

*Omakase est une expression qui signifie littéralement « confier ».
En choisissant le menu Umami Omakase, vivez un véritable voyage à travers une cuisine à inspiration Japonaise. Laissez-vous tenter par nos plats froids et chauds dont les produits, soigneusement sélectionnés par le Chef, sont mis en valeur par des techniques de préparations diverses.*

Menu Omakase

6 Plats à Rs 3,900

● Sashimi de saumon New style (FM)
Purée d'ail-gingembre-huile de sésame

● Soupe miso (SG) (FM)
Tofu-ciboulette-wakamé

● Rouleau croustillant Umami (FM)
California roll (FM) (SG)
Rouleau d'algues et goma (SG) 

● Tempura de crevettes (FM)
Mayonnaise épicée-sauce yuzu

● Magret de canard rôti (SG)
Sauce miso-orange

● Saké Cappuccino (A) (N) (L) (G)
Ganache café-crumble chocolat-noix de pécan-glace saké

Pour votre sécurité, veuillez noter :

Nos repas peuvent contenir des allergènes.
Pour toutes vos restrictions et/ou allergies et/ou intolérances alimentaires,
Nous vous recommandons de le notifier au Chef.

Tous les prix sont affichés en Roupie mauricienne et incluent les taxes

(FM) – Fruit De Mer

(SG) – Sans Gluten

(L) – Laitier

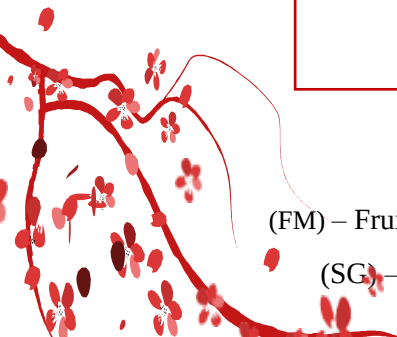
 – Végétarien

(N) – Noix

 – Épicé

(A) – Alcool

 – Vegan





umami

Omakase est une expression qui signifie littéralement « confier ».

En choisissant le menu Umami Omakase, vivez un véritable voyage à travers une cuisine à inspiration Japonaise. Laissez-vous tenter par nos plats froids et chauds dont les produits, soigneusement sélectionnés par le Chef, sont mis en valeur par des techniques de préparations diverses.

Menu Omakase

10 Plats à Rs 6, 400

Sashimi de thon Albacore
Caviar Kasnodar (FM)
Sudachi

● Chuko Inaniwa 
Nouilles Inaniwa
légumes croustillants
consommé glacé
sauce ponzu

● Rouleau rainbow (FM)
Rouleau dynamite (FM)
Rouleau du jardin (SG) 

● Anticucho de crevettes
tigres grillées (FM)

● Sorbet citron-sake (A)

● Tempura de crabe à
carapace molle (FM)
Pastèque-piment vert
graines de sésame-coriandre
sauce ponzu

● Entrecôte de bœuf
Wagyu
Sauce teriyaki-truffe

● Cabillaud (FM)
Miso yuzu

● Millefeuille au chocolat
de Dubāī (N) (L) (G)
Filo croustillante
ganache chocolat
glace matcha-pistachio

● Kokonutsu (A) (N) (L) (G)
Tapioca-mangue
Sorbet noix de coco

Pour votre sécurité, veuillez noter :

Nos repas peuvent contenir des allergènes.
Pour toutes vos restrictions et/ou allergies et/ou intolérances alimentaires,
Nous vous recommandons de le notifier au Chef.

Tous les prix sont affichés en Roupie mauricienne et incluent les taxes

(FM) – Fruit De Mer

(L) – Laitier

(N) – Noix

(A) – Alcool

(SG) – Sans Gluten

 – Végétarien

 – Épicé

 – Vegan

DU BAR À SUSHI

Sashimi

2 pièces par portion

Saumon (FM)	500
Thon (FM)	400
Poisson du lagon (FM)	450

Nigiri

2 pièces par portion

Saumon (FM)	450
Thon Albacore (FM)	450
Crevettes tiges (FM)	500
Anguille grillée (FM)	700
Avocat-mangue 	250

Oso maki

6 pièces per roll

Saumon (FM) (SG)	900
Thon Albacore (FM) (SG)	650
Concombre-citron-shiso (SG) 	450

Tous les prix sont affichés en Roupie mauricienne et incluent les taxes

(FM) – Fruit De Mer

(L) – Laitier

(N) – Noix

(A) – Alcool

(SG) – Sans Gluten

 – Végétarien

 – Épicé

 – Végan

Rouleaux signature

Rouleau croustillant Umami (FM) Unagi-saumon-thon Albacore-avocat-concombre	1,050
Rouleau d'algues et vinaigrette goma (SG)  Wakame-hijiki-graines de sésame	650
Thon Albacre épicé (SG) (FM)  Thon-œufs de poisson-sésame-piment rocoto-ciboulettes-avocat	850
Rouleau California (FM) (SG) Chair de crabe-mangue-œufs de poisson-avocat-concombre-mayonnaise épicée-graines de sésame	1,150
Mini burger du Chef Singh (4 PCS) (FM) Bœuf Wagyu-unagi-foie gras-mayonnaise truffe	1,100
Rouleau Dynamite (FM) Tempura de crevettes tigre-avocat-masago-mayonnaise aji amarillo	1,250
Rainbow (SG) (FM) Saumon-thon Albacore-poisson du récif-avocat-graines de sésame-mayonnaise épicée	950
Rouleau du jardin (SG)  Laitue romaine-asperges-concombre-avocat-poivrons-enoki	650
Club sushi du Chef Singh (4 PCS) (FM) Saumon-avocat-tobiko-tempura croustillante	1,100

