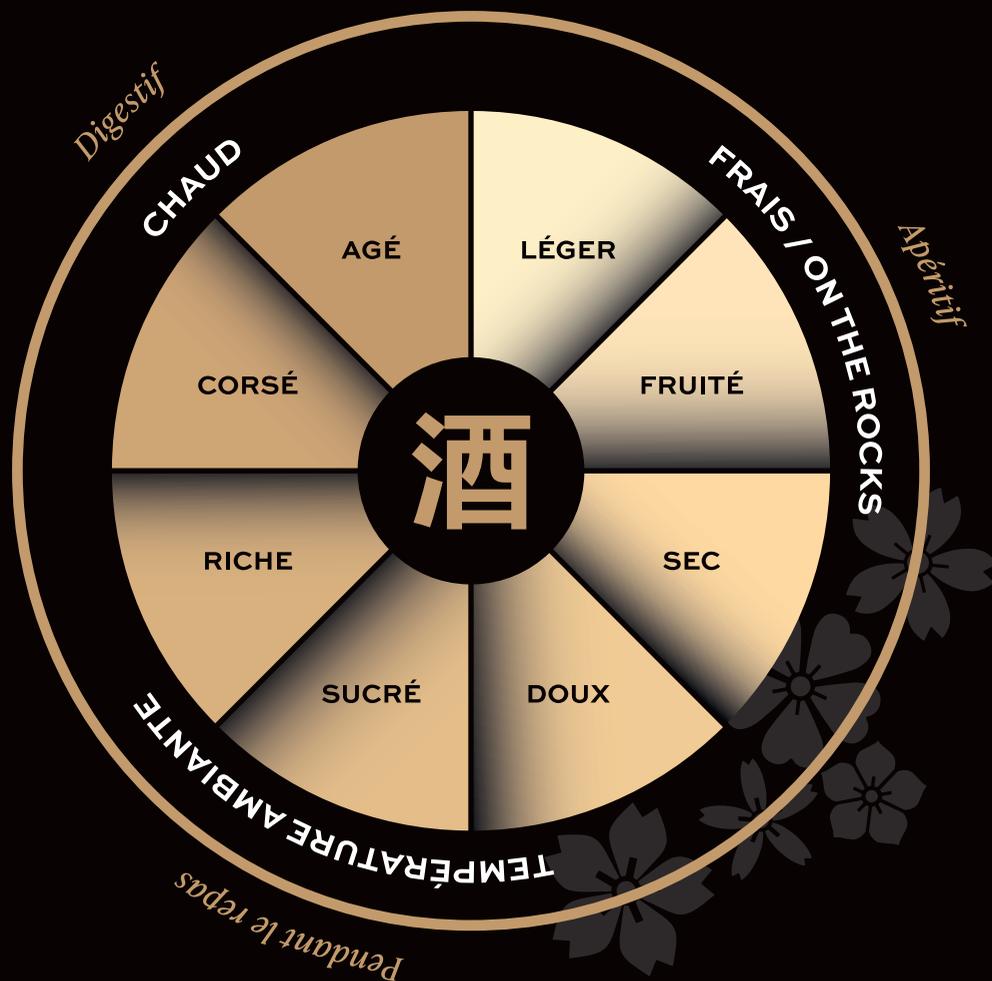


BOISSONS & DESSERTS



L'ART DU SAKÉ



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.

