

ENTREES FROIDES

SHIRO ASUPARAGU	17
Asperges blanches, sauce creamy kale	
SHAKE ABURI ●	19
Emincé de tataki de saumon, avocat, creamy jalapeno	
HAMACHI NO TARUTO ●	16
Emincé de Yellow Tail sur une galette craquante, tarama à la truffe blanche, sauce New Style	
GYU NO SHIMEIJI	19
Tataki de boeuf, sauce lemon teriyaki	
MAGURO MISO	19
Tataki de thon, sauce miso soy	
SHAKE HARUMAKI ●	18
Rouleau de saumon, concombre et shiso, sauce yuzu wasabi	
SUZUKI USUZUKURI	21
Tiradito de bar, sauce agrumes et piment jaune	
MAGURO NO TARUTO	15
Emincé de thon sur une galette craquante, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho	
KING CRAB	30
Emincé de King Crab, algues et concombres, sauce ponzu	
TAI SASHIMI KINUGAWA STYLE ●	23
Sashimi de daurade royale, sauce agrumes et miso séché	
HARUMAKI OMARU	33
Rouleau de printemps au homard, sauce agrumes	
HAMACHI YUZU SHOYU	20
Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	
TORO TARTARE	20
Tartare de thon au caviar	
CARPACCIO NEW STYLE	
Thon	18
Saumon	17
Daurade	18

ENTREES CHAUDES

EBI NO WASABI	21
Crevettes poêlées, sauce creamy wasabi	
HAMACHI NO DAIKON	22
Maki de daikon et Yellow Tail, sauce sweet soy	
GYUNIKOMI NO CREPE	16
Bœuf fondant, légumes croquants en petites crêpes	
KINOKO NO POELE ●	14
Poêlée de champignons asiatiques, sauce butter ponzu	
YASAI GYOZA	13
Raviolis frits aux légumes	
NIKU SHIGURENI	15
Emincé de bœuf au gingembre	
SOFT SHELL CRAB NO KARA AGE ●	18
Soft shell crab croustillant, sauce creamy wasabi	
EBI ASPARA ABURI	18
Crevettes grillées et asperges vertes, sauce spicy lemon garlic	
KINOKO TOBAN YAKI	14
Champignons asiatiques sur plaque chauffante, sauce yuzu	
AGE GYOZA ●	15
Raviolis frits poulet et légumes	
NASU DENGAKU	13
Aubergine gratinée de miso sucré	
DOBINMUSHI	15
Champignons et crevettes cuits dans un bouillon japonais, servi dans sa théière	
MISO SHIRU	6
Soupe miso	
SPICY MISO SHIRU	7
Soupe miso spicy	
EDAMAME	7
SHISHITO PEPPERS	11
Piquillos frits, sauce miso	

SALADES

MAGURO TATAKI SALADA	18
Salade de thon mi-cuit, sauce yuzu wasabi	
SUCRINE SALADA ●	10
Cœur de sucrine, vinaigrette japonaise et mandarine mikan	
CEVICHE Salade péruvienne à la façon japonaise	
Seafood	18
Saumon	16
BABY SPINACH ASPARA SALADA ●	16
Pousses d'épinards, asperges vertes grillées, pignons et miso séché, vinaigrette yuzu	
EBITEN SALADA ●	15
Salade de tempura de crevettes, spicy mayonnaise	
KYURI WAKAME	11
Salade japonaise aux algues et concombres, vinaigrette japonaise	
KAISOH SALADA ●	14
Salade d'algues, vinaigrette japonaise légère	

TEMPURA

KING CRAB	34
CREVETTES	31
LEGUMES	16
ASSORTIMENT	27

ACCOMPAGNEMENTS

CHOU KALE POELE AU BEURRE DE WASABI	10
LEGUMES VAPEUR	10
HARICOTS VERTS PŒLES A LA SAUCE SOJA	10
SALADE DE MESCLUN	9
GARLIC RICE	6
RIZ NATURE	4

POISSONS

SUZUKI NO KOMBU ●	28
Filet de bar poêlé, sauce ume yuzu	
SHITABIRAME SAKAMUSHI	40
Filets de sole vapeur, bouillon marinière japonaise	
SHAKE NO YUZU	26
Saumon grillé, sauce creamy yuzu	
MAGURO STEAK	30
Ventrèche de thon albacore, sauce aux échalotes caramélisées	
GINDARA SAIKYO YAKI	36
Black Cod grillé mariné à la sauce miso	
EBI NO YAKIMONO ●	33
Crevettes grillées, lait de coco spicy, miso coréen	

VIANDES & VOLAILLES

GYU NO MUSHISHABU	29
Shabu-shabu de boeuf, légumes croquants, sauce sésame et ponzu	
KOHITSUJI NO MISO	35
Carré d'agneau grillé, miso rouge au poivre sancho	
TORI NO GOMA	28
Suprême de poulet, sauce spicy sésame	
GYU BEARNAISE	34
Filet de boeuf poêlé, sauce béarnaise à la japonaise	
GYU FILET KARAMI ●	35
Filet de bœuf poêlé, sauce spicy teriyaki	

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie l'Union Européenne, le Japon et les Etats-Unis.

