

ENTREES FROIDES

CARPACCIO TAKO	18
Poulpe, avocat, concombre, coriandre et yuzu	
SHIRO ASUPARAGU	17
Asperges blanches, sauce creamy kale	
SHAKE ABURI ●	19
Emincé de tataki de saumon, avocat, creamy jalapeno	
HAMACHI NO TARUTO ●	16
Emincé de Yellow Tail sur une galette craquante, tarama à la truffe blanche, sauce New Style	
GYU NO SHIMEIJI	19
Tataki de boeuf, sauce lemon teriyaki	
SHAKE HARUMAKI ●	18
Rouleau de saumon, concombre et shiso, sauce yuzu wasabi	
SUZUKI USUZUKURI	21
Tiradito de bar, sauce agrumes et piment jaune	
MAGURO NO TARUTO	15
Emincé de thon sur une galette craquante, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho	
KING CRAB	30
Emincé de King Crab, algues et concombres, sauce ponzu	
TAI SASHIMI KINUGAWA STYLE ●	23
Sashimi de daurade royale, sauce agrumes et miso séché	
HARUMAKI OMARU	33
Rouleau de printemps au homard, sauce agrumes	
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
CHÂTEAU RIGAUD 2015 - Puisseguin Saint-Emilion AOP	49
BARON DE BRANE 2013/2014 - Margaux AOP	73
CHÂTEAU MAUCAILLOU 2013 - Moulis AOP	79
CONNÉTABLE TALBOT 2014 - Saint-Julien Grand Cru AOP	82
CHÂTEAU PETIT-FIGEAC 2013 - Saint-Emilion Grand Cru AOP	85
CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN 2013 - Moulis AOP	98
CHÂTEAU DASSAULT 2008 - Saint-Emilion Grand Cru AOP	100
CHÂTEAU GISCOURS 2012 - Margaux 3 ^{ème} Cru Classé AOP	105
CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BECOT 2013 Saint-Emilion 1 ^{er} Grand Cru Classé AOP	110
CHÂTEAU LA LAGUNE 2014 - Haut-Médoc 3 ^{ème} Cru Classé AOP	125
MOULIN DE LA LAGUNE 2011 - Haut-Médoc AOP	Magnum 150
CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE 2013 - Saint-Julien 2 ^{ème} Cru Classé AOP	155
CHÂTEAU CALON-SÉGUR 2007 - Saint-Estèphe 3 ^{ème} Cru Classé AOP	230
CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE BARON 2008 Pauillac 2 ^{ème} Cru Classé AOP	280
CHÂTEAU LYNCH-BAGES 2012 - Pauillac 5 ^{ème} Cru Classé AOP	290
CHÂTEAU ANGÉLUS 2008 - Saint-Emilion 1 ^{er} Grand Cru Classé AOP	670
CHÂTEAU HAUT-BRION 2006 Pessac-Léognan 1 ^{er} Grand Cru Classé AOP	950

BOURGOGNE

LOUIS LATOUR 2017 - Cuvée Latour - Bourgogne AOP	60
LOUIS LATOUR 2015 - Savigny-lès-Beaune AOP	72
HENRI DARNAT 2016 - Pommard AOP	79
V & V GODIER 2014 - La Charmotte - Nuits-Saint-Georges AOP	85
V & V GODIER 2014 - Chambolle-Musigny AOP	97
CHÂTEAU DE MARSANNAY 2014 Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Bel Air AOC	150
MAISON LOUIS JADOT 2011 - Echezeaux AOP	290
DOMAINE ARNOUX 2009 Clos-de-Vougeot Grand Cru - Côtes-de-Nuits AOP	380

VALLEE DU RHONE

MAISON DELAS FRERES 2017 - Les Challeys - Saint Joseph AOP	69
JABOULET AINE 2012 Domaine de Thalabert - Crozes-Hermitage AOP	75
J. BOUTIN 2014/2015 - Bonnevaux - Côte Rotie AOP	92

BLANCS

BORDEAUX	75cl
CHÂTEAU CARBONNIEUX 2013 Pessac-Léognan Grand Cru Classé AOP	76
BOURGOGNE	
DOMAINE CYRIL GAUTHERON 2016/2017 - Chablis AOP	47
DOMAINE THIERRY DROUIN 2017 - Pouilly-Fuissé AOP	64
LOUIS LATOUR 2017 - La Grande Roche - Montagny 1 ^{er} Cru AOP	66
DOMAINE MAZILLY 2017 - Les Meurgers - Meursault AOP	80
LOUIS LATOUR 2016 - Puligny-Montrachet AOP	105
LOUIS LATOUR 2013/2014 - Morgeot - Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru AOP	115
LOUIS LATOUR 2014 - Corton-Charlemagne Grand Cru AOP	225
LOIRE	
DENIS JAMAIN 2016/2017 - Les Pierres Plates - Reuilly AOP	49
DOMAINE SERGE LALOUE 2018 - Sancerre AOP	59
DOMAINE PAUL CORNEAU 2016/2017 - Pouilly-Fumé AOP	62
RHONE - LANGUEDOC	
GEORGES VERNAY 2017 Les Terrasses de l'Empire - Condrieu AOP	125

