



LES ENTRÉES

Petites dégustations pour commencer

EDAMAME - FÈVES DE SOJA	5
EDAMAME SPICY - SPICY SOYBEAN PODS	6
WAKAME SALADE - SALADE D'ALGUES MARINÉES DANS LE DASHI, SAUCE DE SOJA	10
TOKOYAKI (4 PIÈCES) - BOULETTES DE POULPE FRITES ACCOMPAGNÉES DE SAUCES JAPONAISES ET D'ÉCAILLES DE THON	10
EBI SALADE (6 PIÈCES) - GAMBASSES EN TEMPURA AVEC SALADE À LA JULIENNE, AVOCADO, SAUCES JAPONAISES ENVELOPPÉES DANS DU PAPIER RIZ	18
SAUMON ÉCHAUDÉ - SAUMON FRAÎCHEMENT ÉCHAUDÉ ACCOMPAGNÉ DE SAUCE JAPONAISE, CIBOULETTE ET SALADE	18
THON TRIANGULAIRE - THON ÉCHAUDÉ ACCOMPAGNÉ DE SAUCE JAPONAISE, CIBOULETTE ET GRAIN DE PISTACHE	20
SPRING SALAD - SALADE DE POISSON MIXTE AVEC OIGNON DE TROPEA, CONCOMBRE, JALAPEÑO ET DRESSING AU YUZU	22
KAKISU (2 PIÈCES) - HUITRE REGAL AVEC SAUCE PONZU, JULIENNE D'OIGNON ET ŒUFS DE SAUMON	15
PRIDE OF JAPAN - JAMBON DE WAGYU A5	25



NIGIRI 2 PIÈCES

Poisson cru, riz, créativité

SAKE - SAUMON ÉCHAUDÉ ET ŒUFS DE SAUMON	8
SAMBA - LOUP, CITRON VERT, C PRES	9
ZUKE - THON MARINÉ AU SOJA AVEC DU WASABI FRAIS	10
TORO - VENTRÈCHE DE THON ÉCHAUDÉE ET SAUCE YAKINIKU	12
WAGYU - WAGYU A5 ÉCHAUDÉ AVEC SAUCE YAKINIKU	20
TAMAGOYAKI	6

SASHIMI 5 PIÈCES*Composition de poisson cru*

SUZUKI - LOUP	10	TENAGA EBI - LANGOUSTINES	18
HOTATE - PÉTONCLE	12	HAMACHI - SÉRIOLE	10
SAKE - SAUMON	10	AMAEBI - CREVETTE ROUGE	16
MAGURO - THON	12	TORO - VENTRÈCHE DU THON	15
HÛTRES	18		
SASHIMI OFF_SUSHI - 11 TYPES DE POISONS	50		

CARPACCIO*Poisson cru coupé fin*

ZUKE MAGURO - THON ÉCHAUDÉ ET MARINÉ EN SAUCE SOJA ET WASABI	18
AMAEBI CARPACCIO - CARPACCIO DE GAMBASSES DE MAZZARA DEL VALLO (ITALIE) À L'HUILE DE SÉSAME ET SAUCE YUZU-SOJA	25
TOROSUMINO CAVIAR - CARPACCIO DE VENTRÈCHE DE THON ÉCHAUDÉ, SAUCE KARASHI, CAVIAR ROYAL OSCIETRA ET CIBOULETTE	30
CARPACCIO DE SÉRIOLE - CARPACCIO DE SÉRIOLE AVEC PONZU SAUCE ET JALAPEÑO	18
CARPACCIO MIXTE - CARPACCIO DE SÉRIOLE, THON ET SAUMON	18

HOSOMAKI 6 PIÈCES

KAPPA MAKI - CONCOMBRE	6
TEKKA MAKI - THON	9
AVOCADO MAKI - AVOCADO	6
SAKE MAKI - SAUMON	8
SUZUKI MAKI - LOUP	9
NEGITORO MAKY - LIGNE DE VÈNTRECHE DE THON ROUGE AU SOJA ET À L'OIGNON	9



