

前菜・おつまみ - Hors d'oeuvre – Starters

- ◆ 枝豆 Edamame 6.50
Haricots de soja verts
Green soybeans
- ◆ 納豆(自家製・バイオ大豆使用) Natto 7.00
Haricots de soja fermentés fait maison
Soybeans fermented ,homemade
- ◆ 温野菜 Onyasai 11.50
Salade de légumes vapeur et oeuf mi-cuit
Salad of steamed vegetables and half-cooked egg
- ◆ 本ワカメと野菜のサラダ (胡麻ドレッシング) 12.30
Salade d'algue et de légumes, accompagné d'une vinaigrette au sésam
Seaweed salad and vegetables with a sesame vinaigrette
- ◆ ワカメ酢 Wakame-su 6.50
Mixte de concombre et d'algue vinaigrés
Mixed with cucumber and seaweed with vinegar
- ◆ シシヤモ Shishamo 12.00
Petits poissons japonais mi-séchés et grillés
Dried little japanese fish and grilled
- ◆ 豆腐とアボガドの和え物 tofu-avocado 9.00
Méli-mélo de tofu, Avocat et oeuf de saumon
Mish-Mash Tofu, Avocado and salmon eggs

- ◆ 茄子の田楽 Nasu no dengaku 10.00
Aubergine grillée au miso (Pâte d'haricot fermenté)
Grilled eggplant with miso (fermented bean paste)
- ◆ 冷奴 Hiya-Yakko 8.00
Tofu froid garni
Fresh tofu
- ◆ うなぎとタラバ蟹の茶碗蒸し Chawanmushi 10.50
Flan d'anguille et de crabe royal
Flan eel and King crab
- ◆ 鮪とアボガドのタルタル Maguro tarutaru 18.50
Tartare de thon et avocat
Tartare of tuna and avocado
- ◆ 鮭とアボガドのタルタル Shake tarutaru 17.50
Tartare de saumon et avocat
Tartare of salmon and avocado

お刺身・Sashimi

- ◆ おしのぎ 20.00
Assortiment de Sashimi (petite portion)
(Small)
- ◆ お刺身盛り合わせ 32.50
Assortiment de Sashimi (moyenne portion)
(middle)
- ◆ お刺身特盛り 80.00
Assortiment de Sashimi (Grande portion)
(Large)

お刺身アラカルト・Sashimi à la carte

- ◆ 鮪の刺身 Thon 49.00
- ◆ 鮭の刺身 Saumon 38.00
- ◆ 鮭と鮪の刺身 Thon et Saumon 41.50
- ◆ 鱸の薄造り Suzuki no usuzukuri 30.50
Sashimi de bar finement tranchés
Thinly sliced sashimi sea bass
- ◆ 鯛の薄造り Tai no usuzukuri 30.50
Sashimi de daurade finement tranchés
Thinly sliced sashimi bream
- ◆ 鱸と鯛の薄造り Suzuki to Tai no usuzukuri 32.50
Sashimi de bar et de daurade finement tranchés
Thinly sliced sashimi bream and sea bass

焼き物/揚げ物

Grillades et fritures・Grills and Fryings

- ◆ 焼き魚 (入荷により)
Poisson grillé (poisson du jour)
Grilled fish (Catch of the Day)

- ◆ 鮭のチャンチャン焼き Chan-Chan 28.00

Saumon poêlé au miso maison
Seared salmon with house miso

- ◆ 鶏ももの塩焼き Torimomo-shioyaki 18.50

Cuisse de poulet grillées au sel
Chicken leg roasted with salt

- ◆ 鶏ももの照り焼き Torimomo-teriyaki 19.50

Cuisse de poulet grillées à la sauce Teriyaki
Chicken leg roasted with Teriyaki sauce

- ◆ 鶏の南蛮揚げ Tori-nanban (patte noir) 16.00

Poulet frit à la façon Nanban
Fried chicken in the way Nanban

- ◆ 牛肉と豆腐のお焼き Oyaki 16.50

Sauté de boeuf et tofu haché , enrobé d'une omelette
Beef Stir-fry tofu and chopped, coated with an omelette

- ◆ 牛と野菜のステーキ gyu-yasai 28.00

Steak de boeuf au soja ,accompagné de légume
Beef steak with soy, served with vegetables

- ◆ 豚カツ イベリコ・バークシャー Tonkatsu 26.20
Porc ibérique ou Berkshire pané
Iberian pork or Berkshire breaded

- ◆ エビフライ Ebi-furai 25.50
Scampis panés
Breaded scampi
- ◆ 揚げ出し豆腐椎茸餡がけ Agedashi-tofu 14.50
Tofu frit accompagné d'une sauce au chanpignon mix
Fried tofu with mix shiitake sauce
- ◆ 天ぷら Tempura 23.50
Scampis et légume frit
Fried scampi and vegetables

南部小鍋・Bouillons・Broth

- ◆ たっぷり湯豆腐 Yudofu 14.00
Bouillon de tofu
Tofu Broth
- ◆ 茸と鶏の紙鍋 Tori kaminabé 20.50
Bouillon de poulet et champignons dans une casserole en papier
Chicken and mushrooms in a casserole paper
- ◆ 海鮮寄せ鍋 Kaisen nabé 27.00
Bouillon de fruit de mer
Seafood broth
- ◆ タラバ蟹と豆腐の紙鍋 Kani kaminabe 25.80
Bouillon de Crabe Royal et tofu dans une casserole en papier
King crab and tofu in a casserole paper

