

Sides

PONZU EGGPLANT 15

Aubergine, sauce ponzu | Eggplant, ponzu

FUNGHI 15

Champignons sautés | Sautéed mushrooms

SPINACH TRUFFLE 15

Salade de pousses d'épinards, yuzu truffé, parmesan

Baby spinach salad, truffled yuzu, parmesan

KARI KARI CORN 15

Maïs, mozzarella, kimchi | Corn, mozzarella cheese, kimchi

NIPPON RICE 10

Riz blanc parfumé | Flavoured rice

MASHED POTATO

Purée de pommes de terre | Mashed potato 14

À la truffe | With truffle 28

GREEN VEGGIES 15

Légumes vapeur | Steamed vegetables

Desserts

SAKURA PAVLOVA 16

Meringue soufflée, cerises & framboises, crème sakura, glace yaourt

Puffed meringue, cherries & raspberries, sakura cream, yogurt ice cream

FRAISIER MOCHI-STYLE 16

Biscuit amande, crème vanille, fraises fraîches, jus de fraise

Almond biscuit, vanilla cream, fresh strawberries, strawberry juice

KAKIGORI 18

Kakigori noix de coco, citron vert | Coconut kakigori, lime

FINGER MATCHA MANGUE 18

Biscuit & crème matcha, mangue, passion | Biscuit & matcha cream, mango, passion fruit

ROCHER CHOCOLAT 18

Chocolat, caramel, noisettes & sobacha | Chocolate, caramel, hazelnuts & sobacha

FROZEN FRUITS - À PARTAGER - TO SHARE

Plateau de fruits givrés | Frozen fruit sorbet selection

2/4 PERS. 140

6/8 PERS. 280

Appetizers

SAKE MUSSELS 24

Moules au sake, ail & gingembre, cébette, piment | Sake mussels, garlic & ginger, spring onion, chili pepper

CRISPY LANGOUSTINE 26

Samoussa croustillants de langoustine, champignons, gingembre & basilic thaï

Langoustine crispy samosa, mushrooms, ginger & Thai basil

ZUCCHINI KTIPTI 24

Courgette en tempura, feta, poivron | Zucchini tempura, feta, bell pepper

EBI DASHI 32

Crevettes en tempura, dashi | Shrimp tempura, dashi sauce

YUZU KING CRAB 76

Patte de King Crab entière, mayonnaise yuzu, ail, piment | King Crab leg, yuzu mayo, garlic, chili pepper

Vegetal

YASAI TOMATOES 25

Carpaccio de tomates & légumes croquants, pignons, vinaigrette yuzu

Tomato & crispy vegetable carpaccio, pine nuts, yuzu vinaigrette

UMEBOSHI BEET 26

Carpaccio de betterave blanche, huile d'olive umeboshi | White beet carpaccio, umeboshi olive oil

DASHI EGGPLANT 28

Aubergine marinée dashi, yaourt de feta, poivron épicé | Dashi marinated eggplant, feta yogurt, spicy bell pepper

SAKURA STRACCIATELLA 28

Stracciatella, tomates cerises, edamame, pastèque, sakura, citron vert

Stracciatella, cherry tomatoes, edamame, watermelon, sakura, lime

NIPPON CAESAR SALAD 32

AVEC KING CRAB | WITH KING CRAB 66

Nori grillé, pignons de pin, romaine, tomates séchées, parmesan, vinaigrette César

Grilled nori, pine nuts, romaine lettuce, sun-dried tomatoes, parmesan, Caesar vinaigrette

Dim Sum

WAGYU SPICY MALA 27

Bouchées de Wagyu, sauce mala | Wagyu bites, mala sauce

DUCK GYOZA 30

Gyoza de canard, foie gras, cumin, ponzu orange | Duck gyoza, foie gras, cumin, orange ponzu

KING CRAB DUMPLINGS 32

Ravioles vapeur de King Crab, ponzu agrumes | King Crab dumplings, citrus ponzu

Caviar

GOLDEN IMPERIAL | Casparian

50 GR. 180 | 125 GR. 450 | 250 GR. 900

ICONE | Ossetra Réserve

250 GR. 1 800 | 500 GR. 3 600

ICONE | Beluga Réserve

250 GR. 4 500 | 500 GR. 9 000

Moyens de paiement acceptés : cartes bancaires, espèces.

Accepted payment methods : credit cards and cash.

