

□□□□□□□□ - Hors d'oeuvre – Starters

- ◆ □□□ Edamame 6.50

Haricots de soja verts
Green soybeans

- ◆ □□(□□□□□□□□□□□□) Natto 7.00

Haricots de soja fermentés fait maison
Soybeans fermented ,homemade

- ◆ □□□ 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

- ◆ シシャモ 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 9.00 tofu-avocado

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

□□□□ **Sashimi**

- ◆ おしなぎ 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

- ◆ 黒足鶏ももの塩焼き Torimomo-shioyaki 18.50

Cuisse de poulet « patte noir » grillées au sel
Chicken leg « patte noir » roasted with salt

- ◆ 黒足鶏ももの照り焼き Torimomo-teriyaki 19.50

Cuisse de poulet « patte noir » grillées à la sauce Teriyaki
Chicken leg « patte noir » 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

- ◆ 海老の叩き揚げ Ebi-tatakiage 17.00
Haché de scampis et de tofu frit
Fried minced scampi and tofu
- ◆ 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)

餛飩□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

□ □ □ □ 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
Assortment of 12 Nigiri-sushi

- ◆ ちらし寿司 Chirashi sushi 31.50

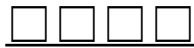
Bol de riz vinaigré garni de poisson
Bowl of vinegared rice topped with fish

- ◆ ちらし寿司スペシャル 39.00

Chirashi sushi spécial

- ◆ 鉄火丼 Tekka don 40.00

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



Sushi a la carte

(Prix à la pièce/prices for one sushi)

◆ □-Thon-Tuna	7.00
◆ □□-Thon gras-Fatie tuna	9.20
◆ □-Saumon-Salmon	6.00
◆ □□□-Yellowtail	6.30
◆ □-Daurade-Sea bream	5.50
◆ □-Bar-Sea Bass	5.50
◆ □□-Scampis	4.50
◆ □□□□-King crabe	8.80
◆ □-Maquereau-Mackerel	4.50
◆ □-Sardine *	4.50
◆ □-Chinchard-Horse mackerel *	4.50
◆ □□□-Calamar-Squid *	5.50
◆ □-Poulpe-Octopus *	5.50
◆ □-Anguille-Eel	6.90
◆ □□-Oursin-Sea Urchin	9.00
◆ □□□-Oeuf de saumon-Salmon roe	6.80
◆ □□□□□□-Omelette	4.50

*Selon l'arrivage

□ □ □ □ □

**Produit saisonnier.

□ □ □ □ □ □

□ □ □ Makisushi

- ◆ □ □ □ □ 8.80
Maki de thon
Maki of tuna
- ◆ □ □ □ □ □ □ 10.80
Maki de thon gras
Maki of toro
- ◆ □ □ □ □ □ 5.40
Maki de concombre
Maki of cucumber
- ◆ □ □ □ □ □ □ 8.80
Maki de saumonn
Maki of salmon
- ◆ □ □ □ □ 5.80
Maki de radis jaune
Maki of japanese yellow radish
- ◆ □ □ □ □ 5.80
Maki de lamelles courge séchée
Maki of dried squash
- ◆ □ □ □ □ □ 5.80
Maki de prune et concombre
Maki of plum and cucumber
- ◆ □ □ □ □ □ 11.00
Maki de concombre et anguille
Maki of cucumber and eel
- ◆ □ □ □ □ 17.00
Maki de tempura de scampi et anguille
Maki of scampi tempura and eel
- ◆ □ □ □ 17.50
Gros maki
Big maki
- ◆ □ □ □ □ 7.20
Maki de nattou
Maki of Nattou
- ◆ □ □ □ □ □ 13.50
Maki de tempura de scampi
Maki of scampi tempura

□ □ □ □ Sushi en cornet □ Handrolled sushis

◆ □ □ □ □	10.80
Thon gras et poireau	
Toro and leek	
◆ □ □	8.80
Thon	
Tuna	
◆ □ □ □	5.80
Prune concombre	
Plum and cucumber	
◆ □ □ □	11.00
Anguille concombre	
Eel and cucumber	
◆ □ □ □	8.20
Oeuf de saumon	
Salmon roe	
◆ □ □ □ □ □	9.50
Thon Avocat	
Tuna and avocado	
◆ □ □ □ □ □	9.00
Saumon avocat	
Salmon and Avocado	
◆ □ □	12.50
Oursin	
Sea-urchin	

Omakase Menu □□□

◆ Menu 40,00

Sashimi

Poissons Grillée

Tempura de légume

Sushi

◆ Menu 68,00

□

Sashimi

Flan d'anguille

Tofu frit sauce champignons

Poissons Grillée

Steak de Boeuf sauce soja

Sushi