

あやこ寿司

AYAKO



いらっしやいませ

BIENVENUE CHEZ **AYAKO SUSHI**

DEPUIS SA CRÉATION, AYAKO SUSHI N'A QU'UNE SEULE VOCATION : PARTAGEZ AVEC LE PLUS GRAND NOMBRE TOUTE LA RICHESSE DE LA CUISINE JAPONAISE À TRAVERS DES RECETTES ORIGINALES MÉLANT TRADITION & CRÉATIVITÉ.

Sushi, maki, yakitori... Laissez vous surprendre par nos savoureuses spécialités préparées maison à partir d'ingrédients de qualité et redécouvrez les véritables saveurs de la gastronomie nipponne.

Entrées

Des recettes pleines de fraîcheur pour débiter ou accompagner votre repas.



Raviolis grillés au poulet et aux légumes - 6 pièces.



Soupe miso
aux 5 épices



Salade de chou
Concombre & carotte



Salade de concombres
aux algues



Salade saumon avocat



Salade maison
Noix & saumon

YAKI UDON

焼きうどん



A15

Nouilles sautées aux légumes.

8.00€

A5B

8.00€



Hiyashi Wakame
Légumes marinés

A7

10.00€



Carpaccio de saumon

A8

14.00€



Carpaccio de thon

A9

6.00€



Nems poulet
4 pièces

A10

6.50€



Nems crevettes
4 pièces

A11

10.50€



Crevettes tempura
6 pièces

A11B

6.50€



Rouleaux de crevettes
Potato crust

A12

10.00€



Légumes tempura

A13

2.50€



Riz nature

A14

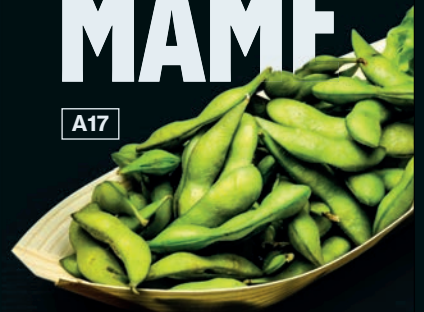
3.00€



Riz vinaigré

EDA MAME

A17



Fèves de soja en cosses.

6.00€

GRILL

Redécouvrez vos recettes de sushi & sashimi préférées en demandant à notre chef des les griller à la flamme.

Uniquement sushi & sashimi saumon, thon ou daurade



+3.00€

À la carte uniquement, hors menus.

Cuits à la flamme & finement assaisonnés

Saupoudrés de tanaka Sésame & poisson fumé

Garnis d'umamibushi Filaments de poisson fumé

Nappés de sauce au sésame

Sashimi x12

De fines tranches de poisson cru servies avec gingembre & wasabi.

SHAKE MAGURO



SH7

Saumon & Thon

16.00€ 19.00€

SH1

15.00€
18.00€



Saumon

SH2

18.00€
21.00€



Thon

SH3

14.00€
17.00€



Daurade

SH4

14.00€



Poulpe

SH5

14.00€



Maquereau

SH6

18.00€



Anguille

S1

6.00€
🔥 9.00€



Saumon

S2

8.00€
🔥 11.00€



Thon

S3

7.00€
🔥 10.00€



Daurade

S4

6.00€



Crevette

S5

7.00€



Poulpe

S6

6.00€



Maquereau

S7

8.00€



Œufs de saumon

S8

8.00€



Anguille

S9

8.00€



Tartare de saumon

S10

9.00€



Tartare de thon

S11

6.00€



Avocat

S12

8.00€



Avocat saumon

S13

7.50€



Avocat cheese

S14

9.00€



Inari saumon & avocat

S15

10.00€



Inari thon & avocat

Maki x8

Rouleau d'algue garni de poisson cru ou de légumes.

M7



Saumon & cheese

6.00€

M1

6.00€



Saumon

M2

6.50€



Thon

M3

5.00€



Concombre

M4

5.00€



Radis

M5

5.50€



Avocat

M6

6.00€



Saumon & avocat

M8

6.00€



Crevette

Temaki x1

Généreux rouleaux d'algues garnis de poisson, de riz et d'avocat.

T1



Saumon

6.00€

T2



Thon

6.50€

T3



Crevette

6.00€

T4



Surimi

6.50€

M9

7.00€



Surimi & avocat

M10

7.00€



Saumon & avocat

M11

8.00€



Thon & avocat

M14

8.00€



Saumon fumé

M15



Futo

Saumon, thon, surimi,
concombre & avocat

10.50€

M16

9.00€



Saumon cuit
& mayonnaise

M17

9.00€



Thon cuit
& mayonnaise

M18

9.00€



Poulet cuit
& mayonnaise

M30

Avocat & émincé végétal

7.00€



M31

Concombre & émincé végétal

6.50€



Recettes veggie

Découvrez notre nouvelle
protéine végétale à base de
blé et pois chiches, saine,
savoureuse et certifiée bio !

Que vous soyez végétarien
ou non, craquez pour nos
nouvelles créations aux
saveurs surprenantes, tels
que le California Veggie ou
notre brochette végétale !

