

自家製

TOUT EST FAIT MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS OU IMPORTÉS DU JAPON AU MAXIMUM EN CIRCUIT COURT.

おつまみ

OTSUMAMI

IDÉAL POUR L'APÉRO

ワカメときゅうりの酢の物 **SUNOMONO** 5€

Salade rafraîchissante légèrement vinaigrée à base d'algue wakame et concombre.

枝豆 **EDAMAME** 5€

Fèves de soja encore vertes cuites à la vapeur, sel de Guérande.

じゃけ皮チップ **SHAKE KAWA CHIPS** 5€

Croustillantes chips maison de peau de saumon avec mayonnaise japonaise au shichimi.

明太きゅうり **MENTAI KYURI** 7€

Oeufs de colin marinés légèrement relevés, bâtonnets de concombre, mayonnaise japonaise, spécialité de Fukuoka.

居酒屋メニュー

IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

ひやっこ **HIYAYAKKO** 5€

Tofu frais, gingembre, sauce soja Shibanuma, cibette.

大根ごまサラダ **DAIKON GOMA SALADA** 7€

Salade de daikon, concombre, tomate cerise et algue nori avec assaisonnement sésame maison.

ナス田楽 **NASU DENGAKU** 8€

Demie aubergine grillée au miso blanc au yuzu maison, sésame.

唐揚げ **KARAAGE** 10€

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, mayonnaise japonaise, sésame, citron.

サーモン南蛮漬け **SALMON NANBANZUKE** 13€

Fine tranches de saumon de Norvège marinées et frits, dashi maison légèrement vinaigré, feuille shiso, navet blanc, sésame, citron

味噌汁 **MISO SHIRU** 3€

Véritable soupe miso maison, tofu, wakame, bonite, oignons.

味玉 **AJITAMA** 2€

Oeuf mollet fermier bio, mariné 24h dans notre dashi maison.

ご飯 **GOHAN** 3€

Bol de riz blanc Koshihikari de Niigata cuit dans notre autocuiseur Rinnai avec eau filtrée.

ミニ鶏そぼろ丼 **MINI SOBORO DON** 6€

Poulet haché mariné dans une sauce sucrée salée maison, riz blanc de Niigata.

あまがりよ!



海の幸

UMI NO SACHI

LES SAVEURS DE TSUKIJI À PARIS

鯛ごま和え **TAI GOMA AE** 8€

Dorade crue marinée dans notre sauce sésame maison, feuille shiso.

まぐろ大葉和え **MAGURO SHISO AE** 12€

Thon rouge de ligne cru mariné à l'huile de sésame et sauce soja Shibanuma, feuille shiso, sésame.

炙りサーモン **ABURI SALMON** 13€

Fines tranches de saumon snackées, oeufs de saumon, sauce soja Shibanuma, kizami wasabi.

刺身盛り合わせ **SASHIMI MORIAWASE** 19€

Assortiment de thon rouge de ligne, dorade et saumon cru, feuille shiso, wasabi, sauce soja Shibanuma.

トロまぐろたたき **TORO MAGURO TATAKI** 22€

Thon gras (toro) de ligne snacké, sauce ponzu, salade, cibette.

どんぶり

DONBURI

NOS GRANDES BOLS DE RIZ

TRADITIONNELS

唐揚げ丼 **KARAAGE DON** 12€

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, sauce soja arrangée, sésame, riz blanc de Niigata.

[EXTRA 味玉 Oeuf mollet mariné bio +2 €]

チキンカツ丼 **CHICKEN KATSU DON** 13€

Croustillants hauts de cuisse de poulet de Bretagne panés au panko, sauce tonkatsu, sésame, riz blanc de Niigata.

[EXTRA 味玉 Oeuf mollet mariné bio +2 €]

麻婆茄子丼 **MABO NASU DON** 13€

Aubergines frites marinées, sauce miso blanc légèrement relevée, ail, sésame, cibette, riz blanc de Niigata.

[EXTRA 味玉 Oeuf mollet mariné bio +2 €]

サーモン丼 **SALMON DON** 16€

Tranches de saumon cru de Norvège ultra frais, riz blanc vinaigré de Niigata, sauce soja Shibanuma, wasabi, gingembre.

海鮮丼 **KAISEN DON** 19€

Assortiment de thon rouge, dorade et saumon, riz blanc vinaigré de Niigata, sauce soja Shibanuma, wasabi, gingembre, algue nori, feuille shiso.

デザート

DESSERTS

JAPONAIS ET FAITS MAISON

チョコラほうじ **CHOCOLAT HOJI** 6€

Gâteau au chocolat noir et thé vert torréfié de Shizuoka.

抹茶アイスクリーム **MATCHA ICECREAM** 6€

Notre glace maison avec le matcha que nous importons de Shizuoka, noisette torréfiée.

ゆずチーズケーキ **CHEESECAKE YUZU** 6€

Notre recette maison crémeuse et intense en yuzu de Tokushima.