



CLASSIQUES

Rs

Sashimi de thon ou saumon 1560

Nigiri de thon, saumon ou crevette 1560

Maki de thon ou saumon 1560



Maki de concombre et cream cheese 1000

CALIFORNIA ROLL

G Crevette tempura, sauce sriracha 1720

Saumon, avocat et cream cheese 1650

Chair de crabe, mangue, avocat et menthe, sesame wasabi 1650



Asperges vertes, avocat et concombre, crème légère au yaourt 1650

CRU

G Crevettes mi-cuites à la flamme, yuzu, miel non pasteurisé, gingembre 1680

Saint-Jacques marinées, mandarine et sobacha 1680

G Carpaccio de bœuf Black Angus, daikon, edamame, vinaigrette yuzu et truffe 1680

G Tataki de thon, mariné au ponzu et mangue 1680

SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Salade de pousses d'épinards, langouste, wasabi et poireaux frits 1960



Salade Yamitsuki, choux, carottes, daïkon, sésame 780

Pouppes grillées, condiment jalapeño, radis croquants 1580

G Kara-age de volaille marinée et sauce chili 1320

G/P Gyoza de pork, sauce soja au gingembre 1420

G – Plat contenant du gluten

P – Plat contenant du porc



– Vegan



– Veg

N - Nuts

LS – Origine locale

Des plats vegan et sans gluten sont disponibles sur demande

Taxes et service inclus



MER

Rs

	Black cod au miso et saké, champignons et bok choi	2650
G	Soba, crevettes et légumes tempura, bouillon dashi	2120
	Chirashi de bar et avocat, furikake agrumes	2520
G	Saumon confit teriyaki, pousses d'épinards, vinaigrette au sésame	2520

TERRE

G	Pluma de cochon ibérique laquée Shogayaki au gingembre	2550
G	Katsudon de veau au curry japonais	2450
G/ 	Légumes tempuras, riz sushi et curry japonais	1550
	Travers de bœuf cuit 24h, menthe, coriandre, piment et pomelos	2450
G	Yakitori de poulet, cuisses grillées, oignons verts, furikake au sésame	2120

GARNITURES

G/ 	Wok de légumes de saison	480
	Riz blanc vapeur	400
G	Yakimeshi, riz frit japonais à l'œuf	480
	Purée de pomme de terre	480

G – Plat contenant du gluten

P – Plat contenant du porc



– Vegan



– Veg

N - Nuts

LS – Origine locale

Des plats vegan et sans gluten sont disponibles sur demande

Taxes et service inclus



DESSERTS

	Rs
G Gyoza garni de pomme verte, caramel beurre salé et glace vanille	950
Chiffon à la fraise infusé au thé Earl Grey, accompagné d'une sauce au shiso frais, glace au sésame noir	950
Mochi au chocolat	950
G/N Gâteau japonais, biscuits matcha, crèmeux passion et compote banane	950
G Tarte au chocolat Caraïbe 66%, caramel passion et sorbet yuzu	950
LS  Assiette de fruits de saison	950
G Panaché de glaces et sorbets, madeleines au miel non pasteurisé	950

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez noter que nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Nous vous recommandons d'informer le Responsable du Restaurant de toutes vos restrictions et/ou allergies et/ou intolérances alimentaires.

G – Plat contenant du gluten

P – Plat contenant du porc



– Vegan



– Veg

N - Nuts

LS – Origine locale

Des plats vegan et sans gluten sont disponibles sur demande

Taxes et service inclus