Neige Rolls x8

Un roll onctueux garni d'ingrédients savoureux.

N1

7.00€



Avocat saumon

Délice Rolls x8

Un roll fondant enroulé d'une tranche de saumon.

D1

11.00€



Avocat saumon

Croquant Rolls x8

Un roll gourmand saupoudré d'oignons frits croquants.

C1

10.00€



Avocat saumon

Printemps Rolls x8

Un roll plein de fraîcheur enroulé d'une feuille de riz.

P1

10.00€



Avocat saumon

TOBIKO

Un california roll saupoudré d'œufs de poisson aromatisés.

T02

Orange thon & avocat

12.00€

x8

T01

Orange saumon & avocat

10.00€



TN1

10.00€



Noir saumon & avocat

N2

8.00€



Avocat thon

N3

7.00€



Avocat surimi

N4

8.00€



Avocat concombre

D2

12.00€



Cheese avocat

D3

12.00€



Cheese saumon

D4

12.00€



Cheese

C2

11.00€



Avocat thon

C3

10.00€



Avocat surimi

C4

10.00€



Saumon cheese

P2

11.00€



Avocat thon

P3

10.00€



Avocat surimi

P4

10.00€



Avocat cheese

TN2

12.00€



Noir thon & avocat

TW1

10.00€



Wasabi saumon & avocat

TW2

12.00€



Wasabi thon & avocat

Premium Rolls

x8

Ces recettes demandent un temps de préparation plus élevé. Vérifiez auprès de votre serveur que le service peut répondre à vos contraintes horaires.

M12



10.00€

Tempura

Avocat & crevette

M19



12.00€

Avocat Roll

Saumon

M20



12.00€

Arc-en-ciel

Saumon, thon & avocat

M21



10.00€

Fresh Roll

Saumon, avocat & aneth



M22

DRAGON ROLL

Un savoureux california roll tempura orné de fines tranches d'avocat, d'œufs tobiko et de sauce sésame.

16.00€

M23

FRIED ROLL

Un california saumon & avocat frit façon tempura et agrémenté de sauce sésame.

14.00€



M24

SPECIAL ROLL

Un roll au saumon grillé garni d'avocat et agrémenté de sauce sésame.

14.00€



YAKITORI

BROCHETTES MAISON CUITES AU GRILL À LA COMMANDE

Y1

Poulet

6.00€



Y2

Boulettes de poulet

6.50€



Y3

Ailes de poulet

6.00€



Y4

Champignons

5.00€



Y5

Bœuf

7.00€



Y6

Bœuf au fromage

8.00€



Y7

Saumon

7.00€



Y8

Thon

9.00€



Y14



BROCHETTE VEGGIE

Protéine végétale blé & pois chiche

6.00€



Menus Midi & Soir

Servis midis & soirs

Pour tout changement, un supplément vous sera demandé.

V

Servi avec soupe & salade



Osaka

4 sushi thon
4 sushi saumon
6 california saumon

14 pièces
22.00€

M

Servi avec soupe & salade



California Aoshi

6 california thon
6 california saumon
6 california surimi

18 pièces
19.00€

I

Tokujo

4 sashimi thon
8 sashimi saumon
4 sashimi maquereau
4 sashimi poulpe
4 sashimi daurade



