

Entrées froides

Wakame Salada 25.00

Salade aux trois algues lobées wakamé



Sake to Avocado no Salada 28.00

Salade d'avocat & saumon mi-cuit



Hotate no aburi Ume sauce 29.00

St Jacques juste grillées et coulis de prune salée

Kobe no zensai 33.00

Cocktail de petits tapas japonais



Gyu Tataki no ponzujelly 32.00

Tataki de filet mignon de boeuf mi-cuit et gelée de ponzu



Maguro no tartaru kaiseki Fu 32.00

Tartare de thon à la façon kaiseki & wasabi haché

Sake no tartaru kaiseki Fu 31.00

Tartare de saumon à la façon kaiseki & wasabi haché



Entrées chaudes

Nasu dengaku 19.00

Notre moelleux d'aubergine sucré fondant

Yakitori 18.00

3 Fines brochettes de poulet sucré-salé



Plats chauds

NOS VIANDES

Gyu teriyaki steak 200g kizami wasabi 54.00

Grillade de boeuf teriyaki, pointe de wasabi haché

Buta no kakuni 34.00

Confit de porc braisé, cuisson lente

Tori no sansho teriyaki 30.00

Cuisse de poulet grillée caramélisée



NOS POISSONS & FRUITS DE MER

Sake no Yuan yaki 34.00

Saumon mariné grillé

Gindara no saikyo yaki 46.00

Black Cod grillé et confit

Hotate to kinoko yuzu miso 39.00

St Jacques & champignons japonais, au yuzu miso

Ebi no Tempura 37.00

Beignets tempura de gambas géantes (4 pièces)

Tempura Moriawase 49.00

Assortiment de nos beignets tempura

Unajyu 49.00

Anguille grillée et laquée, riz parfumé



Accompagnements

Edamame 9.20 Omisoshiru 7.80

Fêves de soja vert

Soupe Miso

Shitake Nimono 6.50 Gari 3.20

Champignons japonais mijotés

Gingembre mariné

Gohan 7.00

Bol de riz japonais

Menu pour enfants

(*jusqu' à 10 ans*)



*Soupe miso, salade,
sushi 6 pièces,
omelette japonaise,
fine brochette de poulet sucré-salé,
crevettes panées,
steak haché à la japonaise,
légumes mijotés*

29.00

Sushi & Sashimi

Sushi Moriawase CHF 59.00

Composition de 10 nigiri & 6 sushis maki, préparés à la minute



Sashimi Saumon 6p CHF 22.00

Sashimi Thon 6p CHF 24.00



Maguro & Sake Sashimi 15p CHF 56.00

Assortiment de sashimis de thon et saumon

Sushi & Sashimi Funamori CHF 146.00

Assortiment de sushis & sashimis, Composition de 10 sushis nigiri & 6 maki & 6 Uramaki & Bouquet du jour de nos sashimis préparés à la minute (plateau pour 2 personnes)

Sushi & Sashimi Funamori premium CHF 179.00

Assortiment de sushis & sashimis, Composition de 15 sushis nigiri & 12 maki & 6 Uramaki & Bouquet du jour de nos sashimis préparés à la minute (plateau pour 2 personnes)



Sushi & Sashimi no Funamori Royal CHF 199.00

Assortiment de sushis & sashimis, Composition de 18 sushis nigiri & 6 sushis maki & 8 Futomaki & Bouquet du jour de nos sashimis préparés à la minute (plateau pour 2~3 personnes)

Nos nouvelles entrées : Sushi Zensai

A. Chf 34.-



B. Chf 36.-



E. Chf 39.-



F. Chf 41.-



Sashimi Zensai 10P

Sashimi Moriawase 20 P

Chf 37.-

Chf 65.-

Hors d'oeuvre de sashimis en jardin zen

Bouquet du jour de nos sashimis préparés à la minute



Menu Motomachi

1. Duo de tapas japonais

*

2. Soupe miso

*

3. Aubergine dengaku miso

Notre moelleux d'aubergine sucré fondant

*

1 des 4 propositions au choix



a. Assortiment de sushis



b. Assortiment de sashimis

c. Saumon mariné grillé



d. Cuisse de poulet grillée caramélisée



5. Petit dessert du jour

CHF 69.00 (*Deuxième plat principal : Supplément de CHF 35.00)

