

Nos Bentos façon “Makunouchi”

Plat et 5 garnitures disposés dans un coffret compartimenté
accompagné d'un bol de riz

幕の内弁当

Pavé de Saumon “Yuan Yaki” 20

Mariné à la sauce soja sucrée aux agrumes et puis grillé
サーモンの柚庵焼き

Magret de Canard “Misozuké Yaki” 20

Grillé au miso allongé au saké doux “mirin”
鴨の味噌漬け焼き

Bento du Jour

Merci de se référer à l'ardoise ou nous demander
本日のお弁当

Nos “Donburis”

Plat disposé dans un grand bol sur lit de riz

どんぶり

Chirashi Sushi 22

Assortiment de poissons crus sur riz vinaigré à sushi
ちらし寿司

Tëndon 17

Tempura de gambas et légumes sur riz arrosé de sa sauce
天丼

Nos Desserts

デザート

Tiramisu à Notre Façon 4,5

à la banane caramélisée au thé vert japonais “matcha”
キャラメルバナナの抹茶ティラミス

Dessert du Jour

Merci de se référer à l'ardoise ou nous demander
本日のデザート

Petits Plats

à partager (ou pas)

前菜・一品料理・付け合わせ

Assortiment de Sashimis 刺身の盛り合わせ	15	Fèves de Soja “Edamamé” えだまめ	5
Assortiment de Tapas おつまみの盛り合わせ	14	Bol de Riz ごはん	3
Assortiment de Tempuras てんぷらの盛り合わせ	12	Soupe Miso お味噌汁	3

Plats Spéciaux pour vos Fêtes

(Uniquement sur Réservation)

特別料理

(ご予約にて承ります)

Assortiment de Sushis et Makis

にぎり寿司と巻きの盛り合わせ

Poissons à Sashimi “Prêt-à-Découper”

(conditionnés sous-vide)

刺身用 冊どり 鮮魚 (真空パック)

lundi	-	-
mardi	12h - 14h	16h30 - 18h00
mercredi	12h - 14h	16h30 - 18h00
jeudi	12h - 14h	16h30 - 18h00
vendredi	12h - 14h	16h30 - 18h00
samedi	-	16h30 - 18h00
dimanche	-	-