24 pièces **26.00€**

Servi avec soupe, salade & riz

I1

Jo

4 sashimi thon
6 sashimi saumon
4 sashimi maquereau
4 sashimi daurade



18 pièces **23.00€**

Servi avec soupe, salade & riz

I2

Nami

3 sashimi thon
3 sashimi saumon
3 sashimi maquereau
3 sashimi daurade



12 pièces **16.00€**

Servi avec soupe, salade & riz

R

Servi avec soupe, salade & riz



Kenshin

10 sashimi assortis
6 sushi assortis

16 pièces
22.00€

Z

Servi avec soupe, salade & riz



Sushi Nigiri

6 california spéciaux
2 sushi thon
2 sushi saumon

10 pièces
18.50€

U

SAUMON GRILLÉ



2 morceaux de saumon mariné

200g **18.50€**

Servi avec soupe, salade & riz

CHIRASHI



O

Chirashi

Assortiment de poissons crus & riz vinaigré

20.00€



CB2

Chirashi Avocat

Assortiment de poissons crus, avocat & riz vinaigré

22.00€

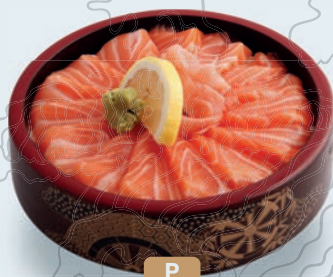


S

Unagi

Tranches d'anguille fumée & riz vinaigré

22.00€



P

Shakedon

Tranches de saumon cru & riz vinaigré

18.00€

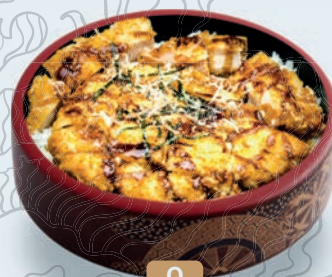


CB1

Shakedon Avocat

Tranches de saumon cru, avocat & riz vinaigré

20.00€



Q

Negima

Morceaux de poulet pané & riz vinaigré

18.00€

Y

Servi avec soupe, salade & riz



Sakura

10 sashimi saumon
6 tobiko saumon wasabi

16 pièces
19.00€

J

Servi avec soupe & salade



Hiroshima

6 saumon noir
6 saumon orange
6 saumon wasabi

18 pièces
22.00€

K

Servi avec soupe, salade & riz



Morida

9 sashimi assortis
6 california saumon

2 sushi saumon
2 sushi thon

19 pièces
26.00€

H

Servi avec soupe & salade



Sushi Miwa

4 sushi thon
4 sushi saumon

2 sushi crevette
2 sushi daurade

12 pièces
24.00€

AUTHENTIQUE YAKITORI

Ayako Sushi cuisine à la commande ces savoureuses brochettes maison à base de viandes, de légumes ou de poissons marinés assaisonnés avec soin.

Apparu au Japon au 17^{ème} siècle, le Yakitori (Yaki : Grill / Tori : Oiseau) aurait été inventé pour consommer la viande sans la toucher avec les mains, une pratique contraire à la bienséance japonaise.

B

Servi avec soupe, salade & riz



Gyunikudon

1 brochette bœuf, 1 poulet, 1 canard
1 champignon, 1 aile de poulet,
1 bœuf au fromage, 1 boulettes de poulet

7 pièces
24.00€

BF

Servi avec soupe, salade & riz



Kyo

6 brochettes de bœuf au fromage

6 pièces
22.00€

VA

Servi avec soupe, salade & riz



Veggie

4 brochettes émincé végétal
2 brochettes champignons

6 pièces
18.00€

KG

Servi avec soupe, salade & riz



17 pièces

SUSHI SASHIMI MAKI

24.00€

6 maki saumon
3 sushi assortis
3 sashimi saumon
5 brochettes assorties

KF*Servi avec soupe, salade & riz*

11 pièces

GYOZA

6 gyoza
 5 brochettes assorties
 1 brochette bœuf au fromage
 1 aile de poulet
 1 poulet
 1 bœuf

20.00€**KA***Servi avec soupe, salade & riz***Sashimi**

10 sashimi
 5 brochettes assorties

15 pièces
22.00€

KB*Servi avec soupe, salade & riz***Sushi**

6 sushi assortis
 5 brochettes assorties

11 pièces
22.00€

KD*Servi avec soupe, salade & riz***California**

6 california saumon avocat
 5 brochettes assorties

11 pièces
18.50€

KI*Servi avec soupe, salade & riz***Veggie**

6 california veggie avocat
 3 brochettes émincé végétal
 2 brochettes champignons

11 pièces
20.00€

Nos menus mixtes sont servis avec 1 brochette bœuf au fromage, 1 bœuf, 1 poulet, 1 aile de poulet et 1 boulettes de poulet
Remplacez les brochettes de votre menu par celles de votre choix pour 1€ de plus par modification.

Menus Midi

Servis le midi uniquement
Hors weekends & jours fériés

MD1

Servi avec soupe, salade & riz



Tori

2 brochettes de poulet
2 brochettes boulettes de poulet

4 pièces **14.00€**

MD7

Servi avec soupe, salade & riz



Sashimi Midi

10 sashimi saumon

10 pièces
14.00€

MD2

Servi avec soupe, salade & riz



Niku

2 brochettes de bœuf
2 brochettes de bœuf au fromage

4 pièces **15.00€**

MD8

Servi avec soupe, salade & riz



Maki Midi

6 california saumon
6 maki saumon

12 pièces
14.00€

MD3

Servi avec soupe, salade & riz



Gyuniku

1 brochette poulet, 1 bœuf, 1 aile de poulet,
1 boulettes de poulet, 1 bœuf au fromage

5 pièces **16.00€**

MD9

Servi avec soupe, salade & riz



Sushi California

4 sushi saumon
6 california saumon

10 pièces
16.00€

MD11

Servi avec soupe, salade & riz

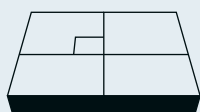


Sushi Maki Brochette

3 sushi saumon, 6 maki saumon, 3 brochettes
1 boulettes de poulet, 1 poulet, 1 bœuf au fromage

12 pièces
18.00€

Nos menus midis sont servis du lundi au vendredi midi uniquement, hors weekends & jours fériés.

B**E****N****T****O****2 sushi saumon****1 sushi thon****3 gyoza****3 tempura crevette****3 brochettes***Poulet, boulettes de poulet,
bœuf au fromage***Soupe, salade & riz****22.00€****2 sushi saumon****1 sushi thon****6 sashimi saumon****3 gyoza****6 california saumon****Soupe, salade & riz****22.00€**

Au Japon, le Bento désigne un repas rapide pris en dehors de la maison, se présentant sous la forme d'un coffret. Extrêmement populaire, il constitue le déjeuner idéal des écoliers et employés de bureau, dont ils adaptent la taille en fonction de leurs besoins nutritionnels.

