Entrées froides

Wakame Salada 23.00

Salade aux trois algues lobées wakamé

Sake to Avocado no Salada 27.00

Salade d'avocat & saumon mi-cuit

Hotate no aburi Ume sauce 28.00

St Jacques juste grillées et coulis de prune salée

Kobe no zensai 29.00

Cocktail de petits tapas japonais

Gyu Tataki no ponzujelly 29.00

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

Maguro no tartaru kaiseki fu 29.00

Tartare de thon à la façon kaiseki

Entrées chaudes

Nasu dengaku 19.00

Notre moelleux d'aubergine sucré fondant

Yakitori 17.00

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 33.00
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 33.00
Saumon mariné grillé

Suzuki no Shio yaki 36.00
Loup de mer grillé au sel

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
Fêves de soja vert

Shitake Nimono 6.50
Champignons japonais mijotés

Gohan 6.60
Bol de riz japonais

Omisoshiru 7.70
Soupe Miso

Gari 3.20
Gingembre mariné

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 sushis nigiri & 6 sushis maki , préparés à la minute

Sashimi Saumon 6p CHF 22.00

Sashimi Thon 6p CHF 24.00

Sashimi Zensai 10p CHF 37.00

Hors d'oeuvre de sashimis en jardin zen

Sashimi Moriawse 20p CHF 59.00

Bouquet du jour de nos sashimis préparés à la minute

Maguro & Sake no Sashimi 15p CHF 54.00

Assortiment de sashimis de thon et saumon

Sushi & Sashimi no Funamori CHF 144.00

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

Sushi & Sashimi no Funamori premium CHF 179.00

Assortiment de sushis & sashimis
Composition de 15 sushis nigiri & 12 sushis maki & 6 Uramaki & Bouquet du jour de nos sashimis préparés à la minute (plateau pour 2~3 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. 34.-

B. 36.-

E. 39.-

F. 39.-

Sashimi Zensai **37.-**
10 P

Sashimi Moriawase **59.-**
20 P

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 88.00

TVA incluse

神戸

Menu Tajima

1. Duo de tapas japonais
2. Soupe miso
3. Sushi végétarien 6 pieces

4.Yakiori

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

神戸

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 119.00

TVA incluse

神戸

Menu Ashiya

1. Duo de tapas japonais
2. Soupe miso

3. Hotate no aburi Ume sauce *

St Jacques royal juste grillées et coulis de prune japonaise salée

4. Sashimi Zensai

Hors d'oeuvre de sashimis

5. Unagi Kabayaki

Anguille grillée et laquée

6. Sushi Moriawase

Assortiment de nos sushis

7. Dessert composé du moment

CHF 159.00

神戸

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)

Menu Yosenabe

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

Duo de tapas japonais

Assortiment de sushis & sashimis

Yosenabe (bouillabaisse japonaise)

Marmite à la japonaise, composée de poissons, crustacés, calamars, poulet, légumes, champignons japonais, vermicelles, etc.

Servi avec son bouillon de la mer et accompagné de riz japonais

*

Dessert composé du moment

CHF 95.00

(à partir de 2 personnes)

-Les desserts de notre pâtissière

★Glace maison solo & fruits frais CHF 7.50

★Glace maison duo & fruits & compote de maison CHF 14.00

★Glace maison trio & fruits & compote de maison CHF 18.00

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

★ mochi glacé solo & compote de maison CHF 8.50

★ mochi glacé duo & compote de maison CHF 14.00

★ mochi glacé trio & compote de maison 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 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