



K I N U *yawa*

Kinugawa est une Izakaya contemporaine et vous invite à découvrir une nouvelle manière de déguster et de vivre la gastronomie japonaise.

La carte offre des mets conçus pour être partagés et apportés à votre table tout au long du repas.

Votre maître d'hôtel sera heureux de vous fournir des explications et de vous accompagner dans le choix d'un menu sur mesure.

Corniche
BY PALMERIE

COCKTAILS

- YOSHI SMASH** Frais, herbacé 130
Gin Bombay Sapphire, jus de citron rectifié, sirop de concombre salé, coriandre fraîche
- SAN HIGBALL** Rafraîchissant, relevé 130
Whisky Black Label infusé au gingembre, oléo kumquat, eau pétillante
- KAFFIRKIRI** Acidulé, vif 130
Rhum, jus de citron rectifié, sirop de feuilles de kaffir
- GEISHA** Floral, complexe 170
Liqueur de litchi et rose, Falernum aux baies roses, champagne
- MATCHARITA** Herbacé, acidulé 150
Tequila Patron infusée au matcha, jus de citron rectifié, jus de poivron vert, sirop d'agave fermenté
- THE BLOODY YAKUZA** Fumé, Bloody Mary ● 140
Vodka Grey Goose, jus de tomate et kumquat, jus de citron rectifié, sauce secrète
- SOY MILK PUNCH** Doux, frais 130
Rhum infusé à la cardamome, sirop d'eau de coco, jus de citron rectifié, lait de soja clarifié
- YAKI SOUR** Toasté, gourmand 130
Whisky Glenfiddich 12 ans, oléo citron jaune, huile de sésame et vanille
- PERLE DU JAPON** Doux, floral ● 80
Lait de soja, jus de litchi, sirop d'eau de coco et rose
- CUCUMBER COLLINS** Rafraîchissant, Umami 80
Jus de concombre salé, jus de citron rectifié, sirop de poivre de Sichuan, eau pétillante

ENTREES FROIDES

CŒURS DE SUCRINE , vinaigrette japonaise et mandarine mikan ●	90
GALETTE DE THON ROUGE , tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho	140
TATAKI DE BŒUF , sauce apple soy	185
SASHIMI DE DAURADE , sauce agrumes et miso séché	180
CARPACCIO NEW STYLE , huile de sésame et yuzu	
Thon rouge	150
Saumon	165
Daurade	175
EMINCE DE KING CRAB , algues et concombre, sauce ponzu	320
SAUMON MI-CUIT , roquette et légumes croquants, sauce balsamic soy	175
TATAKI DE THON , vinaigrette aux épices japonaises ●	155
GALETTE DE SAUMON , tarama à la truffe blanche, sauce New Style	165
ROULEAU DE PRINTEMPS AU KING CRAB , sauce spicy lemon garlic	300
TARTARE DE THON ROUGE au caviar	200

● Spécialités

Disponibilité des poissons et crustacés selon arrivage.

ENTREES CHAUDES

BŒUF WAGYU mijoté au miso rouge, petites crêpes mandarin	450
AUBERGINE GRATINEE de miso sucré ●	130
GYOZA Poulet et légumes	135
Légumes	110
Crevettes et légumes	135
SOFT SHELL CRAB croustillant, lime soy sauce	320
SOUPE MISO	60
EDAMAME	80

SALADES

SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS , asperges vertes grillées, pignons et miso séché, vinaigrette yuzu	160
SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES , spicy mayonnaise	180
SALADE JAPONAISE aux algues et concombres, vinaigrette japonaise	120

TEMPURA

KING CRAB	350
CREVETTES	220
LEGUMES	160
ASSORTIMENT	200

PLATS

FILET DE BAR VAPEUR, sauce yuzu ginger	280
SAUMON PŒLE, légumes croquants, vinaigrette yuzu spicy	280
STEACK DE THON ROUGE, persillade croustillante ●	250
FILETS DE SOLE, sauce spicy soy	350
BLACK COD GRILLE mariné à la sauce miso	450
FILET DE BAR GRILLE, sauce creamy yuzu ●	275
CUISSE DE POULET CROUSTILLANTE, sauce teriyaki ●	270
FILET DE BŒUF PŒLE, sauce béarnaise à la japonaise	290
CARRE D'AGNEAU GRILLE, jus d'agneau corsé	300
EMINCE DE BŒUF WAGYU grillé, sauce sweet ginger	580

