



K I N U
gawa

COURCHEVEL

ENTREES FROIDES

COLD STARTERS

TORO TARTARE au caviar 🍣 Tuna belly tartare with caviar	30
SPRING ROLL , sauce spicy lemon garlic 🌿 Vegetarian spring roll, spicy lemon garlic sauce	24
TATAKI DE SAUMON , sauce coriandre, bubu arare, mangue Salmon tataki, coriander sauce, bubu arare, mango	25
CARPACCIO DE LOUP , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	28
TARUTO : 🍣 Galette craquante de thon, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama, yuzukosho sauce	26
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe blanche, sauce New Style Sliced salmon on crispy tarts, truffle tarama, New Style sauce	26
WAGYU , artichauts poivrade, parmesan, rucola Wagyu, sauteed artichokes, parmesiano, arugula	52
CEVICHE DAURADE vinaigrette jalapeño Sea bream ceviche, jalapeño dressing	30
CARPACCIO DE YELLOW TAIL , sauce yuzu, piment vert et coriandre 🍣 Yellowtail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	30
CARPACCIO DE DAURADE , aji amarillo Sea bream carpaccio, aji amarillo	29
SNOW CRAB ET SPICY TUNA , sur nori en tempura 🍣 Snow Crab and spicy tuna on nori tempura	32
CARPACCIO NEW STYLE Saumon Salmon	25
Daurade Sea bream	27
Thon Tuna	29
BAR SASHIMI , sauce aji amarillo ponzu et vinaigrette jalapeño - à partager Sea bass sashimi, ponzu aji amarillo sauce and jalapeño dressing - to share	140

ENTREES CHAUDES

HOT STARTERS

RAVIOLIS frits poulet et légumes Gyoza, chicken and vegetables	24
AUBERGINE gratinée de miso sucré 🍷🍷 Grilled eggplant with miso glazed	18
BOUILLON JAPONAIS de saison, servi dans sa thière Japanese seasonal stock, in a teapot	17
TEMPURA DE REBLOCHON , sauce miso Reblochon tempura, miso sauce	19
SHISHITO PEPPERS , miso 🍷 Fried piquillos, miso sauce	16
EDAMAME 🍷 Edamame	12
SOUPE MISO Miso soup	12

SALADES

SALADS

SALADE DE SASHIMI DE THON concombre, myrtilles, sésame, coriandre, vinaigrette yuzu Tuna sashimi salad, cucumber, blueberry, sesame, coriander, yuzu vinaigrette	38
SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES , spicy mayonnaise 🍷 Shrimp tempura salad, spicy mayonnaise	30
POUSSES D'EPINARDS , truffe noire, pignons, vinaigrette yuzu 🍷🍷 Baby spinach, black truffle, pine nuts, dried miso, yuzu vinaigrette	38
SALADE JAPONAISE AUX ALGUES ET CONCOMBRES , vinaigrette japonaise 🍷 Seaweed and cucumber salad, Japanese dressing	18
SALADE DE KING CRAB 🍷 Coeur de sucrine, légumes croquants - à partager King Crab salad, sucrine lettuce, crisp vegetables - to share	100 GR - 49

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

CREVETTES Shrimps	38
LEGUMES 🍷 Vegetables	24
ASSORTIMENT Mix	34

ROBATA

VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

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

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

POISSONS & CRUSTACES FISH & SHELLFISH

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

Les viandes entrant dans la composition des plats de cette
carte a pour origine garantie la France, les Etats-Unis, l'Argentine et le Japon
All meats used in dishes on this menu are from France,USA, Argentina and Japan

PLATS

MAIN COURSE

SAUMON POELE , sauce teriyaki Pan-fried salmon, teriyaki sauce	32
CREVETTES GRILLEES , lait de coco, miso épicé Grilled shrimps, coconut milk, spicy miso	42
BLACK COD GRILLE , mariné à la sauce miso 🍣 Miso marinated Black Cod	58
FILET DE BAR VAPEUR , sauce New Style 🍣 Steamed sea bass fillet, New Style sauce	46

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

CHAMPIGNONS SAUTES , sauce sake et yuzu Sautéed mushrooms, sake and yuzu sauce	16
HARICOTS VERTS , sauce sake soy butter et yuzu String beans, sake soy butter sauce, yuzu	14
PUREE Mashed potatoes	12
SALADE DE MESCLUN Mixed green salad	10
GARLIC RICE Garlic rice	10
RIZ NATURE White rice	9

MAKI

6 PIECES

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

CALIFORNIA

ROLLS

6/8 PIECES

SOFT SHELL CRAB ● Soft shell crab	39
TEMPURA DE CREVETTES ● Shrimp tempura	30
KING CRAB, CAVIAR avocat, mayonnaise à la truffe King Crab, caviar, avocado, truffle mayonnaise	72
SAUMON Salmon	18
THON Tuna	22
VEGETARIEN Vegetarian	14
CRAB MANGO , concombre, mangue fraîche ● Crab, cucumber, fresh mango	46
BLACK COD grillé mariné au miso et concombre ● Miso marinated Black Cod and cucumber	30
NEW STYLE saumon mi-cuit, avocat, fromage frais ● Seared salmon, avocado, cream cheese	42

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

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

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

DESSERTS

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

