

## ENTRÉES

### entrées poisson cru

CARPACCIO SAUMON (sashimi + sauce) .....	9 pièces	13
<i>saumon (tranches), sauce fusion maison (jap. x italienne)</i>		
NIGIRI ASSORTIMENT (sushi pressé à la main)	6 pièces	13
<i>riz vinaigré (boulette), poisson (tranche) : saumon, thon, daurade, maigre</i>		
SASHIMI ASSORTIMENT (poisson seul) .....	9 pièces	13
<i>poisson (tranches) : saumon, thon, daurade, maigre</i>		
URAMAKI MAISON (rouleau inversé) .....	8 pièces	13
<i>saumon, caviar poisson volant, avocat, concombre, riz vinaigré (rouleau), algue nori</i>		
MAKI THON ÉPICÉ (piquant) .....	8 pièces	13
<i>thon, épices shichimi (7 épices jap.), piment séché, riz vinaigré (rouleau), algue nori</i>		

### accompagnements

SOUPE MISO (bouillon traditionnel) .....		3
<i>pâte soja fermenté, tofu, algue wakame, ciboulette</i>		
SALADE WAKAME (algue verte) .....		3
<i>algue wakame, assaisonnement, vinaigre de riz</i>		
RIZ JAPONAIS (bol) .....		3
<i>riz blanc japonais</i>		

### entrées cuisinées

GYOZA MAISON (raviolis jap.) .....	6 pièces	13
<i>farce (mélange crevettes, porc, légumes), galette (blé), sauce gyoza (salée acide)</i>		
KARAAGE POULET (beignets jap.) .....	8 pièces	13
<i>poulet (cuisse), ail, gingembre, farine, sauce yuzu "citron jap." (acide)</i>		
EBI FRY (crevettes croustillantes jap.) .....	6 pièces	13
<i>crevettes, chapelure, farine, oeuf, sauce tartare (salée acide)</i>		
TEMPURA LÉGUMES (beignets légers jap.) .....		13
<i>légumes (assortiment), farine, oeuf, sauce tempura (salée)</i>		
RIZ SAUTÉ MAISON (coup de coeur du patron) .....		13
<i>riz, ail, shiso "basilic jap.", poisson séché</i>		
MAKI CANARD CROUSTILLANT (chaud) .....	8 pièces	13
<i>canard (magret), chapelure, farine, oeuf, concombre, poireau, riz vinaigré (rouleau), algue nori, sauce bbq ch.</i>		
MAKI CREVETTES CROUSTILLANTES (chaud)	8 pièces	13
<i>crevettes, chapelure, farine, oeuf, ciboulette, riz vinaigré (rouleau), algue nori</i>		
CALIFORNIA MAISON (froid) .....	8 pièces	13
<i>crabe des neiges (pattes), avocat, ciboulette, riz vinaigré (rouleau), algue nori</i>		

## PLATS

### plats poisson cru

DUO ASSORTIMENT (nigiri 6 + sashimi 9) .....	15 pièces	
<i>riz vinaigré (boulette), poisson (tranches) : saumon, thon, daurade, maigre + bol de riz</i>		
NIGIRI ASSORTIMENT (sushi pressé à la main)	12 pièces	26
<i>riz vinaigré (boulette), poisson (tranche) : saumon, thon, daurade, maigre</i>		
SASHIMI ASSORTIMENT (poisson seul) .....	18 pièces	26
<i>poisson (tranches) : saumon, thon, daurade, maigre + bol de riz</i>		
CHIRASHI ASSORTIMENT (sushi éparpillé) .....	18 pièces	26
<i>riz vinaigré (bol), poisson (tranches) : saumon, thon, daurade, maigre</i>		

