

ENTREES FROIDES

| | |
|---|----|
| PARIPARI SALADA | 30 |
| Emincé de King Crab, algues et concombre, vinaigrette japonaise | |
| SHAKE TATAKI | 18 |
| Saumon mi-cuit, mizuna et légumes croquants, sauce balsamic soy | |
| BIMI NO SHIOKONBU | 13 |
| Brocolini croquants, vinaigrette aux algues japonaises | |
| MAGURO NO SHICHIMI ABURI ● | 19 |
| Tataki de thon, vinaigrette aux épices japonaises | |
| GYU MOROMI MISO | 18 |
| Tataki de bœuf, sauce apple soy | |
| MAGURO NO TARUTO | 15 |
| Emincé de thon sur une galette craquante, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukoshi | |
| SUZUKI USUZUKURI | 21 |
| Tiradito de bar, sauce agrumes et piment jaune | |
| TAI ONSEN TAMAGO ● | 21 |
| Carpaccio de daurade, œuf poché, sauce spicy miso | |
| WAGYU TARTARE ● | 29 |
| Tartare de bœuf Wagyu, œuf mollet, herbes fraîches | |
| HARUMAKI OMARU | 33 |
| Rouleau de printemps au homard, sauce spicy lemon garlic | |
| HAMACHI YUZU SHOYU | 20 |
| Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre | |
| TORO TARTARE | 20 |
| Tartare de thon au caviar | |
| CARPACCIO NEW STYLE | |
| Thon | 18 |
| Saumon | 17 |
| Daurade | 18 |

ROUGES

| | |
|---|------|
| BORDEAUX | 75cl |
| CHATEAU RIGAUD 2015 - Puisseguin Saint-Emilion | 49 |
| BARON DE BRANE 2014 - Margaux AOP | 73 |
| CHATEAU MAUCAILLOU 2013 - Moulis AOP | 79 |
| CONNETABLE TALBOT 2014 - Saint-Julien Grand Cru AOP | 80 |
| CHATEAU PETIT-FIGEAC 2013 - Saint-Emilion Grand Cru AOP | 85 |
| CHATEAU CHASSE-SPLEEN 2013 - Moulis AOP | 98 |
| CHATEAU DASSAULT 2008 - Saint-Emilion Grand Cru Classé AOP | 100 |
| CHATEAU LA LAGUNE 2011 - Haut-Médoc 3 ^{ème} Cru Classé AOP | 125 |
| CHATEAU GISCOURS 2011 - Margaux 3 ^{ème} Cru Classé AOP | 105 |
| CHATEAU BEAU-SEJOUR BECOT 2012 Saint-Emilion 1 ^{er} Grand Cru Classé AOP | 110 |
| CHATEAU GRUAUD-LAROSE 2013 - Saint-Julien 2 ^{ème} Cru Classé AOP | 155 |
| CHATEAU CALON-SEGUR 2007 - Saint-Estèphe 3 ^{ème} Cru Classé AOP | 230 |
| CHATEAU PICHON LONGUEVILLE BARON 2006 Pauillac 2 ^{ème} Cru Classé AOP | 280 |
| CHATEAU LYNCH-BAGES 2011 - Pauillac 5 ^{ème} Cru Classé AOP | 290 |
| CHATEAU ANGELUS 2011 - Saint-Emilion 1 ^{er} Grand Cru Classé AOP | 600 |
| CHATEAU HAUT-BRION 2006 Pessac-Léognan 1 ^{er} Grand Cru Classé AOP | 950 |
| | |
| BOURGOGNE | |
| LOUIS LATOUR 2015/2016 - Cuvée Latour - Bourgogne AOP | 60 |
| LOUIS LATOUR 2015 - Savigny-lès-Beaune AOP | 79 |
| HENRI DARNAT 2016 - Pommard AOP | 78 |
| V & V GODIER 2014 - La Charmotte - Nuits-Saint-Georges AOP | 85 |
| V & V GODIER 2014 - Chambolle-Musigny AOP | 97 |
| CHATEAU DE MARSANNAY 2014 Gevrey-Chambertin 1er Cru Bel Air AOC | 150 |
| MAISON LOUIS JADOT 2011 - Echezeaux AOP | 290 |
| DOMAINE ARNOUX 2005 Clos-de-Vougeot Grand Cru - Côtes-de-Nuits AOP | 380 |
| | |
| LOIRE | |
| DOMAINE SERGE LALOUE 2015 - Sancerre AOP | 55 |
| | |
| RHONE - LANGUEDOC | |
| MAISON DELAS FRERES 2017 - Les Challeys - Saint-Joseph AOP | 69 |
| PAUL JABOULET AINE 2012 Domaine de Thalabert - Crozes-Hermitage AOP | 75 |
| XAVIER 2010 - Cuvée Anonyme - Châteauneuf-du-Pape AOP | 78 |
| J. BOUTIN 2014 - Bonnevaux - Côte Rotie AOP | 92 |

