



K I N U
gawa

COURCHEVEL

ENTREES FROIDES

COLD STARTERS

ABOKADO carpaccio d'avocat, citron caviar et vinaigrette japonaise ⑤	22
Avocado carpaccio, finger lime and Japanese dressing	
SPRING ROLL , sauce sweet yuzu spicy ⑤	26
Vegetarian spring roll, sweet yuzu spicy sauce	
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES , vinaigrette mangue shiso et sobacha grillée ③	38
Scallop carpaccio, mango shiso vinaigrette and toasted sobacha	
TORO TARTARE au caviar ⑥	32
Tuna belly tartare with caviar	
CARPACCIO DE BAR , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique	34
Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	
CEVICHE DAURADE , concombre, menthe et vinaigrette jalapeño	32
Sea bream ceviche, cucumber, mint and jalapeño dressing	
TATAKI DE WAGYU , sauce yuzu miso à la truffe et sésame torréfié ③	48
Wagyu tataki, yuzu miso sauce with truffle and toasted sesame	
CARPACCIO DE YELLOWTAIL , sauce yuzu, piment vert et coriandre ⑥	34
Yellowtail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
SNOW CRAB ET SPICY TUNA , sur nori en tempura ⑥	32
Snow crab and spicy tuna on nori tempura	
HUITRES PONZU PASSION ③	32
4 huîtres Gillardeau N5, condiment fruit de la passion, ponzu et gingembre	
4 oysters Gillardeau N5, passion fruit, ponzu and ginger dressing	
CARPACCIO NEW STYLE	
Saumon Salmon	26
Thon Tuna	30
BAR SASHIMI , sauce aji amarillo ponzu et vinaigrette jalapeño - à partager	140
Sea bass sashimi, ponzu aji amarillo sauce and jalapeño dressing - to share	

TARUTO

THON	29
Galette craquante de thon, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho	
Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama, yuzukosho sauce	
SAUMON ⑥	27
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe d'été et sauce New Style	
Sliced salmon on crispy tarts, truffle tarama and New Style sauce	
AVOCAT & KING CRAB ③	58
Galette craquante d'avocat et King Crab, ikura et vinaigrette japonaise	
Sliced avocado on crispy tarts and King Crab, ikura and Japanese dressing	

KINU SIGNATURE PLATTER

430

Toro tartare • Ceviche daurade • 6 huîtres ponzu passion •
Sashimi : saumon, thon, thon gras, bar 16 pièces • Caviar 50 GR

Toro tartare • Sea bream ceviche • 6 oysters with passion-fruit ponzu •
Sashimi : Salmon, tuna, tuna belly, sea bass 16 pieces • Caviar 50 G

ENTREES CHAUDES
HOT STARTERS

AUBERGINE gratinée de miso sucré  	18
Grilled eggplant with miso glazed	
EPI DE MAIS GRILLE au binchotan, beurre shizo yuzu et schichimi  	26
Grilled corn on the cob over binchotan, shiso-yuzu butter and shichimi	
GYOZA poulet et légumes	26
Chicken and vegetables gyoza	
GYOZA WAGYU laqué sauce teriyaki 	32
Wagyu gyoza glazed with teriyaki sauce	
CRISPY POTATO CAVIAR millefeuille de pomme de terre, crème légère et caviar Oscière 	48
Crispy potato millefeuille, light cream and Ossetra caviar	
BOUILLON JAPONAIS de saison, servi dans sa théière	17
Japanese seasonal stock, in a teapot	
SHISHITO PEPPERS sauce miso 	16
Fried piquillos, miso sauce	
EDAMAME 	12
Edamame	
SOUPE MISO	12
Miso soup	

SALADES
SALADS

EBITEN salade tempura de crevettes et spicy mayonnaise	32
Shrimp tempura salad and spicy mayonnaise	
POUSSES D'EPINARDS TRUFFE salade de pousses d'épinards, katsuobushi, 38 parmesan, pignons et vinaigrette yuzu	
Baby spinach salad, truffle, katsuobushi, parmesan, pine nuts and yuzu vinaigrette	
KYURI WAKAME salade d'algues et concombre, vinaigrette japonaise	18
Seaweed and cucumber salad and Japanese dressing	
KING CRAB SALADA 	300 GR - 160
Mesclun de jeunes pousses et mayonnaise miso - à partager	
King Crab salad, mixed green salad and miso mayonnaise dressing - to share	