Crudo

CITRUS HAMACHI 36

Carpaccio de sériole, fenouil, huile d'olive, agrumes & cumin
Yellow Tail carpaccio, fennel, olive oil, citrus & cumin

CEVICHE DAURADE 34

Ceviche de daurade royale, vinaigre de riz, poivron vert, ail, coriandre
Gilthead sea bream ceviche, rice vinegar, green bell pepper, garlic, coriander

TUNA AVOCADO 35

Tartare de thon, furikake, avocat, wasabi | Tuna tartare, furikake, avocado, wasabi

SHAKE NAÕ-STYLE 34

Saumon mariné, sauce soja, sésame, oignon | Marinated salmon, soy sauce, sesame seeds, onion

GAMBERONI TACOS 45

Tartare de gamberoni, courgette, yuzu, pousses de soja | Gamberoni tartare, zucchini, yuzu, soy sprouts

TORO STRACCIATELLA 52

Toro, caviar, stracciatella, aubergine fumée | Toro, caviar, stracciatella, smoked eggplant

SOY SASHIMI 58 15 PIÈCES

Assortiment de poissons crus - Sériole, thon, saumon, sauces soja 36 mois & soja agrumes
Selection of raw fish - Yellow Tail, tuna, salmon, 36-month aged soy & citrus soy sauces

SEA BASS SASHIMI 140

Loup entier en sashimi, huile d'olive & citron – À PARTAGER
Whole sea bass in sashimi, olive oil & lemon – TO SHARE

Rolls

8 PIÈCES

VEGETAL 28

Aubergine marinée, avocat, courgette, concombre, olives Taggiasche, pesto rosso
Marinated eggplant, avocado, zucchini, cucumber, Taggiasche olives, pesto rosso

MANGO SHAKE 32

Saumon, mangue, asperge verte, ciboulette, mayonnaise épicée
Salmon, mango, green asparagus, chive, spicy mayo

SPICY TUNA 34

Thon épicé, concombre, ciboulette, parmesan | Spicy tuna, cucumber, chive, parmesan

DRAGON 36

Gambas en tempura, tataki de saumon, concombre, mayonnaise épicée
Prawn tempura, salmon tataki, cucumber, spicy mayo

KING CRAB TOBIKO 44

King Crab, avocat, gelée yuzu, tobiko | King Crab, avocado, yuzu jelly, tobiko roe

From the sea

POULPE RIVIERA 42

Poulpe grillé, jalapeño, condiment Riviera | Grilled octopus, jalapeño, Riviera condiment

SHAKE KYURI 46

Saumon, poivron & concombre au vinaigre de riz, edamame
Salmon, bell pepper & cucumber with rice vinegar, edamame

CHILEAN TAHINI 52

Bar chilien à la vapeur de kombu, tahini ponzu, tartare de tomate, câpres, aneth
Kombu steamed Chilean sea bass, ponzu tahini, tomato tartare, capers, dill

YAKISOBA HOMARD 78

Nouilles sautées, homard bleu, aubergine, menthe | Sautéed noodles, blue lobster, eggplant, mint

DAURADE MISO 85 / PERS. POUR 2 PERSONNES - FOR 2 PERSON

Daurade entière au miso, légumes vapeur | Whole sea bream miso, steamed vegetables

From the land

BABY CHICKEN TERIYAKI 42

Coquelet grillé, teriyaki, olives de Kalamata, basilic | Grilled baby chicken, teriyaki, Kalamata olives, basil

KATSU MILANAISE 56

Katsu de veau à la milanaise | Milanese-style veal katsu

BEEF STRACCIATELLA 58

Tagliata de filet de boeuf, stracciatella, tosazu truffé | Beef fillet tagliata, stracciatella, truffled tosazu

CANARD KOSHIN 58 / PERS. POUR 2 PERSONNES - FOR 2 PERSON

Filet de canard laqué, miel & épices, sauce hoisin, galettes pékinoises, riz blanc parfumé
Glazed duck fillet, honey & spices, hoisin sauce, Beijing galettes, flavoured rice

Binchotan

À PARTAGER POUR 2 PERSONNES - TO SHARE FOR 2 PERSON

ANGASU BEEF 88 / PERS.

Entrecôte Black Angus USA Prime | Black Angus USA Prime beef rib eye

WAGYU KAGOSHIMA 160 / PERS.

Faux-filet Wagyu Kagoshima A5 350 GR. | Kagoshima Wagyu sirloin A5 350 GR.

KING CRAB WASABI 49 / 100GR.

Patte de King Crab grillée, béarnaise wasabi | Grilled King Crab leg, wasabi bearnaise

SEA BASS TORAGASHI 110 / PERS.

Loup grillé, vierge de tomate, soja & gingembre, toragashi
Whole grilled sea bass, tomato, soy & ginger dressing, toragashi spices