BLANCS

| | |
|---|------|
| BORDEAUX | 75cl |
| CHATEAU CARBONNIEUX 2015 Pessac-Léognan Grand Cru Classé AOP | 76 |
| BOURGOGNE | |
| DOMAINE CYRIL GAUTHERON 2016 - Chablis AOP | 45 |
| DOMAINE THIERRY DROUIN 2016 - Pouilly-Fuissé AOP | 64 |
| LOUIS LATOUR 2016 - La Grande Roche - Montagny 1 ^{er} Cru AOP | 66 |
| DOMAINE MAZILLY 2016 - Les Meurgers - Meursault AOP | 80 |
| LOUIS LATOUR 2016 - Puligny-Montrachet AOP | 105 |
| LOUIS LATOUR 2013 - Morgeot - Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru AOP | 115 |
| LOUIS LATOUR 2006 - Corton-Charlemagne Grand Cru AOP | 225 |
| LOIRE | |
| DENIS JAMAIN 2016 - Les Pierres Plates - Reuilly AOP | 49 |
| SERGE LALOUE 2018 - Sancerre AOP | 59 |
| DOMAINE PAUL CORNEAU 2016 - Pouilly-Fumé AOP | 62 |
| RHONE - LANGUEDOC | |
| GEORGES VERNAY 2016 Les Terrasses de l'Empire - Condrieu AOP | 98 |

ROSES

| | |
|---|----|
| CHATEAU REAL-MARTIN - Grande Cuvée - Côtes de Provence | 48 |
| DOMAINES OTT - Cœur de Grain Château Romassan - Bandol AOP | 58 |

ENTREES CHAUDES

| | |
|---|----|
| FIGUE ABURI | 19 |
| Figues fraîches, roquefort grillé, sauce creamy sésame | |
| ZUKINI NO HANA | 17 |
| Tempura de fleurs de courgettes, balsamic soy et sel de shiso rouge | |
| SOFT SHELL CRAB NO KARA AGE | 18 |
| Soft shell crab croustillant, sauce creamy wasabi | |
| WAGYU NO CREPE 🍣 | 28 |
| Bœuf Wagyu mijoté au miso rouge, petites crêpes mandarin | |
| EBI ASPARA ABURI | 20 |
| Crevettes grillées et asperges vertes, sauce spicy lemon garlic | |
| NIKU SHIGURENI | 15 |
| Emincé de bœuf au gingembre | |
| AGE GYOZA | 15 |
| Raviolis frits poulet et légumes | |
| NASU DENGAKU | 13 |
| Aubergine gratinée de miso sucré | |
| DOBINMUSHI | 15 |
| Champignons et crevettes cuits dans un bouillon japonais, servi dans sa théière | |
| MISO SHIRU | 6 |
| Soupe miso | |
| EDAMAME | 7 |
| SHISHITO PEPPERS | 11 |
| Piquillos frits, sauce miso | |

SALADES

| | |
|---|----|
| SUCRINE SALADA ● | 10 |
| Cœur de sucrine, vinaigrette japonaise et mandarine mikan | |
| CEVICHE Salade péruvienne à la façon japonaise | 18 |
| Seafood | 16 |
| Saumon | 16 |
| BABY SPINACH ASPARA SALADA ● | 16 |
| Pousses d'épinards, asperges vertes grillées, pignons et miso séché, vinaigrette yuzu | |
| EBITEN SALADA ● | 15 |
| Salade de tempura de crevettes, spicy mayonnaise | |
| KYURI WAKAME | 11 |
| Salade japonaise aux algues et concombres, vinaigrette japonaise | |
| KAISOH SALADA | 14 |
| Salade d'algues, vinaigrette japonaise légère | |