CAVIAR

CASPARIAN		CASPARIAN		ICONE		ICONE	
Golden Reserve		Beluga Impérial		Ossetra Reserve		Beluga Reserve	
50 GR	280	50 GR	640	250 GR	1 800	250 GR	4 500
125 GR	690	125 GR	1 600	500 GR	3 600	500 GR	9 000
250 GR	1 380	250 GR	3 200				

TEMPURA

CREVETTES sauce dashi	38
Shrimps, dashi sauce	
BUTTERNUT sauce curry japonais ⑤ ⑥	26
Butternut, Japanese curry sauce	
REBLOCHON sauce yuzu miso ⑤	32
Reblochon, yuzu miso sauce	

ROBATA

VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

BROCHETTES DE POULET mariné, sauces teriyaki et sweet anticucho	36
Marinated chicken skewers, teriyaki, sweet anticucho sauces	
COTELETTES D'AGNEAU , ail et romarin, sauce barbecue japonaise	46
Lamb chops, garlic and rosemary, Japanese barbecue dressing	
FILET DE BOEUF , sauce béarnaise shiso	58
Beef fillet, shiso béarnaise sauce	
NOIX D'ENTRECOTE ANGUS , sauce à la truffe noire	72
Angus rib eye and black truffle sauce	

POISSONS & CRUSTACES FISH & SHELLFISH

SOLE GRILLEE AU BINCHOTAN , beurre noisette yuzu ⑥	95
Binchotan-grilled sole with yuzu brown-butter	
GAMBAS BLACK TIGER , sauce chimichurri	58
Black Tiger King prawns, chimichurri sauce	

ROBATA A PARTAGER ROBATA TO SHARE

LOUP SAUVAGE entier grillé avec condiments japonais - 1,2KG à partager 240
Whole grilled wild seabass, japanese seasonings - 1,2KG to share

LANGOUSTE beurre noisette shiso - selon arrivage
Robata-grilled spiny lobster, shiso brown butter - according to availability

COTE DE BOEUF SLOW FIRE - 1,2 KG à partager ⑥ 290
Black Angus laquée miel thym soja
Black Angus rib of beef, slow-fired and glazed with honey, thyme and soy - 1,2KG to share

FAUX-FILET DE WAGYU Kagoshima A5 - 350 GR 360
Wagyu Sirloin Kagoshima - 350 G

PLATS

MAIN COURSE

BURGERS WAGYU , pickles et yuzukosho, sauce aïoli ④ Wagyu sliders, marinated pickles and yuzukosho aïoli sauce	48
SAUMON POELE , sauce teriyaki Pan-fried salmon, teriyaki sauce	36
UDON ET GAMBAS GRILLEES , lait de coco, miso épicé ④ Udon and grilled shrimps, coconut milk, spicy miso	48
BLACK COD GRILLE , mariné à la sauce miso ④ Miso marinated Black Cod	65
FILET DE BAR VAPEUR , bouillon umami et champignon japonais ④ Steamed sea bass, umami broth and Japanese mushrooms	54
BAR CHILIEN , sauce yuzu shiso Chilean sea bass and yuzu shiso sauce	57

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

CHAMPIGNONS SAUTES , sauce sake et yuzu Sautéed mushrooms, sake and yuzu sauce	16
HARICOTS VERTS , sauce sake soy butter et yuzu String beans, sake soy butter sauce and yuzu	14
PUREE Mashed potatoes	14
PUREE à la truffe Truffled mashed potatoes	25
SALADE DE MESCLUN Mixed green salad	10
RIZ NATURE or GARLIC RICE White rice or Garlic rice	12