ACCOMPAGNEMENTS

LEGUMES VAPEUR et tofu	90
HARICOTS VERTS poêlés à la sauce soja	70
SALADE DE MESCLUN	80
GARLIC RICE	50
RIZ NATURE	40

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE

LES SPECIALITES	SUSHI à la pièce	SASHIMI 8 pièces
THON GRAS	70	250
ŒUFS DE SAUMON	60	170
CROUSTILLANT SPICY TUNA	85	-
ANGUILLE GRILLEE	75	270
KING CRAB	95	-
HOMARD	100	-
LES CLASSIQUES		
DAURADE ROYALE	55	190
BAR	55	200
THON ROUGE	50	180
SAUMON	60	220
CREVETTE CUITE	60	220

MAKI (6 PIECES)

THON sauce épicée	100
SOFT SHELL CRAB 5 pièces	190
THON GRAS	140
THON ROUGE	90
SAUMON	100
CONCOMBRE	70

Disponibilité des poissons et crustacés selon arrivage.

CALIFORNIA (6 PIECES)

TEMPURA DE CREVETTES	140
SAUMON MI-CUIT, sauce ponzu	210
THON MI-CUIT, sauce yuzu soy	185
PEAU DE SAUMON GRILLEE	90
ANGUILLE	155
KING CRAB	200
THON ROUGE	100
SAUMON	110
VEGETARIEN	80

DESSERTS

CREME BRULEE AU THE VERT	90
MOCHI ICE Vanille, chocolat-vanille, thé vert, mangue	à la pièce 60
FONDANT AU CHOCOLAT Glace au macha	90
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES	130
GLACES - SORBETS Yuzu, framboise-litchi, sésame blanc, thé vert, vanille à l'italienne, chocolat, mangue, coco	1 boule 40

CHAMPAGNES

BRUTS	75cl
LAURENT-PERRIER	1 300
LOUIS ROEDERER Millésimé 2008	1 900
BRUTS CUVEES BLANC DE BLANCS	
LAURENT-PERRIER	2 000
LOUIS ROEDERER	2 100
BRUTS CUVEES PRESTIGE	
LAURENT-PERRIER Grand Siècle	4 200
DOM PERIGNON	4 500
CRISTAL ROEDERER 2008	5 500
ROSES	
LAURENT-PERRIER	2 000
LOUIS ROEDERER	2 000
DOM PERIGNON	8 000

VINS AU VERRE

BRUTS CUVEES BLANC DE BLANCS	12cl
LAURENT-PERRIER	180
VIN BLANC - FRANCE	
MARIE-ANTOINETTE VINCENT Pouilly-Fuissé	150
FOURNIER Pouilly-Fumé	140
VIN ROUGE - MAROC	
DOMAINE AIT YAZEM Azayi - Meknès	130
VIN ROUGE - ITALIE	
SCALUNERA PICCINI Sicile	120
VIN ROSE - MAROC	
DOMAINES DES OULED THALEB S de Siroua	70

SAKES

	12cl	72cl
DASSAI 23 Junmai Daiginjo	560	3 000
DASSAI 50 Junmai Daiginjo	230	1 300
BIJITO Junmai Ginjo	160	800