TEMPURA

| | |
|--------------------|----|
| KING CRAB | 34 |
| CREVETTES | 31 |
| LEGUMES | 16 |
| ASSORTIMENT | 27 |

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---|----|
| POIS CROQUANTS, HUILE DE SESAME | 9 |
| LEGUMES VAPEUR ET TOFU | 10 |
| HARICOTS VERTS PÊLES A LA SAUCE SOJA | 10 |
| SALADE DE MESCLUN | 9 |
| GARLIC RICE | 6 |
| RIZ NATURE | 4 |

CHAMPAGNES

| BLANCS | 15cl | 75cl |
|------------------------------|------|------|
| LAURENT-PERRIER Brut | 18 | 95 |
| LAURENT-PERRIER Ultra Brut | | 125 |
| RUIINART Blanc de Blancs | | 145 |
| LAURENT-PERRIER Grand Siècle | | 180 |
| CRISTAL RŒDERER Millésimé | | 290 |
| DOM PERIGNON Millésimé | | 300 |
| ROSES | | |
| DEUTZ | 20 | 105 |
| LAURENT-PERRIER | | 128 |

VINS AU VERRE

| BLANCS | | 15cl |
|--|--|------|
| DOMAINE CYRIL GAUTHERON 2016 - Chablis AOP | | 10 |
| SERGE LALOUE 2018 - Sancerre AOP | | 13 |
| LOUIS LATOUR 2016 - La Grande Roche - Montagny 1 ^{er} Cru AOP | | 15 |
| ROUGES | | |
| CHÂTEAU RIGAUD 2015 - Puisseguin Saint-Emilion | | 10 |
| J. BOUTIN 2016 - Parcelle de Jean - Saint Joseph AOP | | 15 |
| LOUIS LATOUR 2015 - Savigny-lès-Beaune AOP | | 16 |
| ROSE | | |
| CHATEAU REAL-MARTIN - Grande Cuvée - Côtes de Provence | | 10 |

SAKES

| | 15cl | 72cl |
|------------------------------|------|------|
| BIJYOFU (Pichet) Servi chaud | 13 | - |
| KUHEIJI Grade 50 (Sec) | 19 | 95 |
| DASSAI EU 50 (Floral) | 20 | 97 |
| AZUMAICHI GINJO (Extra Sec) | 25 | 140 |
| DASSAI 23 (Goût Cristallin) | 25 | 140 |
| | | 30cl |
| NINKI-ICHI (Pétillant) | 20 | 38 |

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros

BENTO

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI

BENTO KINU 45€

SOUPE MISO

SUSHIMORI assortiment de 3 californie et 2 sushi

HAMACHI YUZU SHOYU Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu

KYURI WAKAME Salade japonaise aux algues
et concombres, œufs de saumon

AGE GYOZA Raviolis frits poulet et légumes

GINDARA SAIKYO YAKI Black Cod grillé mariné à la sauce miso

RIZ BLANC

BENTO MATIGNON 45€

SOUPE MISO

SUSHIMORI Assortiment de 3 californie et 2 sushi

HAMACHI YUZU SHOYU Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu

KYURI WAKAME Salade japonaise aux algues
et concombres, œufs de saumon

KINOKO Champignons japonais sautés

GYU TERIYAKI Filet de bœuf poêlé, sauce teriyaki

RIZ BLANC

DESSERTS

| | |
|---|--------------|
| BABA AU SAKE | 12 |
| FONDANT AU CHOCOLAT Glace au macha | 12 |
| CREME BRULEE AU YUZU | 12 |
| MOCHI ICE | à la pièce 7 |
| Vanille, chocolat-noix de coco, thé vert, litchi, sakura, passion | |
| ALCÉ VERA Agrumes et sorbet coco | 12 |
| FRUITS EXOTIQUES FRAIS | 10 |
| Selon saison et grosseur : mangue, ananas | |
| GLACES - SORBETS | 2 boules 10 |
| Vanille à l'ancienne, chocolat, mangue, coco, citron vert, sésame noir, sésame blanc, thé vert | |
| NOUGATS MOUS au sésame | 6 |
| GINGEMBRE CONFIT | 5 |

POISSONS

| | |
|---|----|
| SHAKE NO YASAI | 27 |
| Saumon poêlé, légumes croquants, vinaigrette yuzu spicy | |
| SHITABIRAME NO KARA AGE | 40 |
| Filets de sole, sauce vierge au sudachi | |
| SUZUKI KOSO MUSHI ● | 28 |
| Filet de bar vapeur, sauce yuzu ginger | |
| MAGURO NO MASUTADO ● | 34 |
| Steack de thon, persillade croustillante | |
| GINDARA SAIKYO YAKI | 36 |
| Black Cod grillé mariné à la sauce miso | |
| EBI NO YAKIMONO ● | 33 |
| Crevettes grillées spicy, lait de coco, miso coréen | |
| ROBATA | |
| SUZUKI KINPIRA | 30 |
| Filet de bar grillé, sauce piment vert | |

