

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 (nuggets jap.)	6 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	26
<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

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, légumes</i>		
OKONOMIYAKI OSAKA (omelette jap.) [40 min mini.]		26
<i>porc, crevettes, poisson séché, farine, oeuf, gingembre m., chou, 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 parmi 9 | **16 €**

+ SOUPE MISO ou SALADE WAKAME

crus	<p>MAKI SAUMON (rouleau) 4 pièces <i>saumon, riz vinaigré, algue nori</i></p> <p>NIGIRI SAUMON (sushi) 3 pièces <i>riz vinaigré, saumon</i></p> <p>CARPACCIO SAUMON (sashimi + sauce) 5 pièces <i>saumon, sauce fusion maison (jap. x italienne)</i></p> <p>SASHIMI SAUMON (poisson seul) 5 pièces <i>saumon</i></p>
cuits	<p>BROCHETTES POULET 2 pièces <i>poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)</i></p> <p>EBI FRY (crevettes croustillantes jap.) 3 pièces <i>crevettes, chapelure, farine, oeuf, sauce tartare</i></p> <p>GYOZA MAISON (raviolis jap.) 3 pièces <i>farce (mix crevettes, porc, légumes), galette, sauce</i></p> <p>KARAAGE POULET (nuggets jap.) 3 pièces <i>poulet, ail, gingembre, farine, sauce yuzu</i></p> <p>TEMPURA LÉGUMES (beignets légers jap.) <i>légumes, farine, oeuf, sauce tempura</i></p>

+ RIZ JAPONAIS
+ SALADE DE FRUITS

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

4 PLATS à choisir parmi 9 | **26 €** **5 PLATS** à choisir parmi 9 | **32 €**

+ SOUPE MISO ou SALADE WAKAME

crus	<p>MAKI SAUMON (rouleau) 4 pièces <i>saumon, riz vinaigré, algue nori</i></p> <p>NIGIRI SAUMON (sushi) 3 pièces <i>riz vinaigré, saumon</i></p> <p>CARPACCIO SAUMON (sashimi + sauce) 5 pièces <i>saumon, sauce fusion maison (jap. x italienne)</i></p> <p>SASHIMI SAUMON (poisson seul) 5 pièces <i>saumon</i></p>
cuits	<p>BROCHETTES POULET 2 pièces <i>poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)</i></p> <p>EBI FRY (crevettes croustillantes jap.) 3 pièces <i>crevettes, chapelure, farine, oeuf, sauce tartare</i></p> <p>GYOZA MAISON (raviolis jap.) 3 pièces <i>farce (mix crevettes, porc, légumes), galette, sauce</i></p> <p>KARAAGE POULET (nuggets jap.) 3 pièces <i>poulet, ail, gingembre, farine, sauce yuzu</i></p> <p>TEMPURA LÉGUMES (beignets légers jap.) <i>légumes, farine, oeuf, sauce tempura</i></p>

+ 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	crus	<p>MAKI SAUMON (rouleau) 4 pièces <i>saumon, riz vinaigré, algue nori</i></p> <p>NIGIRI SAUMON (sushi) 3 pièces <i>riz vinaigré, saumon</i></p> <p>CARPACCIO SAUMON (sashimi + sauce) 5 pièces <i>saumon, sauce fusion maison (jap. x italienne)</i></p> <p>SASHIMI SAUMON (poisson seul) 5 pièces <i>saumon</i></p>
PLAT	cuits	<p>BROCHETTES POULET 2 pièces <i>poulet, sauce teriyaki (sucrée-salée)</i></p> <p>EBI FRY (crevettes croustillantes jap.) 3 pièces <i>crevettes, chapelure, farine, oeuf, sauce tartare</i></p> <p>KARAAGE POULET (nuggets jap.) 3 pièces <i>poulet, ail, gingembre, farine, sauce yuzu</i></p> <p>GYOZA MAISON (raviolis jap.) 3 pièces <i>farce (mix crevettes, porc, légumes), galette, sauce</i></p> <p>TEMPURA LÉGUMES (beignets légers jap.) <i>légumes, farine, oeuf, sauce tempura</i></p>

+ 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 ENTRÉES + 2 PLATS à choisir à la carte | **90 €**

+ SOUPE MISO ou SALADE WAKAME (x2)

4 x	<p>ENTRÉES (3 + 1 offerte) à choisir à la carte</p>	+	
2 x	<p>PLATS à choisir à la carte</p>	ou	<p>BENTO 4 PLATS</p>

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

S un soir à shibuya...

APÉRITIFS / DIGESTIFS

whisky japonais	4 cl
Dégustation whiskies japonais	12
<i>1 verre ou 2 babies (à choisir)</i>	
NIKKA From the Barrel (blended)	8
<i>épicé boisé fruité 51,4%</i>	
umeshu (alcool de prune jap.)	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>	
shochu (alcool distillé japonais)	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

junmai (alcool de riz fermenté)	30 cl
KAWASEMI (Niigata)	30
<i>floral fruité pomme poire litchi céréales 14,8%</i>	
junmai ginjo (alcool de riz fermenté + alcool ajouté)	30 cl
YAMATO SHIZUKU (Akita)	24
<i>boisé pomme melon 14,7%</i>	
honjozo (alcool de riz fermenté pasteurisé 1 fois)	30 cl
OZEKI KARATAMBA "NAMACHOZO" (Hyogo)	18
<i>rond fruité frais 15,5% (servi frais)</i>	

VINS

blancs	verre	1/2 b	1b
SANCERRE <i>Domaine de la Perrière 201x</i>		18	30
ENTRE-DEUX-MERS (BIO) <i>Ch. Farizeau 201x</i>	6		24
BORDEAUX BLANC <i>Ch. Reynon 201x ...</i>	6	15	24
rosés	verre	1/2 b	1b
CÔTES de PROVENCE <i>Esprit Gassier 201x</i>	6	15	24
rouges	verre	1/2 b	1b
CÔTES de BORDEAUX (BIO) <i>Ch. Farizeau 201x</i>	6		24
GRAVES <i>Ch. Brondelle 201x</i>	6	15	24

soft drinks

RAMUNE (limonade jap.)	20 cl	5
<i>nat, fraise, lychee, orange, melon, pastèque, yuzu</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	tasse
SENCHA (thé vert)	2
<i>classique simple goût léger</i>	
HOJI-CHA (thé vert grillé)	2
<i>populaire fumé léger en théine</i>	
GENMAI-CHA (t. vert au riz soufflé)	2
<i>original parfumé riz grillé</i>	
OOLONG-CHA (thé bleu-vert)	2
<i>semi-oxydé peu amer léger en théine</i>	
JASMINE-CHA (t. vert au jasmin) .	2
<i>floral très parfumé</i>	

café

Origine du moment	2
<i>"La Rose des Cafés" artisan-torréfacteur</i>	



BIÈRE

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



BOISSONS