


LES 14 ALLERGÈNES À DÉCLARER EN VERTU DE LA NOUVELLE LOI






La sauce soja sans gluten fournit 

Sauce soja  
 Sauce aigre-douce épicée  
 Sauce soja au vinaigre  

ENTRÉES







1. MISO SHIRU

Soupe miso pâte de soja avec algues tofu et shiitake en poudre.....   

2. ASARI SHIRU

Soupe miso pâte de soja avec palourdes fines    

3. NIPON SUMONO

Soupe de fruits de mer piquante avec crevettes, seiche, palourdes fines et coquille Saint-Jacques      

5. ASARI SAKE

Palourdes fines au gingembre, algue kombu vapeur et sake.....    

6. GAEDAMAME

Haricot japonais à la plancha avec shishimi..... 

7. WAKAME KIURISU

Algues et concombres assaisonnés 

8. KIMCHI

Salade de chou chinois épicé.....  

9. HARUMAKI TATAMI

Rouleau tatami (mangue avec seiche et crevette) (2).....   

10. HARUMAKI NIPON



Rouleau japonais au porc et aux légumes avec des nouilles de riz (2).....

11. HARUMAKI YASA



Rouleau japonais aux légumes (2).....

12. PAN NIPON



Pain avec ciboulette.....

13. TAKOYAKI



Boules de poulpe frit (4).....

14. GYOZA



Feuilleté à la plancha avec porc et légumes (4).....

14A. GYOZA YASA



Feuilleté à la plancha avec légumes (4)

15. XA KAO



Pâtes farcies de crevettes (4).....

16. SHAO MAI



Pâtes farcies de plume ibérique aux légumes (4).....

16A. SHAO MAI zuwaigani



Pâtes farcies de crabe et de crevettes.....

16B. SHAO KAMO



Pâtes farcies de viande de canard, cèpes et foie gras.....

17. SHAO MAI TATAMI



Pâtes farcies de coquilles Saint-Jacques et crevettes.....

18. YAKI TORI



Brochette de poulet (2).....

19. YAKI EBI



Brochette de crevettes (2).....

20. YAKI HOTATE



Brochette de coquilles Saint-Jacques à la sauce teriyaki(2).....

22. NASU MISO



Aubergines frites à la sauce miso et à la pâte de soja.....

23. TEMPURA



Légumes et crevettes panées

24. EBI TEMPURA



Crevettes panées

24A. KURUMA EBI TEMPURA



Crevettes tigrées panées à la mayonnaise japonaise.....

SUSHI

25. SUSHI NO MORIAWASE



Nigiris (7) sashimi (24) et maki (6) gunkans (2) variés

26. TOKUJ YOUSUSHI



Sushi mixte Nigiris (10) maki (6) gunkans (2).....

27. SASHIMI NO FUNAMORI



Sashimi mixte 28 coupes.....

28. MATSU SUSHI



Sept Nigiris (7) variés et maki (6).....

29. SUSHI SPICY



Nigiris (7) flambés au fromage

30. CHIRASHI SUSHI TATAMI



Filet de ventre de thon avec œufs de morue et sauce ponzu

31. MAGURO TARTA



Tarte au thon avec avocat, oignon rouge et œufs de tobiko sauce sarami

32. MAGURO TATAKI



Thon marqué au sésame et à la ciboulette avec sauce soja au gingembre.....

33. MAGURO TIRADITOS



Limon mariné à la sauce soja et ponzu

34. SAKE TARTA



Saumon cru avec avocat, mangue, œufs de tobiko et sauce sarami.....

35. SAKE TATAKI



Saumon marqué au tobiko, sauce soja gingembre

36. CEVICHE



Ceviche avec Flétan de l'Atlantique

37. **SUSHI** NIGIRIS (1) Boulette de riz recouverte de : Option Aburi : Flambé  

Saumon

Thon

Toro—Filets de ventre de thon(flambé avec foie gras)

Longe de Waqvu A5 japonais flambé

Langoustine 

Coquilles Saint-Jacques 

Limon

Anguille japonaise grillée

Œuf de caille truffé

Bar japonais

Crevette 

Flétan de l'Atlantique truffé

IKURA — — Œufs de saumon 

TOBIKO— —Œufs de poisson volant 

Taco nori de filets de ventre de thon avec hérisson

381. SHASIMI SHASIMI 8 Coupes de poisson cru : Option 1/2 ration  

Toro filets de ventre de thon

Thon

Thon 9 coupes (akami, chu toro, toro)

Saumon

Daurade

Bar japonais

Limon

Coquilles Saint-Jacques 

Flétan de l'Atlantique

MAKI (8)

39. MAGURO URAMAKI FLAMEADO



Rouleau d'asperge avec avocat et txaka enveloppé de thon

39A. TORO URAMAKI FLAMEADO



Filet de ventre de thon : Rouleau d'asperge, avocat et txaka enveloppé de filets de ventre de thon flambé avec foie gras, sel marin et jus de mangue.....