TARTARE*Poisson cru haché fin au couteau*

MAGURO TARTARE - TARTARE DE THON AVEC SAUCE SOJA, WASABI ET AVOCADO	15
SAKE TARTARE - TARTARE DE SAUMON AVEC SAUCE SOJA, WASABI ET AVOCADO	12
HAMACHI MISO - TARTARE DE SÉRIOLE AVEC TOMATE, YUZU MISO SAUCE ET AVOCADO	16
AKAZAEBI TARTARE - TARTARE DE LANGOUSTINES, SAUCE À BASE DE CRÈME DE SOJA AU GINGEMBRE ET HUILE DE FENOUIL	20
AMAEBI TARTARE - TARTARE DE CREVETTES ROUGES DE MAZZARA DEL VALLO (ITALIE) SOYA-YUZU SAUCE ET SÉSAME	20
WAGYU TARTARE - TARTARE DE WAGYU A5, CRAKER, POINTES DE CHICORÉE ET KATSUOBUSHI	25
TORO TARTARE - TARTARE DE VÈNTRECHE DE THON, SAUCE SOJA PARTICULIER	18

**OFF-GIÒ 2 PIÈCES***Bigné sushi*

OFF_STYLE - SAUMON, CÈUFS DE CAILLE, CÈUFS DE TOBIKO ET CIBOULETTE	8
SAUMON OUT - SAUMON, TOBIKO, MAYONNAISE ET SAUCE ÉPICÉE	8
SAKE CRABE - SAUMON, KING CRAB, MAYONNAISE ET TOBIKO	12
THON OUT - THON, TOBIKO, MAYONNAISE ET SAUCE ÉPICÉE	10
SAKE IKURA - SAUMON ET CÈUFS DE SAUMON	6
COURGETTE - COURGETTE ÉCHAUDÉE, TARTARE DE GAMBASSES, MAYONNAISE ET TOBIKO	10
ROSE - SÉRIOLE, LANGOUSTINE, AVOCADO, TOBIKO, MAYONNAISE ET SAUCE ÉPICÉE	8
TORO OUT - VÈNTRECHE DE THON AVEC CAVIAR NOIR D'ESTURGEON (BELUGA)	15
NEMELOU - SÉRIOLE, TARTARE DE POISSON BLANC AVEC MISO PASTA KATAIFI	8
LOBSTER OUT - SÉRIOLE, TARTARE DE HOMARD, WASABI ET CAVIAR NOIR D'ESTURGEON (BELUGA)	15

URAMAKI CLASSIQUE 8 PIÈCES*Rouleau de riz et poisson cru*

OSHIZUSHI - SAUMON ÉPICÉ, AVOCADO, CEUFS DE SAUMON, SAUCE TERIYAKI	15
YUME - TEMPURA DE CREVETTES ET SHISO, CARPACCIO DE THON MARINÉ DANS LA SAUCE SOJA AVEC DE LA CRÈME AU WASABI	18
EBI FLO - TEMPURA DE CREVETTES, TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ ET CEUFS DE SAUMON	17
RAINBOW - SAUMON ET CARPACCIO MIXTE AVEC GUACAMOLE AND MAYONNAISE	18
SALMON SPICY - SAUMON, AVOCADO, SÉSAME, SAUCE PIQUANTE ET MAYONNAISE	13
TUNA SPICY - THON, AVOCADO, SÉSAME, SAUCE PIQUANTE ET MAYONNAISE	15
TAMAGO - OMELETTE JAPONAISE ET AVOCADO	9

