

TABLE D'HÔTE DU MIDI

Fresh garden salad, mikado vinaigrette

Beef tataki, daikon, ponzu

Sea bass usuzukuri, fly fish caviar, ponzu

Salmon tartare

Lobster topped fried crab maki, spicy mayo,
teriyaki sauce

• • •

Bento style assortment of three hot items and
three cold item - 36

Chicken fried katsu style , sautéed vegetables,
japanese barbecue sauce - 25

Japanese grilled eel, egg, rice, unagi sauce
- 35

Grilled dish glazed with soya sauce and mirin,
sautéed vegetables, rice, teriyaki sauce - 24

Tofu tempura

Chicken 28

Salmon 32

Surloin Steak 7oz 36

Sashimi assortment on sushi rice - 30

Nigiri assortment (6) et futo maki - 32

Sashimi assortment (8) et futo maki - 34

Maki assortment of a futo, mikado specialty
and two hosu makis - 30

• • •

Dessert of the day / Filtered Coffee

TABLE D'HÔTE DU MIDI

Salade de jardin fraîche, vinaigrette maison

Tataki de bœuf, daikon, ponzu

Loup de mer usuzukuri, caviar de poisson volant,
ponzu

Tartare de saumon

Maki de crabe frit garni de homard, mayonnaise
épicée, sauce teriyaki

...

Assortiment de style bento de trois plats chauds
et trois plats froids - 36

Poulet frit style katsu, légumes sautés, sauce
barbecue japonaise - 25

Anguille japonaise grillée, œuf, riz, sauce unagi
- 35

Plat grillé glacé à la sauce soja et au mirin,
légumes sautés, riz, sauce teriyaki - 24

Tofu tempura

Poulet 28

Saumon 32

Steak de surlonge 7oz 36

Assortiment de sashimi sur riz à sushi - 30

Assortiment de Nigiri (6) et futo maki - 32

Assortiment de sashimi (8) et futo maki - 34

Assortiment de makis comprenant un futo, une
spécialité mikado et deux hosu makis - 30

...

Dessert du jour / Café filtré