### plats cuisinés traditionnels

GYUDON (boeuf oignons jap.) .....		26
<i>boeuf wagyu (noix de basse côte) [ Australie ], oignons, gingembre, sauce gyudon (salée) + riz japonais (bol)</i>		
TONKATSU (porc croustillant jap.) .....		26
<i>porc (filet), chapelure, farine, oeuf, sauce tonkatsu (fruitée acide) + riz japonais</i>		
KATSU CURRY (poulet croustillant curry jap.) .....		26
<i>poulet (cuisse), chapelure, farine, oeuf, légumes, sauce curry jap. (épicée) + riz japonais</i>		
YAKIUDON (nouilles jap. XL sautées) .....		26
<i>nouilles udon (blé), porc, crevettes, poisson séché, légumes</i>		
OKONOMIYAKI OSAKA (omelette jap.) [ 20 min mini. ]		26
<i>porc, crevettes, poisson séché, farine, oeuf, gingembre m., choux, algue, mayo. jap., sauce okonomi (fruitée acide)</i>		



# un soir à shibuya...

## MENU MIDI

uniquement le midi | parce que vous n'êtes pas du soir

3 PLATS à choisir | 16 €

+ SOUPE MISO ou SALADE WAKAME

POSSIBILITÉ DE CHOISIR PLUSIEURS FOIS LE MÊME PLAT

poissons crus

- MAKI SAUMON (rouleau) 4 pièces  
*saumon, riz vinaigré, algue nori*
- NIGIRI SAUMON (sushi) 3 pièces  
*riz vinaigré, saumon*
- CARPACCIO SAUMON (sashimi + sauce) 5 pièces  
*saumon, sauce fusion maison (jap. x italienne)*
- SASHIMI SAUMON (poisson seul) 5 pièces  
*saumon*

plats cuisinés

- BROCHETTES POULET 2 pièces  
*poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)*
- EBI FRY (crevettes croustillantes jap.) 3 pièces  
*crevettes, chapelure, farine, oeuf, sauce tartare*
- GYOZA MAISON (raviolis jap.) 3 pièces  
*farce (mix crevettes, porc, légumes), galette, sauce*
- KARAAGE POULET (beignets jap.) 4 pièces  
*poulet, ail, gingembre, farine, sauce yuzu*
- TEMPURA LÉGUMES (beignets légers jap.)  
*légumes, farine, oeuf, sauce tempura*

- + RIZ JAPONAIS
- + SALADE DE FRUITS

## MENU BENTO

à composer | parce que vous n'êtes pas comme les autres

4 PLATS à choisir | 26 €      5 PLATS à choisir | 32 €

+ SOUPE MISO ou SALADE WAKAME

POSSIBILITÉ DE CHOISIR PLUSIEURS FOIS LE MÊME PLAT

poissons crus

- MAKI SAUMON (rouleau) 4 pièces  
*saumon, riz vinaigré, algue nori*
- NIGIRI SAUMON (sushi) 3 pièces  
*riz vinaigré, saumon*
- CARPACCIO SAUMON (sashimi + sauce) 5 pièces  
*saumon, sauce fusion maison (jap. x italienne)*
- SASHIMI SAUMON (poisson seul) 5 pièces  
*saumon*

plats cuisinés

- BROCHETTES POULET 2 pièces  
*poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)*
- EBI FRY (crevettes croustillantes jap.) 3 pièces  
*crevettes, chapelure, farine, oeuf, sauce tartare*
- GYOZA MAISON (raviolis jap.) 3 pièces  
*farce (mix crevettes, porc, légumes), galette, sauce*
- KARAAGE POULET (beignets jap.) 4 pièces  
*poulet, ail, gingembre, farine, sauce yuzu*
- TEMPURA LÉGUMES (beignets légers jap.)  
*légumes, farine, oeuf, sauce tempura*

- + RIZ JAPONAIS
- + MOCHI GLACÉ ou SALADE DE FRUITS
- + THÉ ou CAFÉ

## MENU SHIBUYA (pour 1)

à terminer | parce que vous n'êtes pas un(e) rigolo(te)