Menu Nada

1. Duo de tapas japonais

*

2. Soupe miso

*

3. Aubergine dengaku miso

*

4. Assortiment de sashimis

*

5. Beignets de crustacés & légumes



6. Assortiment de sushis



7. Dessert composé du moment

CHF 92.00

TVA incluse



Menu Tajima

1. Duo de tapas japonais
2. Soupe miso
3. Sushi végétarien 9 pieces



4. Yakitori

brochettes de poulet sucré-salé



1 des 3 propositions au choix

5 A. Buta no Kakuni

Confit de porc mijoté braisé



5 B. Sake no Yuan yaki

Saumon mariné grillé



5 C. Assortiment de Sashimis



6. Dessert composé du moment



CHF 102.00

TVA incluse



Menu Miki

1. Duo de tapas japonais



2. Soupe miso

3. Aubergine dengaku miso



4. Assortiment de Sashimi



5. Saumon mariné grillé



6. Assortiment de Sushis



7. Dessert composé du moment



CHF 128.00

TVA incluse



Menu Ashiya

1. Duo de tapas japonais

3. Hotate no aburi Ume sauce

St Jacques royal juste grillées et coulis de prune japonaise salée



2. Soupe miso

* 4. Sashimi Zensai

Hors d'oeuvre des sashimis



5. Unagi Kabayaki

Anguille grillée et laquée



6. Sushi Moriawase

Assortiment de nos sushis



7. Dessert composé du moment



CHF 159.00

TVA incluse



Menu Boeuf de KOBE

(Sur commande 72h à l' avance SVP.)

Hors d'oeuvre du Chef

*

Sake to Avocado no Salada



Steak de boeuf de KOBE ★ sauces japonaises,
pointe de wasabi haché sauté de légumes & bol de riz japonais



Dessert du jour de notre pâtissière



★CHF 210.00 / 285.00 / 360.00
(100g) (150g) (200g)

Menu Sukiyaki

(Sur commande min. 48 heures à l'avance s.v.p.)

Duo de tapas japonais



Assortiment de sushis & sashimis



Sukiyaki (fondue japonaise)

Pot-au-feu traditionnel à base de boeuf, légumes, tofu, champignons, vermicelles



Accompagné bol de riz japonais

*

Dessert composé du moment

CHF 96.00

(à partir de 2 personnes)

-Les desserts de notre pâtissière

★Glace maison solo & fruits frais CHF 7.50

★Glace maison duo & fruits frais CHF 14.00

★Glace maison trio & fruits frais CHF 18.00

Parfums au choix : thé vert, miel-gingembre, sésame noir,

★ mochi glacé solo & fruits frais CHF 8.50

★ mochi glacé duo & fruits frais CHF 14.00

★ mochi glacé trio & fruits frais CHF 18.00

Parfums au choix : thé vert, fleur de cerisier, pistache, chocolat , Yuzu, caramel

★Sorbet japonais Umeshu CHF 8.50

Sorbet parfumé au vin de prune

★Sorbet japonais Sudachi ou Yuzu CHF 7.50

Sorbet parfumé citron japonais

★mini cheese cake thé vert & compote de maison CHF 10.00

★Fondant au thé vert & compote de maison CHF 10.00

★Duo fondant - boule de glace ou mochi glacé CHF 18.00

Parfums de glace au choix : thé vert, miel-gingembre, sésame noir, sorbet Sudachi

Mochi glacé au choix : thé vert, fleur de cerisier, pistache, chocolat , Yuzu, caramel

★dessert du jour CHF 16.00

desserts japonais de jour & fruits

