



**K I N U**  
*gawa*

COURCHEVEL

## ENTREES FROIDES

### COLD STARTERS

<b>TORO TARTARE</b> au caviar 🍷	30
Tuna belly tartare with caviar	
<b>SPRING ROLL</b> , sauce spicy lemon garlic 🍷	24
Vegetarian spring roll, spicy lemon garlic sauce	
<b>TATAKI DE SAUMON</b> , sauce coriandre, bubu arare, mangue	25
Salmon tataki, coriander sauce, bubu arare, mango	
<b>CARPACCIO DE LOUP</b> , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique	28
Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	
<b>TARUTO</b> : 🍷	
Galette craquante de thon, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho	26
Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama, yuzukosho sauce	
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe blanche, sauce New Style	26
Sliced salmon on crispy tarts, truffle tarama, New Style sauce	
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> , maturé et fumé, truffe noire	42
Smoked and maturated beef carpaccio, black truffle	
<b>CEVICHE DAURADE</b> vinaigrette jalapeño	30
Miso sea bream ceviche, crispy sweet potato	
<b>CARPACCIO DE YELLOW TAIL</b> , sauce yuzu, piment vert et coriandre 🍷	30
Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
<b>CARPACCIO DE DAURADE</b> , aji amarillo	29
Sea bream carpaccio, aji amarillo	
<b>SNOW CRAB ET SPICY TUNA</b> , sur nori en tempura 🍷	32
Snow Crab and spicy tuna on nori tempura	
<b>CARPACCIO NEW STYLE</b>	
Saumon Salmon	25
Daurade Sea bream	27
Thon Tuna	29
<b>BAR SASHIMI</b> , sauce aji amarillo ponzu et vinaigrette jalapeño - à partager	140
Sea bass sashimi, ponzu aji amarillo sauce and jalapeño dressing - to share	

## ENTREES CHAUDES

### HOT STARTERS

<b>RAVIOLIS</b> frits poulet et légumes Gyoza, chicken and vegetables	24
<b>AUBERGINE</b> gratinée de miso sucré 🍷🌱	18
<b>BOUILLON JAPONAIS</b> de saison, servi dans sa théière Japanese seasonal stock, in a teapot	17
<b>TEMPURA DE REBLOCHON</b> , sauce miso Reblochon tempura, miso sauce	19
<b>SHISHITO PEPPERS</b> , miso 🌱	16
<b>EDAMAME</b> 🌱	12
<b>SOUPE MISO</b> Miso soup	12

## SALADES

### SALADS

<b>SALADE DE SASHIMI DE THON</b> concombre, myrtilles, sésame, coriandre, vinaigrette yuzu Tuna sashimi salad, cucumber, blueberry, sesame, coriander, yuzu vinaigrette	38
<b>SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES</b> , spicy mayonnaise 🍷	30
<b>POUSSES D'EPINARDS</b> , truffe noire, pignons, vinaigrette yuzu 🍷🌱	38
<b>SALADE JAPONAISE AUX ALGUES ET CONCOMBRES</b> , vinaigrette japonaise 🌱	18
<b>SALADE DE KING CRAB</b> 🍷	100 GR - 49
Coeur de sucrine, légumes croquants - à partager King Crab salad, sucrine lettuce, crisp vegetables - to share	

## CAVIAR

### PETROSSIAN Oscietre Tsar Impérial

50 GR 320

125 GR 810

### ICONE Ossetra Reserve

250 GR 1 800

500 GR 3 600

### ICONE Beluga Reserve

250 GR 4 500

500 GR 9 000

## TEMPURA

<b>CREVETTES</b>	38
Shrimps	
<b>LEGUMES</b> 🍷	24
Vegetables	
<b>ASSORTIMENT</b>	34
Mix	

## ROBATA

### VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

<b>BROCHETTES DE POULET</b> mariné, sauces teriyaki et sweet anticucho	34
Marinated chicken skewers, teriyaki and sweet anticucho sauces	
<b>COTELETTES D'AGNEAU</b> , ail et romarin	46
Lamb chops, garlic and rosemary	
<b>FILET DE BOEUF</b> , sauce teriyaki	52
Beef fillet, teriyaki sauce	
<b>NOIX D'ENTRECOTE</b> Black Angus, sauce truffe noire	72
Black Angus rib eye, black truffle sauce	
<b>COTE DE BOEUF BLACK ANGUS USA Prime</b> - 1,2 KG à partager	240
Beef rib Black Angus USA Prime - 1,2 KG to share	
<b>FAUX-FILET DE WAGYU A5</b> - 350 GR à partager	320
Wagyu A5 sirloin - 350GR to share	

Sauces au choix : béarnaise wasabi, teriyaki, Japanese barbecue,  
yuzu chimichurri, wasabi ponzu

### POISSONS & CRUSTACES FISH & SHELLFISH

<b>GAMBAS BLACK TIGER</b> , sauce chimichurri	55
Black Tiger King prawns, chimichurri sauce	
<b>LOUP SAUVAGE</b> entier grillé avec condiments japonais - 1,2 KG à partager	195
Whole grilled wild seabass, Japanese seasonings - 1,2 KG to share	

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette  
carte a pour origine garantie les Etats-Unis et le Japon  
All beef used in dishes on this menu are from USA and Japan