Les viandes entrant dans la composition des plats de cette
carte a pour origine garantie la France, les Etats-Unis, l'Argentine et le Japon
All meats used in dishes on this menu are from France, USA, Argentina and Japan

④ Spécialités Specialties
⑤ Végétarien Vegetarien
④ Nouveautés New dishes

CALIFORNIA

ROLLS

6/8 PIECES

CRISPY TUNA TRUFFLE thon akami, concombre, avocat et truffe râpée (N)	55
Akami tuna, cucumber, avocado and shaved truffle	
SOFT SHELL CRAB ●	39
Soft shell crab	
TEMPURA DE CREVETTES ●	32
Shrimp tempura	
TUNA CAVIAR akami, toro, avocat et caviar	76
Akami, toro, avocado and caviar	
SAUMON	20
Salmon	
THON	22
Tuna	
VEGETARIEN	16
Vegetarian	
CRAB MANGO concombre, mangue fraîche ●	46
Crab, cucumber, fresh mango	
BLACK COD grillé mariné au miso et concombre ●	32
Miso marinated Black Cod and cucumber	
NEW STYLE saumon mi-cuit, avocat, fromage frais ●	42
Seared salmon, avocado, cream cheese	

MAKI

6 PIECES

THON	18
Tuna	
THON ROUGE sauce épicée ●	20
Tuna with spicy sauce	
THON GRAS	22
Tuna belly	
THON GRAS, CAVIAR spicy mayonnaise	36
Toro, caviar, spicy mayonnaise	
YELLOWTAIL , sauce yuzu spicy ●	18
Yellowtail, spicy yuzu sauce	
SAUMON ET FROMAGE FRAIS	18
Salmon and fresh cheese	
SAUMON	16
Salmon	
CONCOMBRE (V)	12
Cucumber	
AVOCAT (V)	12
Avocado	

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

	SUSHI à la pièce	SASHIMI 5 pièces
LES SPECIALITES		
SPECIALITIES		
CROUSTILLANT SPICY TUNA Crispy spicy tuna tartare	12	-
WAGYU, CAVIAR , cébette et gingembre Wagyu, caviar, spring onion and fresh ginger	22	-
TORO TRUFFE purée de nori et truffe noire râpée ⓘ Shaved black truffle, toro tuna and nori purée	19	-
LES CLASSIQUES		
CLASSICS		
SAUMON Salmon	8	32
THON Tuna	9	36
THON GRAS Tuna belly	16	39
ANGUILLE GRILLEE Grilled eel	10	42
OEUFs DE SAUMON Salmon eggs	9	22
YELLOWTAIL Yellowtail	9	36
DAURADE ROYALE Sea bream	8	32
BAR Sea bass	8	28
CREVETTE CUITE Cooked shrimps	8	28

La liste des allergènes est disponible sur demande
Allergens list is available on request

DESSERTS

ROCHER NOISETTES rocher chocolat noisettes et sobacha Chocolate hazelnut rocher and buckwheat	18
PAVLOVA FRUITS ROUGES et pistaches caramélisées Pavlova with red fruits and caramelized pistachios	18
BISCUIT COULANT CHOCOLAT et glace sésame noir Chocolate coulant and black sesame ice cream	18
SUNDAE CARAMEL MISO et noix de pécan caramélisées [Ⓝ] Caramelized pecan nuts and miso caramel sundae	17
MOCHI ICE à la pièce Ice Mochi per piece	10
ALOE COCO aloe vera, agrumes et sorbet coco Aloe vera, citrus fruits and coconut sorbet	16
GLACES ET SORBETS 2 boules Ice-cream and sherbet 2 scoops	10

A PARTAGER TO SHARE

TARTE YUZU MERINGUE géante à la vanille Bourbon [Ⓝ] 62
Yuzu Tart with giant Bourbon vanilla meringue

KINU DELUXE PLATTER 260

Rocher noisettes • Mochi ice 6 pièces • Pavlova fruits rouges •
Fruits givrés • Aloe coco

Hazelnut Rocher • Mochi Ice 6 pieces • Red fruits pavlova •
Iced fruits • Aloe coco