URAMAKI OFF-SUSHI 8 PIÈCES*Poisson cru, riz, créativité*

SÉRIOLE ET JALAPEÑO - SÉRIOLE ET JALAPEÑO AVEC COUVERTURE DE CORIANDRE	14
SAUMON LOVE - AVOCADO ET TOBIKO AVEC COUVERTURE DE TARTARE DE SAUMON ÉCHAUDÉ AVEC TRUFFE NOIR	20
KING CRAB CALIFORNIA (4 PIÈCES) - CONCOMBRE, AVOCADO ET TARTARE DE CRABE ROYAL (ALASKA)	20
BLUE LOBSTER - HOMARD BRÛLÉ, GUACAMOLE, CIBOULETTE ET GINGEMBRE	25
LANGOUSTINE ET BOTTARGA - PÉTONCLE ET AVOCADO AVEC CRUDITÉ DE LANGOUSTINES, BOTTARGA ET CAVIAR D'ESTURGEON (BELUGA)	25
OFF_SUSHI - AVOCADO ET TOBIKO AVEC COUVERTURE DE THON ET DE CALAMARS, IKURA, POULPE D'OURSIN ET GAMBASSES DE MAZZARA DEL VALLO (ITALIE)	20
BLACK COD - CABILLAUD NOIR (ALASKA) AVEC SAUCE AU MISO	25
WAGYU ROLL - WAGYU A5 FLAMBÈ, ASPARGES, CHIPS DE COURGETTE, SALADE, SEL MALDON ET HUILE EVO FUMÉ	30
TERIYAKI ANGUS - FILET DE WAGYU A5 CUIT AU SANG AVEC ASPARGES DE CANTELLO IGP ET SAUCE TERIYAKI	30
ROCK'N' ROLL - CREVETTE EN TEMPURA, AVOCADO, SÉRIOLE ÉCHAUDÉE, GAMBASSES DE MAZZARA DEL VALLO (ITALIE) ET SAUCE JALAPEÑO	25
AKAZAEBI TRUFFLE - LANGOUSTINES ÉCHAUDÉE, AVOCADO, CHOUCAS DES TOURS ET TRUFFE	20
VIRGIL ABLOH (4 PIÈCES) - GAMBASSES DE MAZZARA DEL VALLO (ITALIE), CRÈME DE YUZU, FEUILLES D'OR, CAVIAR NOIR D'ESTURGEON (BELUGA)	40

**C
A
P
S
U
L
E**

BAO BEEF - SANDWICH ORIENTAL À LA VAPEUR AVEC BOEUF ET LÉGUMES SAUTÉS **10**

BAO COQ - SANDWICH ORIENTAL À LA VAPEUR AVEC COQ ET LÉGUMES SAUTÉS **8**

BAO SAUMON - SANDWICH ORIENTAL À LA VAPEUR AVEC LA TARTARE DE SAUMON LÉGÈREMENT ÉPICÉ, CIBOULETTE, GUACAMOLE ET TOBIKO **8**

