



MENU DÉJEUNER EN SEMAINE

JEUDI, VENDREDI ET LUNDI MIDI

LES PLATS FROIDS

<i>Sashimi</i> , fines tranches de poisson cru du jour	28
Yodare-dori, fines tranches de suprême de poulet cuit, moules, légumes croquants, <i>sauce Yodare-dori</i>	22
Hiyashi-Udon, <i>udon</i> et homard mi-cuit, coulis de tofu et bouillon de <i>bonite</i>	26

LE PLAT TIÈDE

Agebitashi, poulpe et légumes d'été frits, trempés dans un bouillon de dashi à la sauce soja	24
--	----

LES PLATS CHAUDS

Tempura du marché, beignets légers de poisson et de légumes	à l'ardoise
Poisson du jour et gratiné de miso au sarrasin, sauce au homard, tomates	à l'ardoise
Tonkatsu onsen tamago, porc pané et frit, œuf parfait, sauce au miso rouge	24
Pièce de bœuf wagyu (race bovine d'origine japonais)	à l'ardoise

LES ACCOMPAGNEMENTS

Bol de riz blanc Koshihikari (variété originaire de Niigata)	5
Tsukemono, pickles de légumes du moment	5.50

LES DESSERTS

<i>Mochi</i> maison revisité par Yumi, boulette enrobée de pâte de riz fine et soyeuse, cœur crémeux à la noix de coco, gelée de mangue, haricot rouge « Azuki »	14
Crème brûlée au sésame noir	14
Coupe glacée, deux boules, parfums au choix et chantilly maison	9.50

Dashi bouillon clair réalisé à partir d'ingrédients infusés (bonite, algues, anchois, sardines, champignons shiitaké...)

Bonite petit thon rouge frais ou séché dans l'élaboration de nombreux bouillons et mets japonais.

Udons nouilles traditionnelles japonaises épaisses à base de blé tendre.

Sauce Yodare-dori sauce acidulée à base de vinaigre de riz, sucre, gingembre, ail, poireaux, sauce soja et sésame.