À PARTAGER



MENU MAISON

- 20 sashimi assortis
- 6 maki saumon
- 8 sushi assortis
- 6 californie saumon

- 8 brochettes
- 2 poulet
- 2 boulettes de poulet
- 2 bœuf
- 2 bœuf au fromage

48 pièces

60.00€

Servis avec 2 soupes, 2 salades & 2 riz

MENU DUO

- 20 sashimi assortis
- 6 maki saumon
- 8 sushi assortis
- 6 californie saumon

40 pièces

48.00€



Menus disponibles pour
1 personne à moitié prix

AYA 'KID



PAR AYAKO SUSHI
LES MENUS ENFANTS
PAR AYAKO SUSHI

E1

MENU SUSHI

6 sushi saumon
+ 1 Coca-Cola
ou 1 jus au choix

11.90€



Boîte non incluse
dans le menu !



8.90€

E2

MENU NUGGETS

6 nuggets poulet
+ 1 Riz nature
+ Boule de glace



MENU BROCHETTES

E3

4 brochettes poulet
+ 1 Riz nature
+ Boule de glace

8.90€

AYAKO SUSHI

**SUR PLACE - À EMPORTER
CLICK & COLLECT**

Rendez-vous sur www.ayakosushi.fr
ou sur l'application mobile ayako sushi



Google Play



App Store

DEMANDEZ VOTRE
**CARTE DE
FIDÉLITÉ**

Cumulez des points selon le montant
de vos achats et profitez de bons de
réduction lors de vos prochaines
visites dans nos restaurants !

AYAKO SUSHI
CARTE DE FIDÉLITÉ



**DONNEZ
VOTRE AVIS**

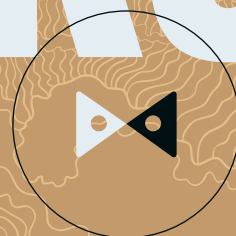
Scannez ce code ou rendez-vous
sur notre site onglet «trustpilot»

SUIVEZ-NOUS

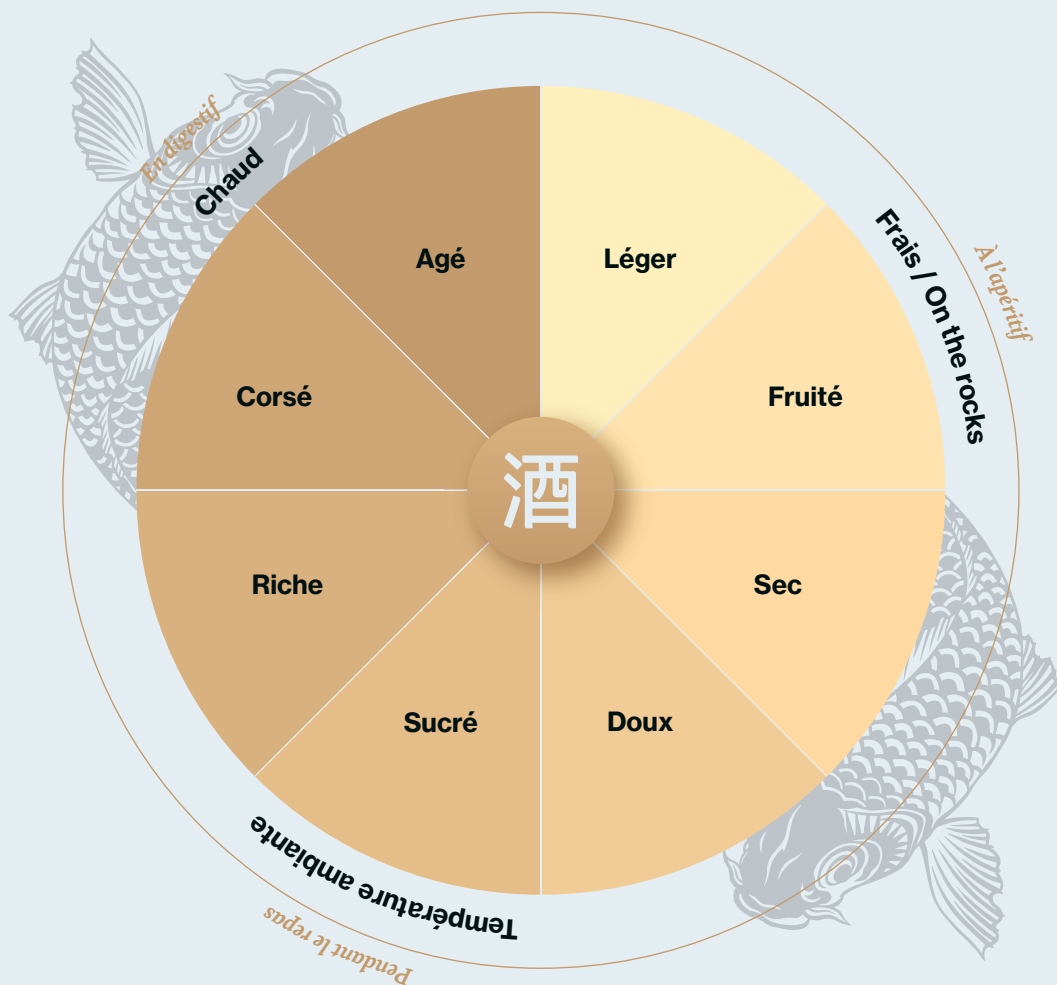


あやこ寿司

AYAKO



L'art du saké japonais



Les japonais nourrissent depuis toujours une grande fierté pour l'alcool le plus célèbre de leur patrie.

