



POUR L'APÉRITIF

AGE DASHI TOFU tofu frit	24 €
EBI TEMPURA beignets de crevettes	32 €
AKA EBI GYOZA raviolis de gambero rosso	38 €
SHAKE ventrèche de saumon frais au caviar à la feuille d'or	39 €
KIHADA MAGURO tartare d'albacore et caviar	51 €
NAMAGAKI huitres en gelée de ponzu	29 €

SUSHI ET SASHIMI

OMAKASE sélection prestige en 8 pièces	99 €
SUSHI sélection de Nigiris, makis et california rolls traditionnels, 18 pièces	75 €
SUSHI sélection « new style » en 25 pièces	185 €
SASHIMI sélection de 3 poissons	49 €
SASHIMI sélection de 5 poissons et crustacés	134 €

NIGIRI – 2 pièces

IKA calamar	18 €
SHAKE saumon	19 €
MAGURO thon	21 €
UNAGI anguille	25 €
TAI daurade royale	20 €
HAMACHI sérieole	23 €
SUZUKI bar	27 €
IKURA œufs de saumon	25 €
AMA EBI gambero rosso	57 €
TENAGA EBI langoustine en tempura	43 €
EBI crevette bleue	23 €
WAGYU boeuf	57 €
CAVIAR mariné au saké	86 €

MAKI

MAGURO MAKI tartare de thon et sauce piquante – 6 pièces	25 €
YASAI MAKI légumes 🌱 – 8 pièces	20 €

URAMAKI – 8 pièces

YASAI légumes 🌱	19 €
SHAKE saumon	29 €
YOSHI langoustine en tempura et chair de crabe	59 €
EBI TEMPURA beignets de crevettes	37 €
UNAGI anguille	33 €
OMARU EBI TEN homard en tempura et tartare d'albacore	45 €
WAGYU bœuf et asperges	46 €

SASHIMI – 5 pièces

IKA calamar	27 €
SHAKE saumon	24 €
MAGURO thon	33 €
TAI daurade royale	32 €
HAMACHI sérieole	31 €
SUZUKI bar	32 €
AMA EBI gambero rosso	63 €
ISE-EBI langouste	150 €

Les plats accompagnés d'un logo 🌱 sont végétaliens



LES ENTRÉES

FROIDES

USUZUKURI fines feuilles de saumon frais acidulé de yuzu.....	45 €
KABU TO OMARU-EBI raviolis de homard aux navets marinés	54 €
HAMACHI carpaccio de sériole à la crème d'avocat	39 €
TAI NO KYURI daurade marinée à la coriandre et concombre.....	56 €
HORENSOU salade de pousses d'épinards au sésame blanc 🌱.....	26 €
USUGIRI filet de wagyu en carpaccio et caviar	98 €
MAGURO NO TATAKI mi-cuit de thon, shiso et ponzu.....	41€

CHAUDES

GYOZA raviolis de veau cuit à l'étuvée de chou aillé.....	31 €
EBI SHINJO boulettes de crevettes au kombu	39 €
ASIAN TORI SOUPE soupe de volaille à la coriandre fraîche	29 €
TENAGA EBI ravioles de langoustines au bouillon de poule épicé.....	59 €

LES POISSONS ET LES VIANDES

TEPPAN-YAKI

TAKO NO JAGAIMO poulpe au teppan-yaki et salicornes	68 €
GHINDARA NO SAIKYO YAKI black cod mariné et cuit	73 €
SHITABIRAME sole meunière au beurre yuzu.....	98 €
ISE EBI langouste.....	153 €
NEGIMA brochettes de cuisse de poulet et cébette.....	39 €
MISO-KATSU filet de veau croustillant au miso rouge	57 €
USUYAKI faux-filet roulé aux légumes et champignons enoki	63 €
WAGYU NO WASABI FUMI entrecôte au wasabi et légumes arlequins	161 €
SUKIAKY bœuf et légumes mijotés	67 €
HIRE-NIKU filet de wagyu et beurré de pommes de terre au shiso	195 €

LES RIZ ET LÉGUMES

NATURE 🌱	13 €
ONSEN TAMAGO nature accompagné d'un œuf mollet.....	19 €
SAUTE aux crevettes, poulet et légumes	22 €
LÉGUMES GRILLÉS OU VAPEUR 🌱	18 €

Les plats accompagnés d'un logo 🌱 sont végétaliens

CARTE DES DESSERTS

24 €

PANNAKOTTA pistaches et amande
ICHUJIKU yuzu et yoguruto
PURAMU saké et thé rouge
CHOKORETTO coco et shiro goma
MOCHIS sélection du jour



149 €

MAGURO NO TATAKI
mi-cuit de thon, shiso et ponzu

OU

ICHIJIKU
yuzu et yogurto



DÎNER

MENU YOSHI

229 €

pour la totalité des convives de votre table

KIHADA MAGURO

tartare d'albacore et caviar

KABU TO OMARU-EBI

raviolis de homard aux navets marinés

EBI SHINJO

boulette de crevettes au kombu

GHINDARA NO SAIKYO YAKI

black cod mariné et cuit

WAGYU

tataki de bœuf au daikon, embeurré de pommes de terre au shiso

SUSHI

sélection du Chef

MISO SHIRU

soupe miso

PANNAKOTTA

pistaches et amande