

前菜類

P1

TSUKIDASHI Hors d'Œuvre / Appetizers

1	前菜盛合せ ZENSSSAI-MORI	<i>Hors d'œuvres variés</i> <i>Season's Appetizers</i>	20 €
2	生雲丹 (9月-3月) NAMA-OUNI (Septembre à Mars)	<i>Oursins frais</i> <i>Sea Urchin</i>	18 €
3	いくら和し IKURA-OROSHI	<i>Œufs de Saumon, radis blanc rapé</i> <i>Salmon eggs, white radish</i>	14 €
4	お浸し OHITASHI	<i>Petit Salade de Verdures pochées</i> <i>Boiled Green Salad</i>	8 €
5	ぬた和え NOUTA -AE	<i>Crustacés et Légumes à la Crème de Miso</i> <i>Seafood & Vegetables with Soybean paste</i>	9 €
6	胡麻和え GOMA-AE	<i>Panaché de Légumes à la Crème de Sésame</i> <i>Vegetables in Sesame-Cream</i>	9 €
7	玉子豆腐 TAMAGO-DOFU	<i>Flan d'Œuf au consommé, servi froid</i> <i>Cold Egg curd with Consommé</i>	9 €
8	肉しぐれ煮 NIKU-SHIGURENI	<i>Emincé de Bœuf au Gingembre</i> <i>Flavored Beef Slices with Ginger</i>	10 €
9	羹和え MIZORE-AE	<i>Panacé de Légumes Givré fondu</i> <i>Cutted Vegetable with radish-snow</i>	10 €

刺身類

P 2

SASHIMI Poissons crus / Raw Fish

20	鯛 TAI	<i>Daurade Royale</i> <i>Red Snapper</i>	18 €
21	ひらめ HIRAME	<i>Barbue</i> <i>Brill & Turbot</i>	20 €
22	すずき SUZUKI	<i>Bar</i> <i>Sea-Bass</i>	22 €
23	鮪 MAGURO	<i>Thon Rouge</i> <i>Red Tuna</i>	20 €
24	トロ TORO	<i>Poitrine de Thon Persillée</i> <i>Fatty Tuna Belly</i>	25 €
25	鮭 SHAKKE	<i>Saumon</i> <i>Salmon</i>	16 €
26	イカ IKKA	<i>Blanc de Seiche</i> <i>Squid</i>	16 €
27	赤貝 AKAGAI	<i>Vernis</i> <i>Ark Shell</i>	16 €
28	帆立 HOTATE	<i>Coquille St-Jacques</i> <i>Scallop</i>	18 €
29	しめ鯖 SHIMESABA	<i>Maquereau</i> <i>Mackerel</i>	16 €
30	はまち HAMACHI	<i>Liche du Pacifique</i> <i>Yellow tail</i>	24 €
31	薄作り USUZUKURI	<i>Carpaccio de Barbue</i> <i>Brill Carpaccio</i>	25 €
32	本日の刺盛り SASHIMORI	<i>Assortiment du Jour</i> <i>Today's selection</i>	35 €

酢肴類

P 3

SUZAKANA Salade aux fruits de mer / Seafood Salad

40	胡瓜若布酢 KYURIWAKAMESOU	<i>Salade de Concombre aux Algues</i> <i>Cucumber & Seaweed Salad</i>	10 €
41	海老酢 EBI-SOU	<i>Salade aux Gambas</i> <i>Shrimps Salad</i>	17 €
42	イカ酢 IKA-SOU	<i>Salade aux Seiches</i> <i>Squid Salad</i>	16 €
43	くらげ酢 KURAGUE-SOU	<i>Salade de Méduse</i> <i>Jellyfish Salad</i>	15 €
44	たこ酢 TAKO-SOU	<i>Salade de Poulpe</i> <i>Octopus Salad</i>	15 €
45	鯖酢 SABA-SOU	<i>Salade de Maquereau</i> <i>Mackerel Salad</i>	16 €
46	もずく MOZUKU	<i>Salade d'Algue filaire</i> <i>Seaweed Salad</i>	12 €
47	蟹酢 KANISU	<i>Salade de Crabe</i> <i>Crab Salad</i>	25 €
48	季節の海鮮サラダ MIZUNA-SALADE	<i>Salade aux Fruits de mer</i> <i>Vegetable Salad</i>	20 €
49	たたき鯖サラダ TATAKI-MAGURO Salade	<i>Salade de Thon Cru</i> <i>Salad with Tuna</i>	20 €
50	生野菜サラダ YASAI-SALADE	<i>Salade de Saison</i> <i>vegetable Salad</i>	12 €