Créé par les ancêtres des japonais d'aujourd'hui, le saké est bien davantage qu'une boisson : il fait partie de l'histoire et de la vie des habitants de l'archipel depuis des siècles.

Servi en apéritif, en digestif, accompagné de viande ou de poisson, ses bouquets variés ennoblissent la saveur des mets et subliment les moments de partage qu'il accompagne.

Chaud ou frappé, léger ou corsé, le saké est le parfait reflet de la culture japonaise, de sa richesse et de son raffinement.

L'Atelier du Saké

ISPAHAN ROSÉ

Un saké d'exception né de la collaboration entre l'Atelier du Saké et la brasserie Wakaze.



Caractère

Fleuri & fruité, notes de framboise, de rose et de litchi.

Accords

Apéritif, poissons & desserts.

Polissage

90%

Alcool

13%

Verre 9cl
9.90€

75cl
55.00€

Saké
Kaori



Caractère
Fruité et équilibré.

Accords
Apéritifs, poissons
& desserts.

Alcool
14.5%

18cl
13.90€

Saké
Taruzake



Caractère
Boisé et frais.

Accords
Poissons, viandes
& légumes.

Alcool
15%

30cl
19.90€

Tsu No
Honjozo



Caractère
Riche et
savoureux.

Accords
Sushi, tempura
& yakitori.

Polissage
65%

Alcool
15.5%

18cl
10.00€

Tsu No
Junmai



Caractère
Riche et
arrondi.

Accords
Sushi, sashimi
& yakitori.

Polissage
70%

Alcool
14.5%

18cl
9.00€

Nigori
Sake



Caractère
Aigre-doux, saveur
crème de riz.

Accords
Poissons marinés
& chocolat.

Polissage
70%

Alcool
9.5%

30cl
13.90€

Kyo No
Tokuri



Caractère
Aigre-doux, saveur
crème de riz.

Accords
Poissons marinés
& chocolat.

Polissage
70%

ALCOOL
9.5%

18cl
11.90€

Sho
**Chiku Bai
Ginjo**



Caractère
Sec, fruité, léger
& soyeux.

Accords
Sushi, sashimi
& apéritifs.

Polissage
50%

Alcool
15%

30cl
19.90€

Daiginjo
**L'atelier
du saké**



Caractère
Généreux, parfumé,
floral et fruité.

ACCORDS
Plats frits, viandes
& poissons.

Polissage
60%

Alcool
17.5%

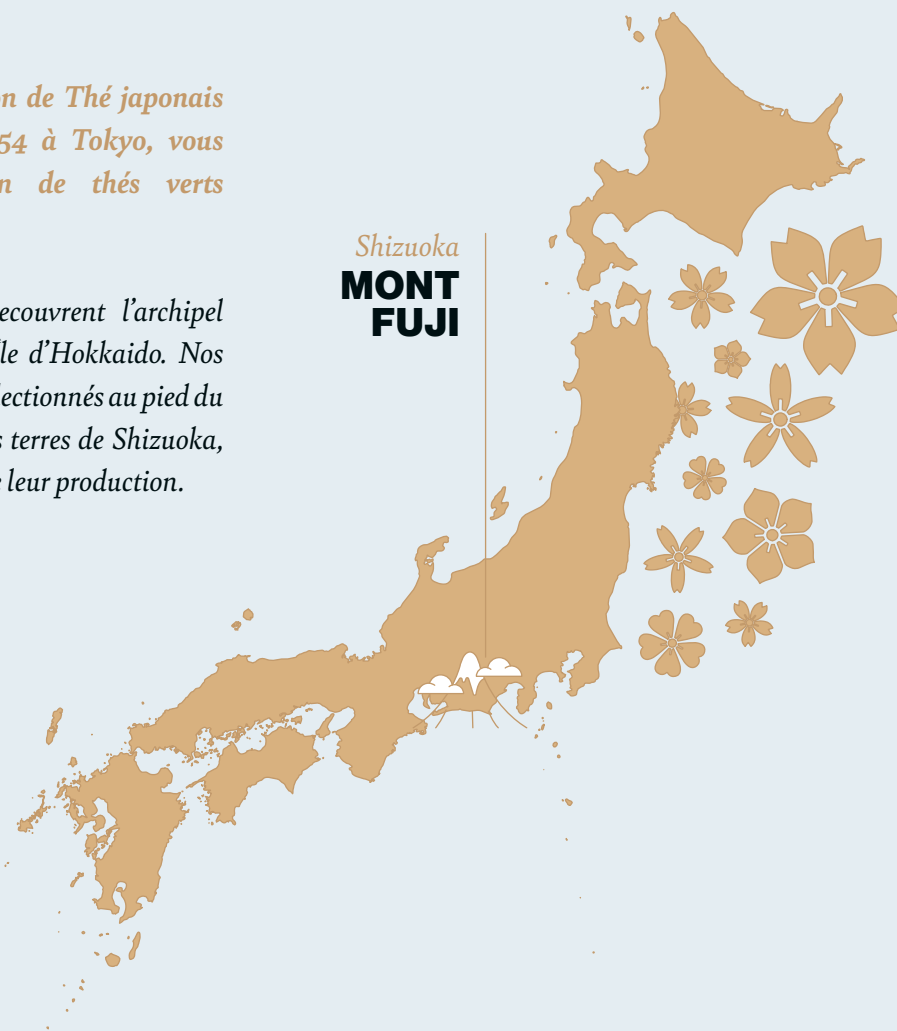
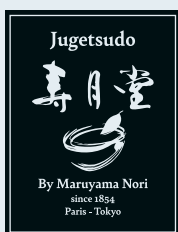
Verre 9cl
12.00€