Plateau assorti de sushis

Sélection du Chef des meilleurs sushis

20 pièces (FM)	
4 California – 4 Rainbow – 4 Dynamite – 4 Umami – 2 Club – 2 Mini burger	2,900

Tous les prix sont affichés en Roupie mauricienne et incluent les taxes

(FM) – Fruit De Mer

(L) – Laitier

(N) – Noix

(A) – Alcool

(SG) – Sans Gluten

 – Végétarien

 – Épicé

 – Vegan

Soupes

Soupe miso (SG) (FM)	600
Tofu-ciboulette-wakamé	
Chuko Inaniwa 	650
Nouilles Inaniwa-légumes croustillants-consommé froid	
Udon chukasoba au bœuf Wagyu	850
Nouilles udon-fines tranches de Wagyu	

Bouchées légères & tacos

Edamame vapeur 	400
Sel Maldon (SG)	
Jalapeño  (SG)	
Kakiyage de maïs 	400
Tempura de grains de maïs-sel au soja	
Tacos asiatiques (tartare de saumon épicé ou poulet)  (FM)	500
Sauce miso sucré et épicée-graines de sésame	
Sashimi de thon Albacore-caviar de Kasnodar (FM)	950
Sudachi	

Entrées et salades

Langouste et cœur de palmier (FM)	1,400
Miso séché-yuzu-huile de truffe	
Salade asiatique mixte au goma (GF) 	550
Vinaigrette de sésame et truffe-patate douce crouillante-cœur de palmier	
Sashimi de saumon New style (FM)	900
Purée d'ail-gingembre-ciboulette-sauce soja au yuzu-huile de sésame	
Tempura de légumes 	650
Sauce ponzu	
Tempura de crevettes (FM) 	850
Mayonnaise épicée-vinaigrette yuzu	
Kushiyaki de noix de Saint-Jacques-foie gras-litchi (FM)	1,400
Cuit et servi sur un barbecue japonais	
Tartare de thon Albacore (FM)	850
Œufs de saumon-concombre-mayonnaise wasabi-algues-sauce ponzu épicée	
Gyoza de bœuf Angus (L) (FM)	950
Dashi parmesan	

Tous les prix sont affichés en Roupie mauricienne et incluent les taxes

(FM) – Fruit De Mer

(L) – Laitier

(N) – Noix

(A) – Alcool

(SG) – Sans Gluten

 – Végétarien

 – Épicé

 – Végan

Plats principaux

Cabillaud (SG) (FM) Miso yuzu	1,900
Entrecôte Wagyu	3,400
Filet de bœuf Angus	2,400
Bavette de bœuf Angus Sauce teriyaki-truffe	1,600
Aubergine (SG)  Rôti avec de la pâte de miso	650
Tempura de crabe à carapace molle (FM) Pastèque-piment vert-graines de sésame-coriandre-sauce ponzu	1,700
Saumon (FM) (SG) Salsa grenade-graines de sésame-jeunes pousses d'épinards frites	1,600
Coquelet grillé Umami Cuit et servi sur un barbecue japonais	1,300
Magret de canard rôti (SG) Sauce miso-orange	1,700
Poitrine de porc braisée yakitori Cuite et servie sur un barbecue japonais	1,400
Crevettes tigre grillées – teriyaki anticuchio (FM) Cuites et servies sur un barbecue japonais	1,850
Nouilles Soba sautées  Ail-gingembre-brocoli-champignons-germes de soja-carottes-edamame :	
Poulet	900
Crevettes (FM)	1,050
Légumes	750
Riz croustillant  Tofu-mini épis de maïs-ciboulette-edamame-hijiki	
Poulet 	900
Crevettes  (FM)	1,050
Légumes 	750

Tous les prix sont affichés en Roupie mauricienne et incluent les taxes

(FM) – Fruit De Mer

(L) – Laitier

(N) – Noix

(A) – Alcool

(SG) – Sans Gluten

 – Végétarien

 – Épicé

 – Vegan

Desserts

Saké Cappuccino (A) (N) (L) (G)	600
Ganache café-crumble chocolat-noix de pécan-glace saké	
Millefeuille au chocolat de Dubaï (N) (L) (G)	650
Filo croustillante-ganache chocolat-glace matcha-pistachio	
Kokonutsu (A) (N) (L) (G)	500
Tapioca-mangue-sorbet noix de coco	
Mochi fait maison (3 pièces) (L) (SG) (N)	500
Pâte de riz gluante sucrée farcie de crème glacée	
Gâteau au chocolat "Perle noire" (N) (L) (A) (G)	550
Espuma goma-glace au pandan	

Glaces et sorbets faits maison

La boule	190
----------	-----

Sésame-litchi (N) (L) (A) 

Chocolat (N) (L) (A) (G) 

Citron-Saké (N) (L) 

Vanille (L) (N) (G) 

Yuzu (N) (L) (A) (G) 

Thé vert matcha (L) 

Goma (N) (L) (A) (G) 

Bergamot 

Tous les prix sont affichés en Roupie mauricienne et incluent les taxes

(FM) – Fruit De Mer

(L) – Laitier

(N) – Noix

(A) – Alcool

(SG) – Sans Gluten

 – Végétarien

 – Épicé

 – Vegan