

Tsukidashi Hors d'Oevres / Appetizers

3	Ikura-Oroshi	<i>Ceuf de Saumon, accompagné de Radis blanc rapé</i>	15 €
		<i>Salmon eggs served with White radish</i>	
4	Mentaiko-Aé	<i>Poisson en Julienne Pimenté avec (Eufs Mentaiko</i>	15 €
5	Nuta-Aé	<i>Crustacés et Légumes coupés, à la crème de Miso</i>	10 €
		<i>Seafood & Vegetables with soybean paste</i>	
6	Ohitashi	<i>Epinards pochés en Salade, avec Jus de Cuisson</i>	9 €
		<i>Boiled Green Spinach</i>	
7	Goma-Aé	<i>Panacé de Légumes à La Crème de Sésame</i>	10 €
		<i>Cutted Vegetables in Sesame-Cream</i>	
8	Hijiki	<i>Algue-Hijiki cuit en sautoir</i>	10 €
9	Kinpila	<i>Salsifis croquant sautés et Pimentés</i>	12 €
		<i>Spicy Sliced-Salsify</i>	
10	Shiguréni	<i>Emincés de Bœuf-Entrecôte au Gingembre</i>	13 €
		<i>Ginger Flavored Slice- Beef</i>	
11	Eda-Mamé	Fèves salés Green Soybeans	5 €

Sashimi / Poissons crus / Raw Fish

20	Tai	<i>Daurade Royale / Red Snapper</i>	18 €
22	Suzuki	<i>Bar / Sea-Bass</i>	20 €
23	Maguro	<i>Thon Rouge / Red Tuna</i>	22 €
24	Toro	<i>Ventreche du Thon Gras / Fatty Tuna Belly</i>	33 €
25	Shakké	<i>Saumon d'Ecosse Label Rouge / Scotland Salmon</i>	16 €
26	Hamachi	<i>Liche de l'Océan Pacifique / Yellow tail</i>	24 €
27	Hotaté	<i>Coquille Saint-Jacques / Scallop</i>	18 €
28	Akagai	<i>Vernis Coquillage / Ark Shell</i>	18 €
29	Shimé-Saba	<i>Maquereau / Mackerel</i>	16 €
31	Tako	<i>Poulpe cuit / Octopus</i>	16 €
32	Ikka	<i>Blanc de Seiche / Squid</i>	18 €
33	Usuzukuri	<i>Carpaccio du Jour (Daurade Royal, Liche)</i>	30 €
34	Sashimori	<i>Sélection du Jour / Today's Selection</i>	38 €

Suzakana Salade aux Fruits de Mer / Seafood Salad

40	Kyuri-Wakamé	<i>Concombre & Algues / Seaweed & Cucumber Salad</i>	10 €
41	Mozuku	<i>Algue Filaire / Slivered Seaweed</i>	14 €
42	Ebi-Sou	<i>Gambas & Algues / Shrimps Salad</i>	18 €
43	Kani-Sou	<i>Crabe d'Alaska & Algues / Crab Salad</i>	25 €
44	Ikka-Sou	<i>Seiche & Algues / Squid Salad</i>	18 €
45	Takko-Sou	<i>Poulpe & Algues / Octopus Salad</i>	15 €
46	Kuragué-Sou	<i>Méduse & Algues / Jellyfish Salad</i>	15 €
47	Hotaté-Sou	<i>Nois de Saint-Jacques & Algues / Scallop Salad</i>	20 €
48	Akagai-Sou	<i>Vernis & Algues / Ark-Shell Salad</i>	19 €
49	Nama-Yasai	<i>Salade de Saison Végétarian / Vegetable Salad</i>	14 €
50	Mizuna-Salad	<i>Salade de Saison & Fruits de Mer</i>	24 €
51	Avocat-Salade	<i>Salade d'Avocat sauce grains de sésame</i>	15 €

Sui Mono & Mushi-Mono Soupe & Plat aux Ouefs

60	Miso	Soupe au Miso / Miso Soup	9 €
61	Dobinmoushi	Consommé aux Pleurotes & Crevettes	20 €
62	Chawan Moushi	Crème Royale aux Fruits de Mer	16 €
63	Unagi-Dashimaki	Omelette Fourrée d'Anguille	24 €
64	Nuymen	Consommé aux Vermicelli & Crevette	20 €
65	On-Soba	Nouilles de sarazins Chaud	22 €
66	On Udon	Nouilles de Blé gros Chaud	22 €
67	Supplément	2 Pièces de Beignets de crevettes pour Soba ou Udon	10 €

Nimono Légumes chauds / Hot Végétale Dish

70	Atsu-Hitashi	Epinard Chaud	Hot Spinach	12 €
71	Yasai-Takiawase	Légumes de Saison cuits au Bouillon	Steamed Vegetable	12 €
72	Nasu-Nimono	Aubergine cuit	Today's Egg-Plant Hot Dish	14 €

Yakimono Poissons Grillés / Grilled Fishes

80	Shakké-Sio	Saumon Grillé au Sel	Grilled Salmon with Salt	20 €
81	Shiromi-Sio	Poisson Grillé du Jour	Today's Grilled Fish	23 €
82	Térriyaki	Poisson Grillé, Sauce Térriyaki	Grilled Terriyaki Fish	24 €
83	Gin-Dala Yuuanyaki	Morue Charbonnier	Black Cod	28 €
84	Unagi-Kabayaki	Anguillé Grillé, Sauce térriyaki	Grilled Sea-Eel Terriyaki	25 €
85	Unagi-Don	Anguillé Grillé sur Riz	Grilled Sea-Eel, top on Rice	30 €

