poisson (tranches) : saumon, thon, daurade, maigre</i>	

### PLATS CUIITS | 22€

Plats cuisinés

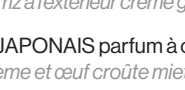
TONKATSU (porc croustillant japonais) 2 escalopes .....	22
<i>porc (filet), chapelure, farine, œuf, sauce tonkatsu (fruitée acide) + riz japonais</i>	
KATSU CURRY (poulet croustillant curry japonais) 2 cuisses .....	22
<i>poulet (cuisse), chapelure, farine, œuf, légumes, sauce curry japonaise (épicée) + riz japonais</i>	
YAKIUDON (nouilles japonaises XL sautées) .....	22
<i>nouilles udon (blé), porc, crevettes, légumes, gingembre mariné, poisson séché</i>	
OKONOMIYAKI Osaka (omelette japonaise) [sur réservation] .....	22
<i>porc, crevettes, poisson séché, farine, œuf, gingembre m., choux, algue, mayo, japonaise, sauce okonomi (fruitée acide)</i>	

## UN SOIR À SHIBUYA...

<b>BENTO 4   22€</b>		<b>BENTO 5   27€</b>	
4 plats à choisir parmi 9		5 plats à choisir parmi 9	
CRUS	CARPACCIO Saumon (sashimi + sauce) 5 pièces <i>saumon, sauce fusion maison (japonaise x italienne)</i>		
	MAKI Saumon (rouleau) 4 pièces <i>saumon, riz vinaigré, algue nori</i>		
	NIGIRI Saumon (sushi) 3 pièces <i>riz vinaigré, saumon</i>		
	SASHIMI Saumon (poisson seul) 5 pièces <i>saumon</i>		
CUITS	BROCHETTES Poulet 2 pièces <i>poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)</i>		
	EBIFRY (crevettes croustillantes japonaises) 3 pièces <i>crevettes, chapelure, farine, œuf, sauce tartare</i>		
	GYOZA Maison (raviolis japonais) 3 pièces <i>farce (mix crevettes, porc, légumes), galette, sauce</i>		
	KARAAGE Poulet (nuggets japonais) 3 pièces <i>poulet, ail, gingembre, farine, sauce yuzu</i>		
	TEMPURA Légumes (beignets légers japonais) <i>légumes, farine, œuf, sauce tempura</i>		
+ RIZ Japonais			
VOUS POUVEZ CHOISIR PLUSIEURS FOIS LE MÊME PLAT			

<b>BENTO SHIBUYA   44€</b>			
Les 9 plats pour le prix de 8			
ENTRÉE	CARPACCIO Saumon (sashimi + sauce) 5 pièces <i>saumon, sauce fusion maison (japonaise x italienne)</i>		
	MAKI Saumon (rouleau) 4 pièces <i>saumon, riz vinaigré, algue nori</i>		
	NIGIRI Saumon (sushi) 3 pièces <i>riz vinaigré, saumon</i>		
	SASHIMI Saumon (poisson seul) 5 pièces <i>saumon</i>		
PLAT	BROCHETTES Poulet 2 pièces <i>poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)</i>		
	EBIFRY (crevettes croustillantes japonaises) 3 pièces <i>crevettes, chapelure, farine, œuf, sauce tartare</i>		
	GYOZA Maison (raviolis japonais) 3 pièces <i>farce (mix crevettes, porc, légumes), galette, sauce</i>		
	KARAAGE Poulet (nuggets japonais) 3 pièces <i>poulet, ail, gingembre, farine, sauce yuzu</i>		
	TEMPURA Légumes (beignets légers japonais) <i>légumes, farine, œuf, sauce tempura</i>		
+ RIZ Japonais			
VOUS POUVEZ CHANGER QUELQUES PLATS			

## UN SOIR À SHIBUYA...



<b>BIÈRE JAPONAISE</b>		25 cl	50 cl
KIRIN Ichiban (PRESSION) .....		5	9
<i>bière blonde maltée savoureuse douce 5,0%</i>			

<b>UMESHU</b> (alcool de prune japonais)		8 cl
OKUMUSASHINO (avec pulpe) .....		8
<i>semi-filtrée qualité supérieure veloutée 12,5%</i>		
OZEKI (sans pulpe) .....		8
<i>avec une prune entière sucrée lisse 14,9%</i>		

<b>WHISKY JAPONAIS</b>		4 cl
Dégustation de whiskies japonais .....		14
<i>2x 2 cl (à choisir au comptoir)</i>		

<b>SAKE JAPONAIS</b> (alcool de riz fermenté)		30 cl
KAWASEMI Junmai (Niigata) .....		30
<i>floral fruité pomme poire litchi céréales 14,8%</i>		
YAMATO SHIZUKU Junmai Ginjo (Akita) .....		24
<i>qualité supérieure boisé pomme melon 14,7%</i>		

VIN	verre	1/2 b	1b
BLANC			
SANCERRE <i>Domaine de la Perrière</i> .....		18	30
ENTRE-DEUX-MERS <i>Ch. Sainte-Marie</i> .....	6	15	24
ROSÉ			
CÔTES DE PROVENCE <i>Esprit Gassier</i> .....	6	15	24
ROUGE			
GRAVES <i>Château Brondelle 201x</i> .....	6	15	24

## UN SOIR À SHIBUYA...

<b>SOFT DRINK JAPONAIS</b>			
RAMUNE (limonade japonaise) parfum à choisir 20 cl .....			5
<i>boisson de l'été et des enfants ouverture challenging</i>			

<b>SOFT DRINKS</b>			
JUS DE FRUITS 25 cl .....			4
<i>Granini litchi ou mangue</i>			
SODAS 50 cl .....			4
<i>Coca-Cola Original ou Zero</i>			
Eaux MINÉRALES 50 cl .....			4
<i>Evian ou San Pellegrino</i>			

## UN SOIR À SHIBUYA...

### DESSERTS

Une touche sucrée pour bien finir

SALADE DE FRUITS petite coupe .....	2
<i>assortiment de morceaux de fruits frais de saison</i>	
MOCHI GLACÉ parfum à choisir 1 pièce .....	3
<i>dessert glacé pâte de riz à l'extérieur crème glacée à l'intérieur</i>	
MINI CHEESECAKE JAPONAIS parfum à choisir 1 pièce .....	4
<i>base fromage à la crème et œuf croûte miettes de biscuits</i>	

<b>THÉS JAPONAIS</b>		cup
SENCHA (thé vert) .....		2
<i>classique simple goût léger</i>		
HOJI-CHA (thé vert grillé) .....		2
<i>thé du soir populaire fumé léger en théine</i>		
GENMAI-CHA (thé vert au riz soufflé) .....		2
<i>original parfum de riz grillé</i>		
JASMINE-CHA (thé vert au jasmin) .....		2
<i>floral très parfumé</i>		
OOLONG-CHA (thé bleu-vert) .....		2
<i>semi-oxydé peu amer léger en théine</i>		

<b>CAFÉ</b>		cup
Sélection "La Rose des Cafés" .....		2
<i>café torréfié par un artisan torréfacteur</i>		