吸物と蒸物類

P 4

SUIMONO / MUSHIMONO

Consommés et Plats à base d'oeuf / Clear soups & Egg Dishes

60	味噌汁 MISO-SOUP	<i>Soupe de Soja</i> <i>Soup of Soybean paste</i>	8 €
61	土瓶蒸し DOBIN-MOUSHI	<i>Consommé de Pleurotes et de Fruits de Mer</i> <i>Seafood & Mushroom Consommé</i>	15 €
62	茶碗蒸し CHAWAN-MOUSHI	<i>Crème Royale aux Fruits de Mer</i> <i>Hot Egg Custard with Seafoods</i>	15 €
63	蟹入り出し巻 DASHIMAKI	<i>Omelette de Crabe</i> <i>Crab omelette</i>	15 €
64	煮麺 NUYMEN	<i>Consommé de Crevettes et Vermicelles</i> <i>Clear Consommé with Shrimps & Vermicelli</i>	16 €
65	お清し OSUMASHI	<i>Consommé du Jour</i> <i>Today's Clear Soup</i>	14 €
66	季節の 麺 (蕎麦、素麺) KISETSU NO MEN	<i>Nouille du Jour (soba, somen)</i> <i>Today's Noddle</i>	18/23

焼き物類

YAKIMONO Poissons Grillés / Grilled Fishes

70	魚塩焼き SAKANA-SHIOYAKI	<i>Poisson Grillé au Sel</i> <i>Grilled Fish with Salt</i>	20 €
71	魚照り焼き SAKANA-TERRIYAKI	<i>Poisson Grillé à la Sauce Terriyaki</i> <i>Grilled Fish with Terriyaki-Sauce</i>	22 €
72	魚幽庵焼き YUAN-YAKI	<i>Grillade de Poisson Mariné Yuan</i> <i>Grilled Marinated-Fish "Yuan" style</i>	22 €
73	魚味噌漬焼き MISOZUKE-YAKI	<i>Grillade de Poisson Macéré à la Purée de soja</i> <i>Grilled Marinade-Fish with Miso</i>	22 €
74	季節バター焼き BUTTER-YAKI	<i>Poisson ou Crustacé du Jour Poêlé au beurre</i> <i>Day's Sauted Fish or Seafood</i>	22 €
75	煮鰻の付焼き UNAGI KABAYAKI	<i>Anguille Grillé Sauce Terriyaki</i> <i>Grilled Sea Eel</i>	22 €

肉とり類

P 5

NIKU-TORI Viandes & Volailles / Beef & Poultry

80	牛たたき GYU-TATAKI	<i>Sashimi de Boeuf, Juste saisi</i> <i>Roast-Beef, Sashimi Style</i>	20 €
81	牛照り焼き GYU-TERIYAKI	<i>Bœuf Poêlé, Terriyaki</i> <i>Terriyaki Beef</i>	23 €
82	牛すき焼き鍋 (2人前から) SUKIYAKI (à partir de 2 pers)	<i>Fondue d'Entrecôte et de légumes</i> <i>Beef & Vegetable Fondue</i>	30 €
83	鴈葱ぐわ焼き KAMO-KUWAYAKI	<i>Filet de Canard poêlé</i> <i>Sauted Duck Filet</i>	23 €
84	うずら照焼き OUZURA-TERIYAKI	<i>Caille Grillée teriyaki</i> <i>Broiled Quail</i>	20 €
85	若鶏照焼き WAKADORI-TERIYAKI	<i>Poulet Sauté façon Hanawa</i> <i>Sauted Chicken, teriyaki sauce</i>	20 €