VIANDES & VOLAILLES

| | |
|---|----|
| WAKADORI GOMA MISO YAKI | 25 |
| Cuisse de poulet croustillante, sauce au sésame | |
| GYU BEARNAISE ● | 34 |
| Filet de bœuf poêlé, sauce béarnaise à la japonaise | |
| ROBATA | |
| WAGYU NO GRILL | 70 |
| Emincé de bœuf Wagyu, sauce gingembre et soja | |
| GYU FILET KARAMI | 35 |
| Filet de bœuf grillé, sauce spicy teriyaki | |
| KOHITSUJI NO AMIYAKI ● | 35 |
| Carré d'agneau grillé, sauce miso rouge | |

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie l'Union Européenne, le Japon et les Etats-Unis.

SUSHI SASHIMI MORIAWASE

| | |
|--|----|
| SASHIMORI Assortiment de sashimi 20 pièces | 39 |
| SUSHIMORI Assortiment de 8 sushi et 6 california | 36 |
| NIGIRI SUSHI Assortiment de sushi 12 pièces | 40 |
| AKANE Assortiment de 12 sashimi, 6 sushi et 6 california Ebi Tempura | 50 |
| CHIRASHI Assortiment de poissons sur un lit de riz vinaigré | 32 |

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE

| LES SPECIALITES : | SUSHI à la pièce | SASHIMI 8 pièces |
|--|---------------------|---------------------|
| TORO Thon gras | 8 | 28 |
| IKURA Œufs de saumon | 6 | 18 |
| SPICY TUNA Croustillant spicy tuna | 9 | - |
| UNAGI Anguille grillée | 8 | 38 |
| KANI King Crab | 9 | - |
| OMARU Homard | 12 | - |
| LES CLASSIQUES : | | |
| TAI Daurade royale | 5 | 24 |
| HIRAME Barbue | 6 | 26 |
| SUZUKI Bar | 6 | 24 |
| MAGURO Thon rouge | 6 | 25 |
| SHAKE Saumon | 5 | 23 |
| IKA/TAKO Blanc de seiche | 5 | 20 |
| HAMACHI Yellow Tail | 7 | 28 |
| SHIMESABA Maquereau | 5 | 17 |
| AJI Chinchard | 4 | 17 |
| EBI / AMAEBI Crevette cuite / douce | 5 | 20 |

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros

MAKI (6 PIECES)

| | |
|--|----|
| SPICY TUNA Thon sauce épicée | 11 |
| HAMACHI Yellow Tail, sauce yuzu pimentée | 12 |
| SOFT SHELL CRAB 5 pièces | 19 |
| NEGITORO Thon gras | 12 |
| UMESHISO Prune salée et shiso | 8 |
| TEKKA Thon | 10 |
| SHAKE Saumon | 9 |
| KAPPA Concombre | 7 |

CALIFORNIA (6 PIECES)

| | |
|---|----|
| MANGO ROLL King Crab et concombre, mangue fraîche | 25 |
| EBI TEMPURA Tempura de crevettes | 16 |
| SHAKE NO ABURI Saumon mi-cuit, sauce ponzu | 28 |
| MAGURO NO ABURI Thon mi-cuit, sauce yuzu soy | 30 |
| SHAKE KAWA Peau de saumon grillée | 9 |
| UNAGI Anguille | 17 |
| KANI King Crab | 18 |
| TEKKA Thon | 11 |
| SHAKE Saumon | 10 |
| YASAI Végétarien | 8 |

MENUS

SERVIS JUSQU'À 14H00 ET 22H30

KINUGAWA 89€

6 plats pour un menu de dégustation à la découverte de l'essence de la cuisine gastronomique japonaise

IZAKAYA 65€

TORO TARTARE Tartare de thon au caviar

HAMACHI YUZU SHOYU Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu

EBI ASPARA ABURI Crevettes grillées et asperges vertes, sauce spicy lemon garlic

• GINDARA SAIKYO YAKI Black Cod grillé mariné à la sauce miso

• GYU TERIYAKI Filet de bœuf grillé, sauce teriyaki

• au choix

RIZ BLANC