50cl
35.90€

Les thés japonais

Ayako Sushi et la Maison de Thé japonais Jugetsudo, fondée en 1854 à Tokyo, vous proposent une sélection de thés verts savoureux & apaisants.

Les plantations de thé recouvrent l'archipel nippon à l'exception de l'Île d'Hokkaido. Nos thés sont principalement sélectionnés au pied du Mont Fuji, dans les hautes terres de Shizuoka, connues pour l'excellence de leur production.



玉露



Gyokuro

3.80€

Thé de luxe

Le plus noble, le plus raffiné et le plus précieux des thés japonais, composé de jeunes feuilles cueillies dans les célèbres Jardins de Kyoto.



Thés & cafés gourmands

Terminez votre repas sur une note sucrée et gourmande aux saveurs du Japon.



Thé ou café
+2 Mochis glacés

8.00€

Jugetsudo by Maruyama Nori

Since 1854 • Paris - Tokyo

Thé relaxant Matcha



Riche en vitamines et en fibres, cette poudre de thé vert d'un jade très vif est appréciée pour sa saveur tonique condensée et son goût agréable.

3.80€

Thé stimulant Sencha



Constitué de bourgeons de feuilles et de thé riches en théanine, il offre un arôme épais rafraîchissant : le partenaire idéal de vos repas.

3.50€

Thé relaxant Genmaicha



Mélange de matcha et de genmai grillé (poudre de thé et riz décortiqué), son parfum prononcé procure un effet relaxant.

3.50€

Thé de digestion Hojicha



Moulue sur des meules traditionnelles en pierre, cette poudre de thé vert allie une saveur tonique à un goût doux et agréable.

3.50€



Thé ou café
+1 Daifuku

7.00€



Thé ou café
+2 Perles coco

6.50€



Thé ou café
+6 Nougats sésame

6.50€

Vins rouges & Champagnes



37.5cl
13.90€

75cl
19.90€

Côte du Rhône AOP Seigneur Laudun

Notes de fruits noirs, d'épices
et de réglisse.



37.5cl
21.90€

75cl
32.90€

Crozes Hermitage AOP Domaine Michel Poinard

Notes de myrtilles kirschées et
poivrées pour ce vin puissant.



75cl
24.90€

Brouilly AOP Louis Girard

Bouquet complexe de fruits
noirs et rouges confiturés.



37.5cl
17.90€

75cl
28.90€

Puisseguin St-Emilion AOP Château Beauséjour

Nez fruité, attaque ronde
et tanins soyeux.



37.5cl
22.90€

75cl
34.90€

Hautes côtes de Beaune AOP Domaine Thevenot

Légèrement tannique,
belle structure.



37.5cl
14.90€

75cl
22.90€

St-Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Olivier

Vin rond aux arômes
de fruits rouges.



Verre 14cl
4.50€

37.5cl
13.90€

75cl
19.90€

Bordeaux AOP Château Malbec

Classique, épanoui et fondu
en bouche.



75cl
33.90€

Château d'Arcins Haut-Médoc AOP Cru Bourgeois

Souple, charmeur et tannique.



75cl
65.00€

Canard Duchêne AOP Champagne

Riche et rond, notes de moka et
de fruits confits.



Verre 12cl
8.50€

75cl
49.00€

Christian Diligent AOP Champagne

Notes de citron, de fruits blancs
& de fleurs blanches.

Verres & carafes

Merlot IGP Méditerranée
Rouge

Verre 14cl
3.90€

Merlot IGP Méditerranée
Rosé

25cl
6.00€

IGP Côtes du Tarn
Blanc

50cl
11.00€

Vins blancs & rosés



37.5cl
12.90€

75cl
18.90€

Muscadet sur Lie AOP

Château de l'Hyvernière

Rafrâchissant, perlant,
notes de fruits blancs.



37.5cl
15.90€

75cl
22.90€

Riesling AOP

Cave de Turckheim

Vif, frais, racé, aux
nuances florales.



75cl
34.90€

Petit Chablis AOP

Domaine du Colombier

Bouche vive, légère, équilibrée
et fraîche.



Verre 14cl
4.50€

75cl
18.90€

Chardonnay IGP

Barton & Guestier

Bouche charnue
& acidulée.