9 PLATS pour le prix de 7 | 45 €

+ SOUPE MISO ou SALADE WAKAME

ENTRÉE

poissons crus

- MAKI SAUMON (rouleau) 4 pièces  
*saumon, riz vinaigré, algue nori*
- NIGIRI SAUMON (sushi) 3 pièces  
*riz vinaigré, saumon*
- CARPACCIO SAUMON (sashimi + sauce) 5 pièces  
*saumon, sauce fusion maison (jap. x italienne)*
- SASHIMI SAUMON (poisson seul) 5 pièces  
*saumon*

PLAT

plats cuisinés

- BROCHETTES POULET 2 pièces  
*poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)*
- EBI FRY (crevettes croustillantes jap.) 3 pièces  
*crevettes, chapelure, farine, oeuf, sauce tartare*
- KARAAGE POULET (beignets jap.) 6 pièces  
*poulet, ail, gingembre, farine, sauce yuzu*
- GYOZA MAISON (raviolis jap.) 3 pièces  
*farce (mix crevettes, porc, légumes), galette, sauce*
- TEMPURA LÉGUMES (beignets légers jap.)  
*légumes, farine, oeuf, sauce tempura*

- + RIZ JAPONAIS
- + MOCHI GLACÉ ou SALADE DE FRUITS
- + THÉ ou CAFÉ

## MENU LOVE HOTEL (pour 2)

à partager | parce que vous n'êtes rien sans elle/lui

4 ENTREÉS + 2 PLATS à choisir à la carte | 90 €

+ SOUPE MISO ou SALADE WAKAME (x2)

4 x

ENTRÉES (3 + 1 offerte)  
à choisir à la carte

+

2 x

PLATS ou BENTO  
à choisir à la carte      4 PLATS

- + RIZ JAPONAIS (x2)
- + MOCHI GLACÉ ou SALADE DE FRUITS (x2)
- + THÉ ou CAFÉ (x2)

# S un soir à shibuya...

## APÉRITIFS / DIGESTIFS

<b>whisky japonais</b>	4 cl
Dégustation whiskies japonais .....	12
<i>1 verre ou 2 babies (à choisir)</i>	
NIKKA From the Barrel (blended)	8
<i>épice boisé fruité 51,4%</i>	
<b>umeshu (alcool de prune jap.)</b>	8 cl
OKUMUSASHINO (semi-filtrée) ..	8
<i>qualité sup. veloutée 12,5%</i>	
OZEKI (avec prune entière) .....	8
<i>fruitée sucrée lisse 14,9%</i>	
<b>shochu (alcool distillé japonais)</b>	6 cl
IICHIKO (orge) .....	8
<i>clair lisse type vodka 25,3%</i>	
KANNOKO (orge) .....	8
<i>intense malté type whisky 25,2%</i>	

## SAKE

<b>junmai (alcool de riz fermenté)</b>	30 cl
KAWASEMI (Niigata) .....	30
<i>floral fruité pomme poire litchi céréales 14,8%</i>	

<b>junmai ginjo (alcool de riz fermenté + distillé)</b>	30 cl
YAMATO SHIZUKU (Akita) .....	24
<i>boisé pomme melon 14,7%</i>	

<b>blancs</b>	verre	1/2 b	1b
SANCERRE <i>Domaine de la Perrière 201x</i>	18	30	
BORDEAUX BLANC <i>Ch. Reynon 201x ...</i>	6	15	24

<b>rosés</b>	verre	1/2 b	1b
CÔTES de PROVENCE <i>Esprit Cassier 201x</i>	6	15	24

<b>rouges</b>	verre	1/2 b	1b
PESSAC-LÉOGNAN <i>Ch. La Louvière 2009</i>			45
GRAVES <i>Ch. Brondelle 201x .....</i>	6	15	24

## VINS

## soft drinks

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

## AUTRES

## thés japonais

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 riz soufflé) .....	2
<i>original parfumé riz grillé</i>	
OOLONG (thé bleu-vert) .....	2
<i>semi-oxydé peu amer léger en théine</i>	

## café

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



## BIÈRE

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



# BOISSONS