BAO THON - SANDWICH ORIENTAL À LA VAPEUR AVEC TARTARE DE THON LÉGÈREMENT ÉPICÉ, JALAPEÑO, GUACAMOLE ET TOBIKO **10**

BAO HOMARD - SANDWICH ORIENTAL À LA VAPEUR AVEC HOMARD À LA VAPEUR, MAYONNAISE ET TOMATE **20**

TEMAKI

TEMPURA DE CREVETTES ET AVOCADO - TEMPURA DE CREVETTES AVEC AVOCADO ET SAUCE AU KABAYAKI **7**

HOMARD - HOMARD GRATINÉ, TEMPURA DE CREVETTE, MAYONNAISE SPICY, TOBIKO ET AVOCADO AVEC KABAYAKY SAUCE **12**

SPÉCIAL - SAUMON, PÉTONCLE, CREVETTES GÉANTES, ŒUFS DE SAUMON ET SHISO **15**

MAGURO - THON, MANGO, AVOCADO AVEC MAYO-SPICY SAUCE **10**

SAKE - SAUMON, AVOCADO, SÉSAME **8**

YAKIMESHI CREVETTES - RIZ SAUTÉ AVEC DES CREVETTES ET DEL LÉGUMES **15**

YAKISOBA CREVETTES - SPAGHETTI DE BLÉ JAPONAIS GRILLÉ AVEC CREVETTES ET LÉGUMES **15**

YAKISOBA COQ - SPAGHETTI DE BLÉ JAPONAIS GRILLÉ AVEC COQ ET LÉGUMES **15**

YAKI UDON AVEC GAMBASSES ET PISTACHE - SPAGHETTONI UDON SAUTÉS AVEC GAMBASSES, CRÈME D'AVOCAT ET PISTACHE **18**

YAKI UDON AVEC BEEF - SPAGHETTONI UDON SAUTÉS AVEC LÉGUMES ET BEEF AVEC SAUCE JAPONAISE **15**

YOKY

GYOZA (4 PIÈCES) - RAVIOLI JAPONAIS AVEC VIANDE DE PORC ET LÉGUMES, AVEC SAUCE SPICY **12**

CABILLAUD NOIR - CABILLAUD NOIR D'ALASKA MARINÉ, LÉGUMES DE SAISON À LA VAPEUR **30**



YAKITORI (2 PIÈCES)- BROCHETTE DE POULET JAPONAISE ET SPONSALE

12

COUPÉ DE WAGYU A5 JAPONAIS ET WASABI FRAIS

60

SAUMON TERIYAKI- FILET DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE TERIYAKI, POTATO SALAD

20

LOUP GRILLÉ- FILET DE LOUP AVEC LÉGUMES, ACCOMPAGNÉ DE LA SAUCE TERIYAKI ET POTATO SALAD

24

TEMPURA**OFF_SUSHI**- TEMPURA D'HOMARD AVEC SAUCE DU CHEF

30

MIX- LÉGUMES DE SAISON ET CREVETTES

20

YASAI- SÉLECTION DE LÉGUMES DE SAISON

14

DESSERTS ET CRÈMES**TIRAMISÙ**

7

CHEESECAKE

7

MOUSSE-
RIZ SOUFLÉ

8

MOUSSE-
AU MANGO

8

CRÈME GLACÉES**THÉ NOIR** 5**GINGEMBRE** 5**SÉSAME NOIR** 5**MOCHI 2 PIÈCES****FRAISE** 5**MANGO** 5**THÉ VERT** 5**CHOCOLAT** 5**CHOCOLAT****SECRETS AU CHOCOLAT (2 PIÈCES)**

2

COUVERT

3

BOISSONS

EAU FILETTE - NATUREL/GAZEUSE 3

BOISSONS - COCA COLA / COCA COLA ZÉRO / FANTA 3

BIÈRE

ASAHI DRY (33CL)- CLAIRE JAPONAISE 5% vol. 4

ASAHI DRY (50CL)- CLAIRE JAPONAISE 5% vol. 6

SAPPORO (33CL)- CLAIRE JAPONAISE 4,7% vol. 4

TOKYO BIER BLANC (33CL)- ARTISANAL DE TOKYO 6% vol. 8

TOKYO IPA GREEN BEER (33CL)- ARTISANAL DE TOKYO,
BELGIAN INDIAN PALE ALE 6% vol. 8

BIER ARASHI (33CL)- ITALIAN KELLER, CLAIRE,
FERMENTATION BASSE, NON FILTRÉE 5% vol. 7

JAPONAIS WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL
BLENDED WHISKY, TORBATO, NIKKA 51.4% vol. 8

NIKKA COFFEY GRAIN
NIKKA 45% vol. 12

NIKKA YOICHI
SINGLE MALT WHISKY, TORBATO, NIKKA YOICHI 47% vol. 13

ICHIRO'S MALT
SINGLE MALT WHISKY, ICHIRO'S MALT 46% vol. 15

UMESHU

SUPPAI UMESHU SAKE
SAKE, YOIGOKOCHI SAKE 11% vol. 6

YUZU SAKE
SAKE, YOIGOKOCHI SAKE 7% vol. 6