37.5cl
16.90€

75cl
25.90€

Gewurtztraminer AOP

Cave de Turckheim

Gouleyant, gourmand
& fruité.



37.5cl
23.90€

75cl
33.90€

Pouilly fumé AOP

La Rambarde

Bouche fruitée
& florale.



37.5cl
24.90€

75cl
34.90€

Sancerre Blanc AOP

Les Rochettes

Bouche rafraîchissante
et minérale.



37.5cl
20.90€

75cl
31.90€

Sancerre Rosé AOP

Les Rochettes

Robe saumonée et arômes
épicés délicats.



37.5cl
18.90€

75cl
26.90€

Bandol AOP

Les Adrets

Fin, délicat, notes d'épices
et d'agrumes.



37.5cl
13.90€

75cl
18.90€

Côtes de Provence AOP

Relais de Provence

Ample, puissant, fruité
et bien équilibré.



Verre 14cl
4.50€

37.5cl
11.90€

75cl
16.90€

IGP Méditerranée

Gourmandise

Gourmand, simple
et facile à boire.



37.5cl
16.90€

75cl
24.90€

Tavel AOP

Château de Manissy

Soyeux, opulent
et plein en bouche.

COCKTAILS

Avec alcool

25cl / 8.00€

Mojito



*Rhum, citron vert,
eau pétillante
& menthe.*

Piña colada



*Rhum, jus d'ananas,
crème & parfum coco.*

Bikini



*Tequila, jus d'ananas,
saveurs pastèque,
citron & framboise.*

69



*Rhum, jus d'ananas,
parfums goyave, fruit de
la passion & gingembre.*

Sex on the beach



*Vodka, jus d'orange &
d'ananas, parfums pêche
papaye, passion & melon.*

*Le Japon est
un archipel composé
de milliers d'îles et de
plus de 33 000 km
de littoral.*

*Dans la culture
japonaise cependant,
la mer est réservée aux
créatures marines et à
ceux qui les pêchent. Le
phénomène de sortie à
la plage reste assez
récent et n'est pratiqué
que par une faible
partie de la population.*

MOCKTAILS

Sans alcool

25cl / 7.00€

Peace & love



*Jus d'orange,
parfums jasmin, violette
& hibiscus.*

Coconut king



*Jus d'ananas, crème,
saveur coco.*

Jungle king



*Jus d'orange, kiwi,
pomme verte, banane
& aloe vera.*

V.I.P.



*Jus d'orange,
saveurs litchi, rose,
& framboise.*

Paradise Dream



*Jus d'ananas,
saveurs fraise, framboise,
grenadine & pêche.*

Virgin Mojito



*Citron vert,
eau pétillante
& menthe.*

Apéritifs & boissons

Apéritifs

Kir Crème cassis, mure ou pêche	12CL 4.50€
Kir Royal Crème cassis, mure ou pêche	12CL 9.50€
Vodka	4CL 4.50€
Martini Rouge ou Blanc	4CL 4.50€
Porto	4CL 4.50€
Ricard / Pastis	4CL 4.50€
Coupe de Champagne	12CL 8.50€
Johnnie Walker	4CL 6.00€
J&B	4CL 6.00€
Jack Daniel's	4CL 6.50€
Chivas	4CL 7.00€
Get 27	4CL 4.80€
Irish coffee	4CL 7.50€
Rhum blanc	4CL 4.80€
Alcool de riz Mei Kuei Lu	4CL 4.50€

Sodas, jus & eaux

Sirop Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron	25CL 2.50€
Limonade	25CL 3.50€
Diabolo Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron	25CL 4.00€
Coca-Cola Original ou Zéro	33CL 4.50€
Fanta orange	33CL 4.00€
Sprite	33CL 4.00€
Fuze Tea pêche	33CL 4.00€
Tropico	25CL 4.00€
Schweppes Tonic / Agrum'	25CL 4.00€
Perrier	33CL 4.00€
Jus de fruits Orange, pomme, abricot, lychee, ananas, mangue	25CL 4.00€
Limonade japonaise Nature, melon, fraise ou litchi	20CL 5.00€
Aloe Vera King	25CL 4.00€
Vittel / Evian	50CL 3.50€ 1L 6.00€
San-Pellegrino	50CL 3.50€ 1L 6.00€

BIÈRES

Pression	25cl	50cl
1664	4.50€	7.50€
Affligem	4.50€	7.50€
Panache	4.80€	
Picon	5.00€	7.00€
Monaco	4.50€	
Demi Pêche, fraise ou citron	4.90€	

Bouteilles	33cl	50cl
Heineken 5.0°	5.00€	
Leffe 6.6°	5.50€	
Desperados 5.9°	5.50€	
Asahi 5.0°	5.00€	7.50€
Kirin Ichiban 5.0°	5.00€	7.50€

Asahi
辛口

KIRIN
ICHIBAN



ニッカウキスキー

NIKKA WHISKY

BOUCHE ——— **Puissante & épicée**

ALCOOL ——— **51.4%**

VERRE 4CL ——— **8.90€**

Issu de l'assemblage d'un whisky de grain et des single malts Miyagikyo et Yoichi, Nikka From The Barrel incarne l'expertise des maîtres-assembleurs de la maison Nikka.