ROSES

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

ENTREES CHAUDES

TAKOYAKI	15
Croquettes de poulpe et pommes de terre, sauce kabayaki	
EBI NO WASABI	21
Crevettes poêlées, sauce creamy wasabi	
GYUNIKOMI NO CREPE	16
Bœuf fondant, légumes croquants en petites crêpes	
KINOKO NO POELE ●	14
Poêlée de champignons asiatiques, sauce butter ponzu	
YASAI GYOZA	13
Raviolis frits aux légumes	
NIKU SHIGURENI	15
Emincé de bœuf au gingembre	
SOFT SHELL CRAB NO KARA AGE ●	18
Soft shell crab croustillant, sauce creamy wasabi	
EBI ASPARA ABURI	18
Crevettes grillées et asperges vertes, sauce spicy lemon garlic	
KINOKO TOBAN YAKI	14
Champignons asiatiques sur plaque chauffante, sauce yuzu	
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	
SPICY MISO SHIRU	7
Soupe miso spicy	
EDAMAME	7
SHISHITO PEPPERS	11
Piquillos frits, sauce miso	

SALADES

MAGURO TATAKI SALADA	18
Salade de thon mi-cuit, sauce yuzu wasabi	
SUCRINE SALADA ●	10
Cœur de sucrine, vinaigrette japonaise et mandarine mikan	
CEVICHE Salade péruvienne à la façon japonaise	
Seafood	18
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

CHOU KALE POELE AU BEURRE DE WASABI	10
LEGUMES VAPEUR	10
HARICOTS VERTS PŒLES 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
RUINART Blanc de Blancs		145
LAURENT-PERRIER Grand Siècle		180
CRISTAL ROEDERER Millésimé		290
DOM PERIGNON Millésimé		300
ROSES		
DEUTZ	20	105
LAURENT-PERRIER		128

VINS AU VERRE

BLANCS		12cl
DOMAINE CYRIL GAUTHERON 2016/2017 - Chablis AOP		10
DOMAINE SERGE LALOUE 2018 - Sancerre AOP		13
LOUIS LATOUR 2017 - La Grande Roche - Montagny 1 ^{er} Cru AOP		15
ROUGES		
CHÂTEAU RIGAUD 2015 - Puisseguin Saint-Emilion AOP		10
MAISON DELAS FRERES 2017 - Les Challeys - Saint Joseph AOP		15
LOUIS LATOUR 2015 - Savigny-lès-Beaune AOP		16
ROSE		
CHÂTEAU 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
KUHEIJI 35 (Pureté)	21	110
AZUMAICHI Ginjo (Extra Sec)	25	140
DASSAI Grade 23 (Goût Cristallin)	25	140
		30 cl
NINKI-ICHI (Péfillant)	20	38

BENTO

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI

BENTO KINU 45€

SUSHIMORI Assortiment de 3 californias et 2 sushi
HAMACHI YUZU SHOYU Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu
KYURI WAKAME
Salade japonaise aux algues et concombres, œufs de saumon
EBITEN SALADA Salade de tempura de crevettes
GYU TERIYAKI Filet de bœuf poêlé, sauce teriyaki
RIZ BLANC

BENTO VENDOME 40€

SOUPE MISO
SUSHIMORI Assortiment de 3 californias et 2 sushi
TAI Salade de pousses d'épinards et sashimi daurade
GOMA YASAI Légumes vapeur, sauce sésame
AGE GYOZA Raviolis frits poulet et légumes
SHAKE TERIYAKI Saumon poêlé, sauce teriyaki
RIZ BLANC

DESSERTS

BABA AU SAKE	12
FONDANT AU CHOCOLAT Glace au macha	12
MOCHI ICE	7
Vanille, chocolat-noix de coco, thé vert, litchi, mangue, pistache	
GYOZA POMME TIEDE ET CANNELLE Glace vanille	12
CREME BRULEE AU THE VERT	12
ALOE VERA Fruits frais et sorbet coco	12
FRUITS EXOTIQUES FRAIS	10
Selon saison et grosseur : mangue, ananas	
GLACES - SORBETS	5
Vanille à l'ancienne, chocolat, mangue, coco, citron vert, sésame noir et blanc, thé vert	
NOUGATS MOUS au sésame	6
GINGEMBRE CONFIT	5

POISSONS

SUZUKI NO KOMBU ●	28
Filet de bar poêlé, sauce ume yuzu	
SHITABIRAME SAKAMUSHI	40
Filets de sole vapeur, bouillon marinière japonaise	
SHAKE NO YUZU	26
Saumon grillé, sauce creamy yuzu	
MAGURO STEAK	30
Ventrèche de thon albacore, sauce aux échalotes caramélisées	
GINDARA SAIKYO YAKI	36
Black Cod grillé mariné à la sauce miso	
EBI NO YAKIMONO ●	33
Crevettes grillées, lait de coco spicy, miso coréen	

VIANDES & VOLAILLES

GYU KATSU ●	35
Filet de bœuf croustillant, kizami wasabi, sauce amazu	
GYU NO MUSHISHABU	29
Shabu-shabu de bœuf, légumes croquants, sauce sésame et ponzu	
KOHITSUJI NO MISO	35
Carré d'agneau grillé, miso rouge au poivre sancho	
TORI NO GOMA	28
Suprême de poulet, sauce spicy sésame	
GYU BEARNAISE	34
Filet de boeuf poêlé, sauce béarnaise à la japonaise	

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
HOKKIGAI Clams	5	20
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
TAMAGO Omelette japonaise	4	14
EBI / AMAEBI Crevette cuite / douce	5	20

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
UNAGI Anguille	13
UMESHISO Prune salée et shiso	8
TEKKA Thon	10
SHAKE Saumon	9
KAPPA Concombre	7

CALIFORNIA (6 PIECES)

ABOKADO Thon et saumon, guacamole japonais	16
OMARU Homard, spicy mayonnaise	40
MANGO ROLL King Crab et concombre, mangue fraîche	25
GINDARA Black Cod grillé mariné à la sauce miso et concombre	15
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
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

RIZ BLANC

• au choix