HANDROLLS

Makis experts confectionnés d'algue nori et de riz, mettant en valeur poissons et fruits de mer frais, légumes et sauces savoureuses.

À LA CARTE

AVOCAT	**5.5**
CONCOMBRE	**4.5**
SHIITAKE	**6.5**
HAMACHI	**8.5**
SAINT-JACQUES	**9**
NEGITORO	**10**
NEGITORO RELEVÉ	**10**
SAKE (SAUMON)	**7.5**
AMALFI SAKE	**8.5**
THON ÉPICÉ	**9**
CRABE ÉPICÉ	**12**
WAGYU	**17**

SUPPLÉMENT

CAVIAR	**9**

SETS (Sans substitution)

SET DE 3
Sake, Hamachi, Thon Épicé — **22**

SET DE 4
Sake, Negitoro, Thon Épicé, Avocat — **27**

SET DE 5
Sake, Negitoro, Thon Épicé, Hotate, Avocat — **33**

SET ENFANT DE 3
(Uniquement pour les enfants) :
Avocat, Shiitake, Concombre — **11**

CRUDO Servi en 6 pièces

Plat de sashimi composé : de fines tranches de poisson cru, accompagnées de touches vibrantes d'huiles infusées et de sauces délicates. La richesse onctueuse du poisson, en harmonie avec l'acidité vive des accompagnements, célèbre la simplicité et le raffinement.

MAGURO — **18**
Thon rouge / Concombre mariné / Ponzu

HIRA MASA — **18**
Yellow Tail / Vinaigrette yuzu-coriandre / Salsa d'ail noir

SAKE — **15**
Saumon / Raisins / Nuoc Cham

HOTATE — **20**
Saint-Jacques / Orange / Ponzu

NIGIRI & SASHIMI

NIGIRI - Poisson cru délicatement tranché, posé sur un coussin de riz à sushi parfaitement cuit. Sublimé par une légère touche de sauce et une pointe de wasabi, appliquées avec subtilité afin de révéler toute la finesse des saveurs naturelles. Servi à l'unité.

SASHIMI - Un incontournable de la cuisine japonaise, présenté dans une simplicité raffinée et une fraîcheur incomparable. Le sashimi révèle l'expression la plus pure du poisson ou des fruits de mer crus, délicatement découpés en fines tranches élégantes. Servi en 4 pièces.

VARIETY	NIGIRI	SASHIMI
SAKE (SAUMON)	**5**	**14**
AKAMI	**6.5**	**17**
SAKETORO	**7**	**18**
CHUTORO	**8.5**	**19**
SAINT-JACQUES	**8.5**	**18**
OTORO	**10**	**22**
HAMACHI	**8.5**	**20**
A5 WAGYU	**11**	**-**
A5 ROYALE	**19**	**-**

DONBURI

Un bol réconfortant de riz japonais premium, garni d'ingrédients soigneusement préparés, rehaussé de garnitures fraîches et de saveurs umami intenses.

WAGYU DON — **58**
A5 Wagyu, Ail croustillant, Aïoli Au Piment Habanero, Riz

SAKETORO DON — **38**
Saumon, Ail piquant, Aïoli épicé, Riz

Nous utilisons uniquement les poissons et fruits de mer les plus frais, sélectionnés auprès de fournisseurs réputés. La consommation de poisson et de fruits de mer crus peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire. Beaucoup de nos plats contiennent des sulfites (vinaigre, sauce soja) ainsi que de l'oignon, de l'ail, de l'œuf et des produits laitiers. Prix nets en euros (€), service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe. L'origine de nos produits est disponible sur demande. L'eau est gratuite.

KOKOROOM

SALADES

Simples, savoureuses et précises. Conçues pour ouvrir l'expérience et rafraîchir le palais, nos salades préparent au handroll qui suit ou l'accompagnent à merveille.

KINOKO 11
Champignon kikurage, Daikon, Vinaigrette au sésame

SUNOMONO 11
Concombre, Ail piquant & Échalotes croustillantes

MOCHI Servi en 3 pièces

Un gâteau de riz japonais traditionnel à base de riz gluant à grains courts.

ASSORTIMENT DE MOCHI 11
Mochi supplémentaire +4 chacun

BOISSONS

THÉ 18cl 4.5
EAU (Plate/Gazeuse) 25cl 4.5
FEVER-TREE GINGER ALE 25cl 6
FEVER-TREE GRAPEFRUIT SODA 25cl 6

COCA COLA & ZERO 33cl 6
THÉ GLACÉ MAISON 18cl 4.5
LIMONADE MAISON 18cl 4.5

BIÈRE JAPONAISE ASAHI 33cl 7.5

CHABLIS 1ER CRU LES VAILLONS 37,5cl 65
DOMAINE CHRISTIAN MOREAU 2022

PULIGNY-MONTRACHET 2018 37,5cl 150
DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE

KAWASEMI JUNMAI GENSHU SAKE 30cl 68

KOKOROOM