



MENU

TOUS LES SOIRS DE LA SEMAINE (DU JEUDI AU LUNDI INCLUS)
MIDI ET SOIR LE WEEK-END (DU SAMEDI MIDI AU DIMANCHE SOIR INCLUS)

UN MENU DÉJEUNER EST DISPONIBLE LE MIDI 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
Namerou, tartare de saumon au miso, shiso et poireaux, crème de chèvre frais	24
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
<i>Okonomiyaki</i> et garniture du jour à base de fruits de mer ou de viande	25
Tonkatsu onsen tamago, porc pané et frit, œuf parfait, sauce au miso rouge	24
Ravioles du moment, bouillon de <i>bonite</i>	28
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>Blanc-manger</i> à la vanille, <i>amazake</i> , pêches pochées et riz soufflé au chocolat blanc	14
<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...)

Okonomiyaki galette japonaise poêlée, à base d'œuf, de choux, de dashi, de farine de blé et nappée de sauce soja sucrée.

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.

Blanc-manger entremet à base de lait, crème fraîche et gélatine.

Amazake boisson traditionnelle japonaise onctueuse et naturellement sucrée, à base de riz fermenté.