

Sushi ou sashimi (2 mcx)

Maguro thon rouge-*red tuna*

Sake bio saumon bio-*bio salmon*

Iwana omble chevalier-*arctic char*

Suzuki bar rayé-*stripped seabass*

Hamachi thon à queue jaune-*yellowtail tuna*

Aji maquereau espagnol-*spanish mackerel*

Albacore thon blanc-*white tuna*

Unagi anguille d'eau douce-*fresh water eel*

Ebi crevette black tiger-*black tiger shrimp*

Botanebi crevette botan-*botan shrimp*

Tako pieuvre-*octopus*

Hotategai pétoncle-*scallop*

Gun kan sushi (2 mcx) ou sashimi (1 mcx)

Maguro épicé thon rouge épicé-*spicy red tuna*

Sake épicé saumon épicé-*spicy salmon*

Hamachi épicé

thon à queue jaune épicé-*spicy yellowtail tuna*

Hotate épicé pétoncle épicé-*spicy scallop*

Kani épicé crabe épicé-*spicy crab*

Uni oursin-*sea urchin*

Ikura caviar de saumon-*salmon roe*

Tobikko caviar de poisson volant-*flying fish roe*

Kani crabe des neiges-*snow crab*

Rising sun caviar de poisson volant, pétoncle-
flying fish roe, scallop

Uramaki (4 mcx) ou Témaki (1 mcx)

Maguro épicé thon rouge épicé-*spicy red tuna*

Sake épicé saumon épicé-*spicy salmon*

Hamachi épicé

thon à queue jaune épicé-*spicy yellow tail tuna*

Hotate épicé pétoncle épicé-*spicy scallop*

Kani épicé crabe épicé-*spicy crab*

Hosomaki (6 mcx) ou Témaki (1)

Avocado avocat-*avocado*

Kappa concombre-*cucumber*

Tekka maki thon rouge-*red tuna*

Sake maki saumon bio-*salmon bio*

Negi hamachi

thon à queue jaune, oignons verts-*yellow tail tuna, scallion*

Tokubetsumaki

Ebi age maki (4mcx)

crevette frite en pâte filo-*shrimp fried in filo*

Kani age épicé (5mcx)

crabe à carapace molle aux épices cajun frit, avocat, concombre et caramel de soya-*fried cajun spices soft-shell crab, avocado, cucumber and soya caramel*

Gyu taru maki (4mcx)

tartare de boeuf à l'huile de sésame épicée, tomate cerise et cresson-*spicy beef tartar with sesame oil, cherry tomato and watercress*

Unagi dynamite (4mcx)

riz soufflé, sauce épicée, avocat, anguille grillée et crevette-
rice crispies, spicy sauce, avocado, grilled eel and shrimp

Hamachi maki (4mcx)

poivron rouge, oignon, mizuna garni d'une rilette

de thon à queue jaune grillé-*red bell pepper, onion, mizuna topped with a grilled yellowtail tuna rilette*

Arc-en-ciel (6mcx)

crabe, avocat, concombre, variétés de poissons-*crab avocado, cucumber, variety of fishes*

Spicy curry maki (5mcx)

crevette, crabe, avocat, riz au cari et noix de coco, yogourt à la coriandre-*shrimp, crab, avocado, coconut and curry rice, coriander yogurt*

Dancing unagi (5mcx)

thon rouge, anguille, caviar de poisson volant, cocombre, avocat-*red tuna, eel, flying fish roe, cucumber, avocado*

B-52 (5mcx)

thon rouge, riz soufflé, avocat, mayonnaise épicée-
red tuna, rice crispies, spicy mayo, avocado

Funny maki (4mcx)

thon rouge, thon à queue jaune, avocat, frit en tempura garni d'un tartare de saumon épicé-*red tuna, yellowtail tuna, avocado, fried in tempura topped with a spicy salmon tartar*

T.M.T (4mcx)

thon rouge, shiso, frit en tempura et servi dans une tentsuyu-
red tuna, shiso, fried in tempura served tentsuyu sauce

Lucky maki (5mcx)

thon rouge, champignon shimeji, avocat, bar rayé, frit en panko, sauce épicée-*red tuna, seabass, shimeji mushroom, avocado, fried in panko, spicy sauce*

Entrées-Appetizers

Miso

Miso, champignons enoki et tofu

Miso, enoki mushroom and tofu

Sumashi

Bouillon de dashi, bar rayé, pétoncle, crevette, lime, champignons et tosaka rouge

Dashi broth, sea bass, scallop, shrimp, mushrooms, lime and red tosaka

Salada

Salade mesclun, vinaigrette maison

Fresh mesclun salad with house dressing

Kaiso Trio

Salade d'algues wakame, tosaka et ogonori, vinaigrette au shiso

Wakame, tosaka and ogonori seaweed, shiso dressing

Maguro Taru-Taru

Tartare de thon rouge à l'huile de truffe noire, pleurotes, caviar de poisson volant et chips de taro

Red tuna tartare, black truffle oil, oyster mushroom, flying fish roe and taro chips

Gindara

Morue noire au miso-gingembre, sauce aux crevettes douces, huile de nanami, oignons frits, céleri-rave, pleurotes royales, feuilles de moutarde fermentées

Ginger-miso black cod, sweet shrimp sauce, nanami oil, fried onions, celeriac, king oyster mushrooms, fermented mustard leaves

Tsubugai Salada

Bourgot grillé, endives, fenouil, radicchio, champignons shimeji, udon frit, vinaigrette au tofu rouge

Grilled whelks, endives, fennel, radicchio, shimeji mushrooms, fried udon, red tofu vinaigrette

Masu Kunsei

Truite confite et fumée, crème fraîche à l'aneth, purée de figues, umeboshi, courgettes, peau de saumon frite

Smoked candied trout, dill fresh cream, fig puree, umeboshi, zucchini, fried salmon skin

.....

Omakase 115\$ / pers*

Madai Kobujime

Tartare de dorade kobujime, pesto à la coriandre et persil, fraises, daikon salé, chips de topinambour

Seabream kobujime tartare, cilantro and parsley pesto, strawberries, salted daikon, sunchoke chips

Masu Kunsei

Truite confite et fumée, crème fraîche à l'aneth, purée de figues, umeboshi, courgettes, peau de saumon frite

Smoked candied trout, dill fresh cream, fig puree, umeboshi, zucchini, fried salmon skin

Hotate Kobujime

Pétoncles des IDLM poêlés, vinaigrette de noisettes, salsifis, pancake de pomme de terres douces

Panseared scallop from IDLM, hazelnuts dressing, salsifis, sweet potato pancake

Tako

Pieuvre grillée, choux rouges, graines de tournesol, pommes, chips de nori, champignons shiitake

Grilled octopus, red cabbage, sunflower seeds, apples, nori chips, shiitake mushrooms

Omakase de Junichi San

Assortiment de nigiris, sashimis et makis : 15 mcx / personne
Assortment of nigiris, sashimis and makis: 15 pieces / person

Dessert

Yatsuhashi au praliné de graines de citrouille, crème glacée au natto, feuilletine de kinako, prunes, sésames

Pumpkin seeds praliné yatsuhashi, natto ice cream, kinako feuilletine, plums, sesames

*Seulement disponible au service du soir/
Only available during the evening service

.....

Sushi moriawase 75\$ / pers

Assortiment du chef de nigiris, sashimis et makis 15 morceaux
Chef's assortment of nigiris, sashimis and makis 15 pieces