40. SAKE URAMAKI FLAMEADO



Rouleau d'asperge avec avocat et txaka enveloppé de saumon flambé.....

41. UNAGI URAMAKI



Rouleau d'asperge avec avocat et txaka enveloppé d'anguille grillée

42. SAKE URAMAKI



Rouleau de saumon avec avocat et fromage enveloppé de saumon et tobiko

43. MAKI TATAMI



Rouleau de crevettes en tempura avec oignon frit enveloppé d'avocat

44. TEKKA MAKI (12)



Rouleau de riz rempli de thon et saumon

45. OISHI SUSHI



Rouleau d'asperge avec avocat enveloppé de coquille Saint-Jacques et fromage flambé

46. HARAMAKI



Rouleau d'avocat avec concombre, txaka et crevettes enveloppé de tobiko

47. CALIFORNIA MAKI



Rouleau d'avocat avec concombre, txaka et crevettes enveloppé d'oignon frit

48. YASAI URAMAKI Opción :
avec ou sans fromage Philadelphia



Rouleau d'avocat, concombre, mangue, asperge enveloppé d'oignons frits

49. TEMPURA URAMAKI



Rouleau d'avocat avec concombre, txaka et crevettes enveloppé de sésame

50. TEMPURA FUTO MAKI



Rouleau d'avocat, concombre, txaka, crevettes, oignon frit et saumon

51. WAGYU PICAÑA URAMAKI



Rouleau d'asperge, avocat et oignon frit enveloppé de WAGYU

52. CRABE À CARAPACE MOLLE URAMAKI



Rouleau de crabe à carapace molle en tempura enveloppé avec masago

53. WAGYU PICAÑA URAMAKI



Rouleau d'asperge, avocat et poivrons de piquillo enveloppé avec anchois

PLATS CHAUDS

54. YAKIMESHI



Riz aux crevettes, à la viande et aux légumes vapeur avec feuille de lotus

55. EBI CHA HAN



Riz frit aux crevettes et à l'ananas

56. YASAI CHA HAN



Riz frit aux légumes

57. OYAKO UDON



Poulet frit avec œuf à basse température et sauce japonaise sur riz blanc

59. GOHON



Riz blanc.....

60. HARUSAME



Nouilles de pommes de terre et de maïs avec crevettes, coquilles Saint-Jacques et légumes vapeur

61. EBI YAKI UDON



Nouilles udon aux crevettes à la plancha

62. YASAI YAKISOBA



Nouilles sautées aux légumes

63. TORI NIPON



Poulet au curry vert avec ananas et lait de coco

64. TORI GOMAAGE



Poulet frit au sésame

65. TORI TEPPAN YAKI



Poulet à la plancha avec sauce teriyaki

66. KAMO NIMONO



Canard à la plancha au gingembre, à l'ail et au citron vert

67. KAMO NIPON



Canard rôti à la sauce japonaise aux prunes

68. KAMO TATAMI



Canard tatami (trois plats différents pour deux personnes).....

70. GYUU TEPPAN YAKI



Filet à la plancha avec sauce TERIYAKI.....

71. GYUU TATAKI



Filet marqué avec poivre noir, sauce ponzu et ail

73. Soft Shell Crab Roll (Cangrejo de Concha Blanda)



Crabe à carapace molle au wok, sel et poivre

75. TONKATSU



Plume de porc ibérique mariné au soja et pané.....

76. OMIGA



Moulu de crevettes, poulet, pignons et nouilles frites avec des feuilles d'endive ...

78. HOTATE EBI



Coquilles Saint-Jacques et crevettes sautées avec champignons.....

79. WAGYU A5 JAPONÉS TATAKI



Longe de WAGYU A5 JAPONAIS KAGOSHIMA à la plancha

DESSERTS

GÂTEAU MATCHA AVEC BOULE DE GLACE



Compote de mangue et de fruits de la passion, mousse de yuzu

TARTE LETTRE DE YUZU AVEC GLACE



Pâte sucrée à la crème de yuzu

MOCHI DE FROMAGE AVEC BOULE DE GLACE



Pâte de riz farcie de gâteau au fromage avec des fraises

MOCHI THÉ MATCHA AVEC BOULE DE GLACE



Pâte de riz farcie de glace au thé matcha

MOCHI DE MANGUE AVEC BOULE DE GLACE



Mochi farcis de glace à la mangue (sans gluten)

MOCHI DE COCO



Pâte de riz farcie de glace au coco

ROULEAUX DE CHOCOLAT FRITS AVEC BOULE DE GLACE



TARTE AU FROMAGE



avec boule de glace

TARTE AU FROMAGE MATCHA



avec boule de glace

GLACE À LA PLANCHA



vanille ou chocolat

GLACE EN TEMPURA



vanille ou chocolat

FONDANT CHOCOLAT AVEC BOULE DE GLACE



GLACE AU THÉ VERT

SORBET AU CAVA DE CITRON OU MANGUE



Limón o mango