VINS BLANCS

MAROC	75cl
DOMAINE DE BACCARI Meknès	470
DOMAINE DES OULED THALEB CB Signature	410
FRANCE - BOURGOGNE	
JEAN-MARC BOILLOT Puligny-Montrachet	1 600
DEVENEY MARS Saint-Romain	610
LOUIS LATOUR Corton-Charlemagne Grand cru	4 200
MARIE-ANTOINETTE VINCENT Pouilly-Fuissé	690
WILLIAM FEVRE Petit Chablis	410
TREMBLAY Chablis Grand Cru Vaudésir	1 100
FRANCE - BORDEAUX	
CHATEAU CLARENDELLE inspiré par Haut-Brion	580
FRANCE - LANGUEDOC	
GERARD BERTRAND Domaine de Cigalus	1 200
FRANCE - RHONE	
YVES CUILLERON Condrieu - Petite Côte	1 300
DOMAINE ALAIN GRAILLOT Crozes-Hermitage	700
FRANCE - LOIRE	
FOURNIER Pouilly-Fumé	780
ROGER BLANC Sancerre - Les Caillottes	690
ITALIE	
PICCINI Pinot Grigio - Trentino	410
TORRE MORA Scalunera - Etna	590
MARCHESI ANTINORI Cervaro della Sala	1 550

VINS ROUGES

MAROC

	75cl
DOMAINE DES OULED THALEB Tandem - Zenata	480
CHATEAU ITHAQUE La Ferme Rouge - A.O.C. Les Côtes de Rommani	450
DOMAINE AIT YAZEM Azayi - Meknès	480
J.M. RAYNAL Syrah - L. Benaddou	450
PREMIERE DE BACCARI Meknès	470

FRANCE - BOURGOGNE

BOUCHARD PERE & FILS Pommard 1er Cru	1 800
DOMAINE DES PERDRIX Vosne-Romanée	1 300
DOMAINE DES PERDRIX Nuits Saint-Georges - 1er Cru Aux Perdrix	1 600
DOMAINES DEVILLARD Mercurey	790

FRANCE - BORDEAUX

RESERVE DE LA COMTESSE 2010	1 900
CHATEAU MALARTIC-LAGRAVIERE Pessac-Léognan 2014	1 700
LA FLEUR D'ARTHUS Saint-Emilion Grand Cru 2015	1 400
BLASON D'ISSAN Margaux 2014	890
L'HERITAGE DE CHASSE-SPLEEN Haut-Médoc 2014	630
CHATEAU TOUR CANON 2015	650

FRANCE - RHONE

YVES CUILLERON Côte-Rotie - Madinière	1 300
LES ABEILLES DE COLOMBO Côtes-du-Rhône	480
DOMAINE ALAIN GRAILLOT Crozes-Hermitage	890

FRANCE - LANGUEDOC

GERARD BERTRAND Domaine de Cigalus	1 200
------------------------------------	-------

ESPAGNE

PROTOS Ribera del Duero	510
ALION DE VEGA SICILIA Ribera del Duero	2 800

ITALIE

TORRE MORA Scalunera - Etna	590
BRUNELLO DI MONTALCINO Antinori - Toscane	1 700

VINS ROSES

MAROC	75cl
DOMAINE DES OULED THALEB S de Siroua	360
PREMIERE DE BACCARI Meknès	450
FRANCE	
CHATEAU MINUTY Rosé et Or - Côtes-de-Provence	650
DOMAINE OTT Château de Selle	1 000

VINS GRIS

MAROC	
AIT SOUALA Zenata - Benslimane	350

WHISKY

	4cl
NIKKA COFFEY GRAIN Blend	240
NIKKA PURE MALT BLACK Blend	290
NIKKA FROM THE BARREL Blend	250
SUNTORY CHITA Single Malt	250
SUNTORY TOKI Blend	250

BIERES

HOEGAARDEN 33CL	70
HEINEKEN 33CL	60
CASABLANCA 33CL	60
MAHOU BARRICA ORIGINAL 33CL	60
LEFFE BLONDE 33CL	70
LEFFE BRUNE 33CL	70
ESTRELLA DAMM 33CL	70

EAUX ET SODAS

SIDI ALI 50CL	30
SIDI ALI 75CL	45
OULMES 75CL	40
EVIAN 75CL	70
SAN PELLEGRINO 75CL	70
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 35CL	40
SPRITE 35CL	40
SCHWEPPE TONIC 33CL	40
SCHWEPPE CITRON 33CL	40

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	35
CAFE CREME	40
AMERICAIN	40
CAPPUCCINO	45
DOUBLE EXPRESSO	50
THE SENCHA	60
THE GENMAICHA	60