Niku-Tori Viandes & Volailles / Beef & Poutry

90	Gyu-Tataki	Sashimi de Bœuf	Roast-Beef in Sashi Style	21 €
91	Gyu-Térriyaki	Bœuf Poêlé Sauce Térriyaki	Terriyaki Beef	25 €
92	Kamo-Négi	Filet de Canard Poêlé	Sauted Duck Filet	25 €
93	Ouzura	Caille désossé Grillé, Térriyaki	Broiled Quail	23 €
94	Wakadori	Poulet poêlé, Façon Hanawa	Sauted Chicken, Terriyaki Sauce	22 €
96	Gyu-Don	Bœuf en tranche cuit, dréssé sur riz avec sauce Beef & Vegetable, Top on rice with sauce		40 €

Aboula-Mono Fritures / Fritters

100	Ebi-Tempoura (5 p)	Beignets de Gambas	Prawn Fritters	30 €
101	Tempoura	Assortiments de Beignets	Mixed Fritters	26 €
102	Yasai-Tempoura	Beignets Végétariens	Vegetarian's Fritters	16 €
103				
104	Aguédashi-Tofu	Tofu Frit, Sauce Dashi	Fried Tofu	16 €

Spécial Bento Box Nouveaux

Shokado-Bento	avec Sashimi ou Poulet & Soupe Miso, Salade de fruits inclus	53 €
Sushi-Bento	avec Sashimi-Sushi-Maki & Miso, Salade de fruits	64 €
Vega-Bento	Véritable Bento végétarien & Miso, Salade de fruits	45 €

Gohan-Mono Plat de Riz / Rice Dishes

110	Gohan	Riz Nature	Rice		3 €
111	Oshinko	Assortiments de Légumes salés	Pickles		6 €
112	Takuwan	Radis Jaunes	Yellow Radish Pickles		6 €
113					
114	Zosoui	Potage / Risotto aux Divers Légumes	Rice Potage		16 €
115	Takikomi-Gohan	Paêla de Légumes-Riz	Today's Flavored mixed rice		10 €

Sushi & Maki-Mono

120	Sushi-Mori	Sélection du Jour 10 pces	Today's Selection		44 €
121	Chilashi	Bonssai-Sushi Kyoto Style	Freshly Decorated Bowl Sushi		40 €
122	Tékka-Don	Bonssai-Sushi aux Thon	Tuna Bowl Sushi		40 €
123	Shakké-Don	Bonssai-Sushi aux Saumon	Salmon Bowl Sushi		35 €
124	Tékka-Maki	Rouleau au thon (coupé en 6)	Tuna Roll		10 €
125	Shakké-Maki	Rouleau au Saumon (Coupé en 6)	Salmon Roll		7 €
126	Toro-Maki	Rouleau au Thon Gras	Fatty Tuna Roll		13 €
127	Négi-Toro	Rouleau Thon gras & ciboulette	Spicy Fatty Tuna Roll		14 €
128	Kappa-Maki	Rouleau au Concombre	Cucumber Roll		7 €
129	Umé-Shiso	Rouleau au Feuille de Siso	Siso Leave Roll		7 €
130	Avocat Maki	Rouleau au avocat	Avocado m Roll		7 €
131	Kani-Kyu	Rouleau au Crabe & Concombre	Crab & Cucumber Roll		12 €
132	Shakké-Avocat	Rouleau au Saumon & Avocat	Salmon & Avocat Roll		10 €
133	Ebi-Avocat	Rouleau au Gambas & Avocat	Shrimp & Avocat Roll		12 €
134	Kani-Avocat	Rouleau au Crabe & Avocat	Crab & Avocat Roll		13 €
135	Unagi-Maki	Rouleau au Anguille grillé	Eel Roll		12 €
136	Una-Kyu	Rouleau au Anguille & Concombre	Eel & Cucumber Roll		12 €
137	Shakké-Kawa	Rouleau au Peau de Saumon Grillé	Grilled Salmon Skin Roll		11 €
138	Kani-Avocat Futo	Gros Rouleau au Crabe & Avocat 4 pces	Big Roll of Crab-Avocat		14 €

Okonomi-Sushi à la Carte / à la pièce

151	鮪	Maguro	Thon Rouge	Tuna	6 €
152	トロ	Toro	Thon Gras	Fatty Tuna	10 €
153	鮭	Saké	Saumon	Salmon	5 €
154	鯛	Tai	Daurade	Red Snapper	5 €
155					
156	鱸	Suzuki	Bar	Sea-Basse	6 €
157	はまち	Hamachi	Liche	Yellow Tail	7 €
158	甘エビ	Ama-Ebi	Crevette cru / Sweet Prawn		6 €
159	海老	Ebi	Crevette cuit	Boild Prawn	6 €
160	帆立	Hotaté	St-Jacques	Scallop	6 €
161	赤貝	Akagai	Vernis	Ark-Shell	6 €
162					
163	イクラ	Ikoura	Œuf de Saumon / Samon Eggs		6 €
164	蟹	Kani	Crabe	Crab-Meat	8 €
165	鰻	Unagi	Anguille	Grilled Eel	7 €
166	イカ	Ikka	Seiche	Squid	6 €
167	玉子	Tamago	Omelette	Egg	5 €
168	鯖	Saba	Maquareau	Mackerel	5 €