煮物と焚合せ

NIMONO & ON-MONO Plat de Sauce / Hot Dish with Sauce

90	野菜煮 YASAINI	<i>Légumes de Saison, cuites au Court-Bouillon</i> <i>Boiled Season's Vegetables</i>	14 €
91	鰯煮付 KALEI-NITSUKE	<i>Limande braisée</i> <i>Braised Plaice</i>	18 €
92	白身魚煮付 / あら煮 SAKANA-NITSUKE / ARANI	<i>Daurade braisée au Saké et Sauce Soja</i> <i>Braised Red Snapper</i>	22 €
93	鰻柳川 UNAGI-YANAGAWA	<i>Brouillade d'œufs à l'anguille</i> <i>Sea-Eel Marmite with Egg Sauce</i>	18 €
94	白身魚と百合根柳川 YURINE & SAKANA YANAGAWA	<i>Brouillade d'œufs à l'oignon d'Iris & Daurade</i> <i>Iris onion's & fish Marmite</i>	20 €

握りと巻き寿司類

P 6

SUSHI & MAKIMONO Canapés et Rouleaux d'Algues

100	寿司盛合せ SUSHIMORI	Sélections du Jour Day's Selection	40 €
101	京風ちらし鮓 CHIRASHI	Bonssai-Sushi Kyoto Style Freshly Decorated Bowl	40 €
102	鉄火巻 TEKKA-MAKI	Rouleaux au Thon Tuna Roll	8 €
103	鮭巻 SHAKKE-MAKI	Rouleaux au Saumon Salmon Roll	8 €
104	葱ト口巻 NEGITORO-MAKI	Rouleaux au Thon gras Fatty Tuna Roll	12 €
105	胡瓜巻 KAPPA-MAKI	Rouleaux au Concombre Cucumber Roll	7 €
106	蟹胡瓜巻 KANIKYU-Maki	Rouleaux au Crabe-concombre Crab-meat, cucumber -Roll	10 €
107	海老胡瓜巻 EBIKYU-MMAKI	Rouleaux au gambas-concombre Schrimp, cucumber -Roll	10 €
108	梅紫蘇巻 UMESHISO-MAKI	Rouleaux à la Prune Salée Plum & Siso Roll	8 €
109	鰻巻 UNAGI-MAKI	Rouleaux d'Anguille Eel Roll	10 €
110	鮭皮巻 SKAKKEKAWA-MAKI	Rlx à la Peau de Saumon Grillée Salmon Skin Roll	10 €
111	蟹アボカド中太巻 KANI-CHYU-FUTOMAKI	Rouleaux de Crabe-Avocat Crab-Meat & Avocado	12 €

お好み握り寿司

OKONOMI -SUSHI (La pièce par variété / By piece)

120	鮪	Maguro --Thon rouge--Red Tuna	5 €
121	トロ	Toro --Thon Gras--Fatty Tuna	6 €
122	鮭	Shakké --Saumon--Salmon	4 €
123	鯛	Tai --Daurade--Snapper	5 €
124	鱸	Suzuki --Bar--Sea Bass	5 €
125	平目	Hiramé --Barbue--Turbot	5 €
126	はまち	Hamachi -- Liche du Pacifique-- Yellow tail	6 €
127	甘エビ	Amaebi --Crevette Douce--Sweet Prawn	5 €
128	鰻	Unagi -- Anguille grillée--Sea Eel	5 €
129	帆立	Hotaté --Noix de StJacques--Scallop	5 €
130	イクラ	Ikoura -- Œufs de Saumon--Salmon's Eggs	5 €
131	蟹	Kani --Crabe--Crabe Meat	6 €
132	玉子	Tamago --Omelette--Eggs	4 €
133	イカ	Ikka --Blanc de Seiche--Squid	4 €
134	鯖	Saba --Maquereau--Mackerel	4 €
135	ウニ	Uni - Oursin-Sea Urchin	8 €

