

ENTRÉES

Aubergines Nibitashi marinated	
Eggplant.....	12
Age Dashi Tofu Aux	
Champignons.....	16
Okonomiyaki Crêpe aux legumes	
4mcs.....	9
Kara age Poulet	
Frit.....	16
Salade Tataki de	
Bœuf.....	16
Yuzu	
Ceviche.....	22
Sashimis Assortis	
16mcs.....	35

LES À-CÔTÉS ~

Soupe Miso	
.....	5
Onigiri Thon	
Mayo.....	4
Edamame.....	
.5	
Concombre Tsukemono pickle	
.....	8
Choux de Bruxelles sauce au	
gingembre.....	11

PLATS PRINCIPAUX ~

Saumon Avocado

Chirashi.....24

Saumon en sashimi et tataki, Avocat

Maguro Saumon Chirashi

Thon rouge, Saumon en sashimi sur riz

Unagi

Don.....27

Anguille, avocats, servi sur riz

Take

Kago.....35

Cinq plats au goût du Chef

Chu Toro Tekka Don.....42

Thon rouge Bluefin en sashimi sur riz

Kaisen Don.....45

*Sashimis assortis, Oursin Uni crevettes sucrées, caviar
de saumon et œuf de caille servi sur riz*

UNI Thon Saumon

Don.....46

Oursin Thon rouge Bluefin Saumon sur riz

Uni Chu-Toro

Don.....50

ENTRÉES

Aubergines Nibitashi marinated	
Eggplant.....	12
Age Dashi Tofu Aux	
Champignons.....	16
Okonomiyaki Crêpe aux legumes	
4mcs.....	9
Kara age Poulet	
Frit.....	16
Salade Tataki de	
Bœuf.....	16
Yuzu	
Ceviche.....	22
Sashimis Assortis	
16mcs.....	35

LES À-CÔTÉS ~

Soupe Miso