

S un soir à shibuya...

MAKI-ZUSHI "SUSHI ROULEAU" ALGUE NORI + RIZ VINAIGRE + POISSON

MAKI CANARD CROUSTILLANT 8 pièces	12
<i>canard, pâte à tempura, chapelure, concombre, poireau, sauce barbecue chinoise</i>	
MAKI CREVETTES CROUSTILLANTES 8 pièces ...	12
<i>crevettes, pâte à tempura, chapelure, ciboulette</i>	
CALIFORNIA V.O. (inversé) 8 pièces.....	12
<i>crabe des neiges (morceaux entiers), avocat, ciboulette</i>	
URAMAKI MAISON (inversé) 8 pièces	12
<i>saumon, avocat, concombre, caviar de poisson volant</i>	
MAKI THON ÉPICÉ (piquant) 8 pièces	12
<i>thon, épices japonaises shichimi, piment séché concassé, sauce de soja sucrée</i>	

RIZ

RIZ SAUTÉ MAISON (coup de coeur du patron)	12
<i>riz, ail, shiso "basilic japonais", poisson séché</i>	
RIZ JAPONAIS	2
<i>riz blanc japonais</i>	

NIGIRI-ZUSHI "SUSHI TENU" TRANCHES DE POISSON SEULES SUR BOULES DE RIZ VINAIGRÉ

NIGIRI ASSORTIMENT	16 pièces	30
<i>saumon, thon, daurade, maigre</i>		
	12 pièces	24

CHIRASHI-ZUSHI "SUSHI ÉPARILLÉ" TRANCHES DE POISSON SEULES SUR LIT DE RIZ VINAIGRÉ

CHIRASHI ASSORTIMENT	24 pièces	30
<i>saumon, thon, daurade, maigre</i>		
	18 pièces	24

SASHIMI "CORPS TAILLÉ" TRANCHES DE POISSON SEULES + BOL DE RIZ JAPONAIS

SASHIMI ASSORTIMENT	24 pièces	30
<i>saumon, thon, daurade, maigre</i>		
	18 pièces	24

SALADE D'ALGUES	2
<i>salade d'algue verte assaisonnée</i>	
SOUPE MISO	2
<i>pâte de soja fermenté, ciboulette, tofu, algue wakame</i>	

ENTRÉES ENTRÉES TRADITIONNELLES JAPONAISES

GYOZA MAISON (raviolis japonais) 6 pièces	12
<i>galette gyoza (blé), farce crevettes-porc-légumes, sauce gyoza (salée-acide)</i>	
CREVETTES CROUSTILLANTES 6 pièces	12
<i>crevettes, pâte à tempura, chapelure, sauce tonkatsu (fruitée acide)</i>	
TEMPURA LÉGUMES (beignets japonais)	12
<i>assortiment de légumes, pâte à tempura, sauce tempura (salée)</i>	
NIGIRI SAUMON 6 pièces	12
<i>boule de riz vinaigré + saumon</i>	
SASHIMI SAUMON 9 pièces	12
<i>tranches de saumon seules</i>	
CARPACCIO MAISON 9 pièces	12
<i>sashimi saumon, sauce fusion maison (italienne x jap.)</i>	

SPÉCIALITÉS PLATS TRADITIONNELS JAPONAIS

PORC CROUSTILLANT TONKATSU	24
<i>porc, pâte à tempura, chapelure, sauce tonkatsu (fruitée acide) + riz japonais</i>	
POULET CROUSTILLANT AU CURRY JAPONAIS	24
<i>poulet, pâte à tempura, chapelure, légumes, sauce curry japonais (moyen) + riz japonais</i>	
BROCHETTES TERIYAKI 8 pièces	24
<i>boeuf, canard, porc, poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée) + riz japonais</i>	
UDON SAUTÉES AUX CREVETTES	24
<i>nouilles udon (blé), crevettes, légumes</i>	
POULET AU SHISO SAUCE PRUNE	24
<i>poulet, shiso "basilic japonais", sauce prune (fruitée aigre-douce) + riz japonais</i>	
OKONOMIYAKI "OSAKA" (crêpe salée/omelette jap.)	24
<i>porc, crevettes, poisson séché, pâte à tempura, oeuf, choux chinois, sauce mayonnaise jap., sauce okonomi (fruitée acide)</i>	

MOCHI GLACÉ (crème glacée enrobée de pâte de riz)	4
<i>chocolat-vanille, fleur de cerisier, mangue, thé vert</i>	
SALADE DE FRUITS	2
<i>salade de fruits frais coupés pendant le service</i>	

A LA CARTE



un soir à shibuya...

MENU 17 € MIDI uniquement le midi

+ SOUPE MISO ou SALADE D'ALGUES

3 PLATS à choisir (parmi 8) :

- MAKI SAUMON 4 pièces
algue nori + riz vinaigré + saumon
- NIGIRI SAUMON 3 pièces
riz vinaigré + saumon
- SASHIMI SAUMON 5 pièces
tranches de saumon seules
- CARPACCIO MAISON 5 pièces
sashimi saumon, sauce fusion maison (italienne x jap.)
- BROCHETTES POULET 2 pièces
poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)
- CREVETTES CROUSTILLANTES 3 pièces
beignets de crevettes avec chapelure
- GYOZA MAISON 3 pièces
raviolis japonais (farce crevettes-porc-légumes)
- TEMPURA LÉGUMES
assortiment de légumes frits