## PLATS

### MAIN COURSE

<b>SAUMON POELE</b> , sauce teriyaki Pan-fried salmon, teriyaki sauce	32
<b>BAR CHILIEN</b> , vinaigrette yuzu shiso Chilean sea bass, yuzu shiso vinaigrette	52
<b>CREVETTES GRILLEES</b> , lait de coco, miso épicé Grilled shrimps, coconut milk, spicy miso	42
<b>BLACK COD GRILLE</b> , mariné à la sauce miso ● Miso marinated Black Cod	58
<b>FILET DE BAR VAPEUR</b> , sauce New Style ● Steamed sea bass fillet, New Style sauce	46

## ACCOMPAGNEMENTS

### SIDE ORDERS

<b>CHAMPIGNONS SHIITAKE</b> , sauce sake et yuzu Shiitake mushrooms, sake and yuzu sauce	16
<b>HARICOTS VERTS</b> , sauce sake soy butter et yuzu String beans, sake soy butter sauce, yuzu	14
<b>PUREE</b> Mashed potatoes	12
<b>PUREE A LA TRUFFE</b> Truffled mashed potatoes	25
<b>SALADE DE MESCLUN</b> Mixed green salad	10
<b>GARLIC RICE</b> Garlic rice	10
<b>RIZ NATURE</b> White rice	9

## MAKI

6 PIECES

<b>THON</b>	16
Tuna	
<b>THON ROUGE</b> sauce épicée ●	18
Tuna with spicy sauce	
<b>THON GRAS</b>	20
Tuna belly	
<b>THON GRAS, CAVIAR</b> spicy mayonnaise	35
Toro, caviar, spicy mayonnaise	
<b>YELLOW TAIL</b> , sauce yuzu spicy ●	16
Yellow Tail, spicy yuzu sauce	
<b>SAUMON ET FROMAGE FRAIS</b>	16
Salmon and fresh cheese	
<b>SAUMON</b>	14
Salmon	
<b>CONCOMBRE</b> ①	10
Cucumber	
<b>AVOCAT</b> ①	10
Avocado	

## CALIFORNIA

ROLLS

6/8 PIECES

<b>SOFT SHELL CRAB</b> ●	39
Soft shell crab	
<b>TEMPURA DE CREVETTES</b> ●	30
Shrimp tempura	
<b>KING CRAB, CAVIAR</b> avocat, mayonnaise à la truffe	49
King Crab, caviar, avocado, truffle mayonnaise	
<b>SAUMON</b>	18
Salmon	
<b>THON</b>	22
Tuna	
<b>VEGETARIEN</b>	14
Vegetarian	
<b>CRAB MANGO</b> , concombre, mangue fraîche ●	46
Crab, cucumber, fresh mango	
<b>BLACK COD</b> grillé mariné au miso et concombre ●	30
Miso marinated Black Cod and cucumber	
<b>NEW STYLE</b> saumon mi-cuit, avocat, fromage frais ●	42
Seared salmon, avocado, cream cheese	

# SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

	SUSHI à la pièce	SASHIMI 8 pièces
<b>LES SPECIALITES</b> SPECIALITIES		
<b>CROUSTILLANT SPICY TUNA</b> Crispy spicy tuna tartare	12	-
<b>WAGYU, CAVIAR</b> , cébette et gingembre Wagyu, caviar, spring onion and fresh ginger	20	-
<b>KING CRAB, CAVIAR</b> King Crab, caviar	18	-
<b>TATAKI DE SAUMON</b> , truffe noire et oeufs de saumon Salmon tataki, black truffle and salmon eggs	10	-
<b>LES CLASSIQUES</b> CLASSICS		
<b>SAUMON</b> Salmon	8	28
<b>THON</b> Tuna	9	36
<b>THON GRAS</b> Tuna belly	15	39
<b>ANGUILLE GRILLEE</b> Grilled eel	10	42
<b>OEUF DE SAUMON</b> Salmon eggs	9	22
<b>YELLOW TAIL</b> Yellow Tail	9	32
<b>DAURADE ROYALE</b> Sea bream	8	29
<b>BAR</b> Sea bass	8	28
<b>CREVETTE CUITE / DOUCE</b> Cooked / raw shrimp	8	25
<b>POULPE</b> Octopus	8	25

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros.  
All prices are in euros.

## DESSERTS

<b>ROCHER CHOCOLAT NOIR</b> , noisettes et sobacha Chocolate rock, hazelnut and sobacha	18
<b>TARTE YUZU MERINGUEE</b> Yuzu meringue tart	18
<b>PAVLOVA AUX AGRUMES</b> , gelée d'hibiscus Citrus pavlova, hibiscus jelly	17
<b>BISCUIT COULANT CHOCOLAT</b> , glace sésame noir Chocolate coulant, black sesame ice cream	16
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b> , safran et citron vert Pineapple carpaccio, saffron and lime	16
<b>MOCHI ICE</b> à la pièce Ice Mochi per piece	10
<b>ALOE VERA</b> , agrumes et sorbet coco Aloe Vera, citrus fruits and coconut sherbet	16
<b>GLACES ET SORBETS</b> 2 boules Ice-cream and sherbet 2 scoops	10