Intense et généreux, puissant mais maîtrisé, ce blend ambitieux au fort degré d'alcool est reconnu pour son originalité.

Il ose. Il interpelle. Il impose.



YUZU

Une liqueur douce
au yuzu de Kyoto

Pour l'apéritif & le dessert

Alcool **12.4%** Verre 4cl **5.00€**



PRUNE

Une liqueur fruitée
traditionnelle aux prunes

Tout au long du repas

Alcool **10%** Verre 4cl **5.00€**



PÊCHE

Une liqueur sucrée
aux pêches de Yamanashi

Pour l'apéritif & le dessert

Alcool **12.4%** Verre 4cl **5.00€**



ラムネ

RAMUNE

Une délicieuse limonade «à la japonaise» à déguster bien fraîche ! 4 parfums au choix :

Nature ——— Melon
Fraise ——— Litchi

20CL
5.00€

Boissons chaudes

Café	2.20€	Cappuccino	3.50€
Décaféiné	2.20€	Chocolat chaud	3.50€
Café double	4.20€	thé au jasmin	3.50€
Noisette	2.40€	Thé vert japonais	3.50€
Grand café crème	3.50€	Thé à la menthe	3.80€

AYAKO ▶ SUSHI

**SUR PLACE - À EMPORTER
CLICK & COLLECT**

Rendez-vous sur www.ayakosushi.fr
ou sur l'application mobile ayako sushi



Google Play



App Store

Demandez votre
Carte de fidélité

Cumulez des points selon le montant
de vos achats et profitez de bons de
réduction lors de vos prochaines
visites dans nos restaurants !

AYAKO ▶ SUSHI

CARTE DE FIDÉLITÉ



Donnez votre avis

Scannez ce code ou rendez-vous
sur notre site onglet «trustpilot»

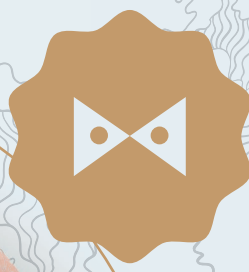
SUIVEZ-NOUS



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Prix TTC, service compris. Visuels non contractuels. Demandez la liste des allergènes auprès de votre serveur.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Création & impression : izipass.pro

D S T S E R



AYAKO  SUSHI

DESSERTS & DOUCEURS

デザートとスイーツ



Perles de coco

L'incontournable dessert asiatique.

5.00€



Ananas frais

Un demi ananas frais prêt à savourer !

6.00€



Lychee au sirop

Goûtez à la douceur de ce fruit venu d'Asie.

5.00€



Nougats au sésame

L'authentique nougat asiatique.

5.00€



Mystère

Crème glacée aux œufs vanille, cœur meringue, enrobée de noisettes caramélisées.

6.00€



Profiteroles

Choux pur beurre fourrés de glace vanille, saupoudrés d'amandes, de sucre et de chocolat.

6.50€



Parfait caramel

Glace caramel, cœur sauce caramel, enrobage cacao et noisettes.

6.50€



Nougat glacé

Authentique nougat glacé aux éclats de noisettes caramélisées.

6.00€



Orange givrée

Sorbet orange servie dans une véritable orange.

5.50€



Coco givrée

Sorbet coco servie dans une demi noix de coco.

6.50€



CAFÉS & THÉS GOURMANDS

Café ou thé au choix...

+2 mochis glacés	8.00€
+1 daifuku	7.00€
+2 perles de coco	6.50€
+6 nougats sésame	6.50€



Variante moderne du Daifuku, le Mochi glacé est une petite boule de glace enrobée de pâte de riz.

Issu de la cuisine «fusion», le Mochi est désormais populaire dans le monde entier et se décline en de nombreux parfums surprenants.

7 saveurs au choix

Thé vert

Yuzu

Mangue

Vanille

Sésame noir

Coco

Cacao - coco

大福 クリーム ム

DAI FU KU

Incontournable au Japon, le Daifuku est un pâtisserie traditionnelle faite de pâte de riz au cœur sucré aromatisé.

Rond, doux et moelleux, ce «gâteau porte-bonheur» très prisé lors de la cérémonie du thé et du nouvel an japonais se décline en fonction des régions, des événements et des périodes de l'année !

4 saveurs au choix

Sésame

Mangue

Thé vert

Marron





Liégeois

Glace café ou chocolat, vanille et sauce chocolat ou café.

7.50€



Délice menthe

Glaces chocolat et menthe-chocolat, sirop de menthe.

7.50€



Dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat.

7.50€



Coupe Colonel

Sorbert citron & vodka.

7.80€



Banana split

Banane, boule vanille, boule fraise, boule chocolat, sauce chocolat et crème chantilly.

8.00€



4.90€

Glace vanille aux éclats de Smarties

Coupes glacées

1 boule
2.50€

2 boules
4.50€

3 boules
6.00€

Chantilly
+1.00€



Noix de coco



Menthe chocolat



Pistache



Citron vert



Ananas



Mangue exotique



Fraise



Nougat



Vanille



Chocolat



Café



Caramel
beurre salé