ご飯・Riz・Rice

- ◆ ご飯 Riz 3.20
Bol de riz blanc
Bowl of white rice
- ◆ 鮪ぶっかけ丼 Magurodon 28.50
Bol de riz au thon sauce sésame
Bowl of rice with tuna and sesame sauce
- ◆ 鯛茶漬け Taichazuké 17.50
Bol de riz au dorade arrosée au thé
Bowl of rice with sea bream and tea
- ◆ 焼きおにぎり鮭茶付け Yaki onigiri shakechazuké 15.00
Boulette de riz et saumon griller arrosé au thé
Grilled salmon and rice ball with tea
- ◆ タラバ蟹となめこ 雑炊 17,50
Minestrone de crabe royal et naméko(champignon)
Minestrone King crab and naméko(mushroom)

鍋・Udon

- ◆ 味噌煮込みうどん 19.00
Udon/Nouilles au miso avec tofu,poulet...
Miso Noodles with tofu,chicken...
- ◆ ざるうどん 13.50
Nouilles froide
Cold Noodles

味噌汁・Soupes miso・Miso soup

- ◆ 赤出汁 Akadashi 7.00

Miso rouge
Red miso

- ◆ お味噌汁 Misoshiru 5.00

Soupe miso
Miso soup

お寿司・Assortiment de Sushi

- ◆ 盛り合わせ -握り 6 個-細巻 1 本 28.00

Assortiment de 6 sushis et 1 maki
Assortment of 6 sushi and 1 maki

- ◆ 盛り合わせ -握り 1 2 個 43.00

Assortiment de 12 Nigiri-sushis(2x6pièces)
Assortment of 12 Nigiri-sushi (2x6 piece)

- ◆ ちらし寿司 Chirashi sushi 29.50

Bol de riz vinaigré garni de poisson
Bowl of vinegared rice topped with fish

- ◆ ちらし寿司スペシャル 35.00

Chirashi sushi spécial

- ◆ 鉄火丼 Tekka don 40.00

Bol de riz vinaigré garni de thon
Bowl of vinegared rice topped with tuna

握り寿司

Sushi a la carte

(Prix à la pièce/prices for one sushi)

◆ 鮪-Thon-Tuna	7.00
◆ トロ-Thon gras-Fatie tuna	9.20
◆ 鮭-Saumon-Salmon	6.00
◆ ハマチ-Yellowtail	6.30
◆ 鯛-Daurade-Sea bream	5.50
◆ 鱸-Bar-Sea Bass	5.50
◆ 海老-Scampis	4.50
◆ タラバ蟹-King crabe	8.80
◆ 鯖-Maquereau-Mackerel	4.50
◆ 鰯-Sardine *	4.50
◆ 鰺-Chinchard-Horse mackerel *	4.50
◆ 槍烏賊-Calamar-Squid *	5.50
◆ 蛸-Poulpe-Octopus *	5.50
◆ 鰻-Anguille-Eel	6.90
◆ うに-Oursin-Sea Urchin	9.00
◆ イクラ-Oeuf de saumon-Salmon roe	6.80
◆ 出し巻き玉子-Omelette	4.50

*Selon l'arrivage

入荷次第

**Produit saisonnier.

季節限定

巻物・Makisushi

◆ 鉄火巻き Maki de thon Maki of tuna	8.80
◆ トロ鉄火巻き Maki de thon gras Maki of toro	10.80
◆ カツパ巻き Maki de concombre Maki of cucumber	5.40
◆ サーモン巻き Maki de saumon Maki of salmon	8.80
◆ 沢庵巻き Maki de radis jaune Maki of japanese yellow radish	5.80
◆ 干瓢巻き Maki de lamelles courge séchée Maki of dried squash	5.80
◆ 梅胡瓜巻き Maki de prune et concombre Maki of plum and cucumber	5.80
◆ 鰻胡瓜巻き Maki de concombre et anguille Maki of cucumber and eel	11.00
◆ 鰻天巻き Maki de tempura de scampi et anguille Maki of scampi tempura and eel	17.00
◆ 太巻き Gros maki Big maki	17.50
◆ 納豆巻き Maki de nattou Maki of Nattou	7.20
◆ 海老天巻き Maki de tempura de scampi Maki of scampi tempura	13.50

手巻き・Sushi en cornet・Handrolled sushis

◆ ネギトロ	10.80
Thon gras et poireau	
Toro and leek	
◆ 鉄火	8.80
Thon	
Tuna	
◆ 梅胡瓜	5.80
Prune concombre	
Plum and cucumber	
◆ 鰻胡瓜	11.00
Anguille concombre	
Eel and cucumber	
◆ イクラ	8.20
Oeuf de saumon	
Salmon roe	
◆ 鮪アボカド	9.50
Thon Avocat	
Tuna and avocado	
◆ 鮭アボカド	9.00
Saumon avocat	
Salmon and Avocado	
◆ うに	12.50
Oursin	
Sea-urchin	

Omakase Menu お任せ

◆ Menu Midi (Only Lunch Time) 40,00

お刺身
Sashimi

焼き魚
Poissons Grillée

野菜天ぷら
Tempura de légume

お寿司
Sushi

◆ Menu 68,00

お刺身
Sashimi

茶碗蒸し
Flan d'anguille

揚げ出し豆腐
Tofu frit sauce champignons

焼き魚
Poissons Grillée

牛ステ-キ
Steak de Boeuf sauce soja

お寿司
Sushi