油物類

P 7

ABOURA-MONO Fritures / Fritters

150	海老天麩羅 EBI-TEMPURA	<i>Beignets de Gambas (5 gambas)</i> <i>Prawn Fritters</i>	27 €
151	天麩羅盛会せ TEMPURA-MORIAWASSE	<i>Assortiments (3 gambas, légumes)</i> <i>Mixed Fritters</i>	23 €
152	鰯唐揚げ KALEI-KARAAGUE	<i>Limande Frite</i> <i>Fried Plaice-Sole</i>	18 €
153	揚げ出し豆腐 AGUEDASHI-TOFU	<i>Tofu Frit</i> <i>Fried Soy-Beans Curd</i>	15 €

御飯の物

GOHAN-MONO

Plats de Riz Rice Dishes

160	茶漬 (鯛、鮭、梅、海苔) CHAZUKE	<i>Bol de Riz Garni, arrosé de thé</i> <i>choix Daurade, Saumon, prune , Algue</i>	<i>selon choix</i>
161	雑炊 ZOUSUI	<i>Potage de Riz aux Divers légumes et Œuf</i>	15 €
162	御飯 GOHAN	<i>Riz nature</i> <i>White rice</i>	3 €
163	季節の炊込み御飯 TAKIKOMI GOHAN	<i>Riz Parfumé de Saison</i> <i>Day's flavored, mixed rice</i>	16 €
164	お新香 OSHINKO	<i>Assortiment de Légumes salés</i> Pickles	6 €
165	たくワン TAKUWAN	<i>Radis jaunes salés</i>	5 €

170

二汁六菜 会席

115 €

Menu KYOTO

小鉢	Kobachi	<i>Amuse-Gueule</i>	<i>First Appetizer</i>
前菜	Zenssai	<i>Hors d'Œuvres</i>	<i>Second Appetizer</i>
造り	Sashimi	<i>Sélection de Poissons crus</i>	<i>Raw Fish</i>
椀物	Wanmono	<i>Consommé</i>	<i>Clear Soup</i>
焼き物	Yakimono	<i>Poisson grillé</i>	<i>Grilled Fish</i>
温物	Onmono	<i>Plat étuvé</i>	<i>Steamed Dish</i>
ちらし寿司	Chirashi	<i>Bonssai-Sushi</i>	<i>Bowl Sushi</i>
味噌椀	Miso	<i>Potage de soja</i>	<i>Miso Soup</i>
デザート	Dessert	<i>Dessert</i>	<i>Dessert</i>

180

二汁五菜 会席

105 €

Menu KAMOGAWA

前菜	Zenssai	<i>Hors d'Œuvres</i>	<i>Appetizers</i>
薄造り	Usuzukuri	<i>Carpaccio de Barbue</i>	<i>Turbot Carpaccio</i>
土瓶蒸し	Dobinmushi	<i>Consommé de Pleurotes et de Fruits de Mer</i>	
天婦羅	Tempura	<i>Beignet</i>	<i>Fritters</i>
酢の物	Sunomono	<i>Salade</i>	<i>Salad</i>
寿司	Sushi	<i>Sélection -Sushi</i>	<i>Sushi</i>
味噌椀	Miso	<i>Potage de Soja</i>	<i>Miso Soup</i>
デザート	Dessert	<i>Dessert</i>	<i>Dessert</i>

190

一汁五菜

85 €

Menu GI'ON

小鉢二点	Kobachi x 2	<i>Amuses-Gueules</i>
造り	Sashimi	<i>Poissons crus</i>
茶碗蒸し	Chawanmushi	<i>Crème Royale</i>
牛柳川	Yanagawa	<i>Petite Marmitte de Bœuf</i>
酢の物	Sunomono	<i>Salade</i>
天婦羅	Tempura	<i>Beignet</i>
御飯	Gohan	<i>Riz Blanc</i>
デザート	Dessert	<i>Dessert</i>

味噌汁は追加料金で召し上がれます 5.00

Supplément Potage de Miso 5.00