+ RIZ JAPONAIS

+ SALADE DE FRUITS

possibilité de choisir plusieurs fois le même plat
plats cuisinés
poissons crus

24 € MENU BENTO 30 € parce que c'est vous le patron

+ SOUPE MISO ou SALADE D'ALGUES

4 PLATS à choisir

5 PLATS à choisir

- MAKI SAUMON 4 pièces
algue nori + riz vinaigré + saumon
- NIGIRI SAUMON 3 pièces
riz vinaigré + saumon
- SASHIMI SAUMON 5 pièces
tranches de saumon seules
- CARPACCIO MAISON 5 pièces
sashimi saumon, sauce fusion maison (italienne x jap.)
- BROCHETTES POULET 2 pièces
poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)
- CREVETTES CROUSTILLANTES 3 pièces
beignets de crevettes avec chapelure
- GYOZA MAISON 3 pièces
raviolis japonais (farce crevettes-porc-légumes)
- TEMPURA LÉGUMES
assortiment de légumes frits

+ RIZ JAPONAIS

+ MOCHI GLACÉ ou SALADE DE FRUITS

possibilité de choisir plusieurs fois le même plat
plats cuisinés
poissons crus

MENU 42 € SHIBUYA

parce que vous voulez tout dans la vie

+ SOUPE MISO ou SALADE D'ALGUES

FORMULE DÉCOUVERTE : 8 PLATS (aucun choix à faire)

- MAKI SAUMON 4 pièces
algue nori + riz vinaigré + saumon
- NIGIRI VARIÉS 4 pièces
riz vinaigré + poissons (saumon, thon, daurade, maigre)
- SASHIMI VARIÉS 6 pièces
tranches de poissons seules (saumon, thon)
- CARPACCIO MAISON 5 pièces
sashimi saumon, sauce fusion maison (italienne x jap.)
- BROCHETTES VARIÉES 4 pièces
boeuf, canard, porc, poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)
- CREVETTES CROUSTILLANTES 3 pièces
beignets de crevettes avec chapelure
- GYOZA MAISON 3 pièces
raviolis japonais (farce crevettes-porc-légumes)
- TEMPURA LÉGUMES
assortiment de légumes frits

+ RIZ JAPONAIS

+ MOCHI GLACÉ ou SALADE DE FRUITS

+ THÉ ou CAFÉ

entrée
plateau poissons crus
plat
plateau plats cuisinés

MENU 84 € LOVE HOTEL (pour 2)

parce que vous vous aimez pour de vrai

+ SOUPE MISO ou SALADE D'ALGUES x2

FORMULE PARTAGE : 4 ENTRÉES + 2 PLATS

- 4 X ENTRÉES
ou MAKI ou RIZ MAISON
à choisir À LA CARTE (12€)
- (3 + 1 offerte)
- +
- 2 X PLATS CUISINÉS
ou NIGIRI ou CHIRASHI ou SASHIMI
à choisir À LA CARTE (24 €)

+ MOCHI GLACÉ ou SALADE DE FRUITS x2

+ THÉ ou CAFÉ x2

S un soir à Shibuya...

APÉRITIFS / DIGESTIFS

whiskies japonais	4 cl
Dégustation de Whisky (1x4cl ou 2x2cl) <i>single malt, pure malt, coffee ou blended</i>	12
NIKKA From the Barrel (blend) <i>épice boisé fruité 51,4%</i>	8
umeshu (liqueur de prune)	8 cl
OKUMUSASHINO (semi-filtrée) <i>qualité supérieure veloutée 12,5%</i>	8
OZEKI (avec prune entière) <i>fruitée sucrée lisse 14,9%</i>	8
shochu (alcool distillé)	6 cl
IICHIKO (orge)	8
<i>clair lisse type vodka 25,3%</i>	
KANNOKO (orge)	8
<i>intense malté type whisky 25,2%</i>	

SAKÉS

junmai (alcool de riz fermenté sans alcool distillé)	30 cl
KAWASEMI (Niigata)	30
<i>doux léger / floral fruité pomme poire litchi céréales 14,8%</i>	
junmai ginjo (alcool de riz fermenté avec alcool distillé)	30 cl
YAMATO SHIZUKU (Akita)	24
<i>demi-sec léger / boisé pomme melon 14,7%</i>	

VINS

	1/2 b		
	verre	ou 3 v	bouteille
blancs			
SANCERRE <i>Domaine de la Perrière 201x ...</i>		18	30
BORDEAUX BLANC <i>Château Reynon 201x ...</i>	6	15	24
rosés			
CÔTES de PROVENCE <i>Château Gassier 201x ...</i>	6	15	24
rouges			
SAINT JULIEN <i>Les Fiefs de Lagrange 201x ...</i>			42
PESSAC-LÉOGNAN D. de Grandmaison 201x ...			30
GRAVES <i>Château Brondelle 201x</i>	6	15	24

AUTRES

soft drinks

RAMUNE (limonade jap.) 20 cl ... <i>nature, lychee, fraise, melon v. ou orange</i>	5
GRANINI (jus de fruits) 25 cl ... <i>lychee ou mangue</i>	4
SODAS 50 cl	4
<i>Coca-Cola ou Coca-Cola Zero</i>	
EAUX MINÉRALES 50 cl	4
<i>Evian ou San Pellegrino</i>	

thés japonais

	tasse
SENCHA (thé vert)	2
<i>classique simple goût léger</i>	
HOJI (thé vert torréfié)	2
<i>populaire fumé léger en théine</i>	
GENMAI (thé vert au riz soufflé) ...	2
<i>original parfumé riz grillé</i>	
OOLONG (thé bleu-vert)	2
<i>semi-oxydé peu amer léger en théine</i>	

café

	tasse
TANZANIE (Kibo)	2
<i>notes fruits rouges thé noir</i>	



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



CARTE DES BOISSONS