SUSHI SASHIMI MORIAWASE

SASHIMORI Assortiment de sashimi 20 pièces	39
SUSHIMORI Assortiment de 8 sushi et 6 california	36
NIGIRI SUSHI Assortiment de sushi 12 pièces	40
AKANE Assortiment de 12 sashimi, 6 sushi et 6 california Ebi Tempura	50
CHIRASHI Assortiment de poissons sur un lit de riz vinaigré	32

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE

LES SPECIALITES :	SUSHI à la pièce	SASHIMI 8 pièces
TORO Thon gras	8	28
HOKKIGAI Clams	5	20
IKURA Œufs de saumon	6	18
SPICY TUNA Croustillant spicy tuna	9	-
UNAGI Anguille grillée	8	38
KANI King Crab	9	-
OMARU Homard	12	-
LES CLASSIQUES :		
TAI Daurade royale	5	24
HIRAME Barbue	6	26
SUZUKI Bar	6	24
MAGURO Thon rouge	6	25
SHAKE Saumon	5	23
IKA / TAKO Blanc de seiche	5	20
HAMACHI Yellow Tail	7	28
SHIMESABA Maquereau	5	17
AJI Chinchard	4	17
TAMAGO Omelette japonaise	4	14
EBI / AMAEBI Crevette cuite / douce	5	20

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros

MAKI (6 PIECES)

SPICY TUNA Thon sauce épicée	11
HAMACHI Yellow Tail, sauce yuzu pimentée	12
SOFT SHELL CRAB 5 pièces	19
NEGITORO Thon gras	12
UNAGI Anguille	13
UMESHISO Prune salée et shiso	8
TEKKA Thon	10
SHAKE Saumon	9
KAPPA Concombre	7

CALIFORNIA (6 PIECES)

UNAGI Foie gras et anguille	24
OMARU Homard, spicy mayonnaise	40
MANGO ROLL King Crab et concombre, mangue fraîche	25
GINDARA Black Cod grillé mariné à la sauce miso et concombre	15
EBI TEMPURA Tempura de crevettes	16
SHAKE NO ABURI Saumon mi-cuit, sauce ponzu	28
MAGURO NO ABURI Thon mi-cuit, sauce yuzu soy	30
SHAKE KAWA Peau de saumon grillée	9
KANI King Crab	18
TEKKA Thon	11
SHAKE Saumon	10
YASAI Végétarien	8

MENUS

SERVIS JUSQU'À 14H00 ET 22H30

KINUGAWA 89€

6 plats pour un menu de dégustation à la découverte de l'essence de la cuisine gastronomique japonaise

IZAKAYA 65€

TORO TARTARE Tartare de thon au caviar

HAMACHI YUZU SHOYU Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu

EBI ASPARA ABURI Crevettes grillées et asperges vertes, sauce spicy lemon garlic

• **GINDARA SAIKYO YAKI** Black Cod grillé mariné à la sauce miso

• **GYU TERIYAKI** Filet de bœuf grillé, sauce teriyaki

RIZ BLANC

• au choix

BENTO

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI

BENTO KINU 45€

SUSHIMORI Assortiment de 3 californias et 2 sushi
HAMACHI YUZU SHOYU Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu
KYURI WAKAME
Salade japonaise aux algues et concombres, œufs de saumon
EBITEN SALADA Salade de tempura de crevettes
GYU TERIYAKI Filet de bœuf poêlé, sauce teriyaki
RIZ BLANC

BENTO VENDOME 40€

SOUPE MISO
SUSHIMORI Assortiment de 3 californias et 2 sushi
TAI Salade de pousses d'épinards et sashimi daurade
GOMA YASAI Légumes vapeur, sauce sésame
AGE GYOZA Raviolis frits poulet et légumes
SHAKE TERIYAKI Saumon poêlé, sauce teriyaki
RIZ BLANC

DESSERTS

RIZ AU LAIT COMME DES SUSHI	12
Fruits frais de saison	
BABA AU SAKE	12
FONDANT AU CHOCOLAT Glace au macha	12
MOCHI ICE	à la pièce 7
Vanille, chocolat-noix de coco, thé vert, litchi, mangue, pistache	
GYOZA POMME TIEDE ET CANNELLE Glace vanille	12
CREME BRULEE AU THE VERT	12
ALOE VERA Fruits frais et sorbet coco	12
FRUITS EXOTIQUES FRAIS	10
Selon saison et grosseur: mangue, ananas	
GLACES - SORBETS	1 boule 5
Vanille à l'ancienne, chocolat, mangue, coco, citron vert, sésame noir et blanc, thé vert	
NOUGATS MOUS au sésame	6
GINGEMBRE CONFIT	5