POLISSAGE
70%

ALCOOL
14.50%

720ML
35.00€



JUNMAI
YAMADANISHIKI

CARACTÈRE

Riche et intense, arômes de poire et de mûre

ACCORDS

Viande, anguille, fromage

日本酒



SPARKLING SAKE MIO

15CL
12.50€

CARACTÈRE

Frais, mousseux,
sucré et fruité

ACCORDS

Apéritifs
& desserts

POLISSAGE 70%
ALCOOL 5%



TAKARA SIERRA COLD

30CL
13.50€

CARACTÈRE

Sec, léger,
doux et sucré

ACCORDS

Apéritifs et tous
types de plats

POLISSAGE 60%
ALCOOL 12%



TSU NO HONJOZO

18CL
10.00€

CARACTÈRE

Riche et savoureux

ACCORDS

Sushi, tempura
& yakitori

POLISSAGE 65%
ALCOOL 15.5%



TSU NO JUNMAI

18CL
9.00€

CARACTÈRE

Richev et arrondi

ACCORDS

Sushi, sashimi
& yakitori

POLISSAGE 70%
ALCOOL 14.5%



NIGORI SAKE

30CL
13.50€

CARACTÈRE

Aigre-doux, saveur
crème de riz

ACCORDS

Poissons marinés,
desserts chocolatés

POLISSAGE 70%
ALCOOL 9.50%



KYÔ NO TOKURI

18CL
10.90€

CARACTÈRE

Aigre-doux, saveur
crème de riz

ACCORDS

Poissons marinés,
desserts chocolatés

POLISSAGE 70%
ALCOOL 9.50%



SHO CHIKU BAI GINJO

30CL
15.90€

CARACTÈRE

Sec, fruité, léger
& soyeux

ACCORDS

Sushi, sashimi
& apéritif

POLISSAGE 50%
ALCOOL 15%



KOKUSHI MUSO COCOO

50CL
32.50€

CARACTÈRE

Riche, arrondi
& savoureux

ACCORDS

Sashimi, yakitori
& poissons marinés

POLISSAGE 60
ALCOOL 12.50%

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 nippone 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.

富士山

Shizuoka
MONT
FUJI

3.80€

玉露



GYOKURO

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

7.00€

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.

3.50€

Thé stimulant

SENCHA



Constitué de bourgeons de feuilles de thé riches en théanine, il offre un arôme épais rafraîchissant : le partenaire idéal de votre 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

6.50€



THÉ OU CAFÉ
+ 2 PERLES COCO

6.00€



THÉ OU CAFÉ
+ 6 NOUGATS SÉSAME

6.00€

COCKTAILS

Avec alcool

MOJITO



25CL
7.50€

Rhum, citron vert
& menthe

PIÑA COLADA



25CL
7.50€

Rhum, jus d'ananas,
crème & parfum coco

BIKINI



25CL
7.50€

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

69



25CL
7.50€

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

SEX ON THE BEACH



25CL
7.50€

Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfums
papaye, fruit de la passion, pêche & melon

COCKTAILS

Sans alcool

PEACE & LOVE



25CL
6.50€

Jus d'orange, parfums jasmin,
violette & hibiscus

COCONUT KING



25CL
6.50€

Jus d'ananas, crème,
saveur coco

JUNGLE GREEN



25CL
6.50€

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

V.I.P.



25CL
6.50€

Jus d'orange, saveurs litchi,
rose & framboise

PARADISE DREAM



25CL
6.50€

Jus d'ananas, saveurs fraise, framboise,
grenadine & pêche blanche

VIRGIN MOJITO



25CL
6.50€

Citron vert, menthe
& eau pétillante

VINS ROUGES



Côtes du Rhône AOP

Seigneur Laudun

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

37.5CL 11.9€ 75CL 17.9€



Crozes Hermitage AOP

Domaine Michel Poinard

Notes de myrtilles kirschées et poivrées. Un vin puissant.

37.5CL 17.9€ 75CL 28.9€



Brouilly

Louis Girard

Bouquet complexe de fruits rouges et noirs confiturés.

75CL 19.9€



Bordeaux AOP

Château Malbec

Classique, épanoui et fondu en bouche.

VERRE 14CL 3.9€

37.5CL 12.9€ 75CL 18.9€



Hautes côtes de Beaune AOP

Bourgogne - Domaine Thevenot

Légèrement tannique, belle structure.

37.5CL 18.9€ 75CL 29.9€



St-Nicolas de Bourgueil AOP

Domaine Olivier

Légèrement tannique, belle structure.

37.5CL 13.9€ 75CL 21.7€



Puisseguin St-Emilion AOP

Château Beauséjour AB

Nez fruité, attaque ronde et tanins soyeux.

37.5CL 16.9€ 75CL 26.9€



Château d'Arcins Haut-Médoc AOP

Cru Bourgeois

Souple, charmeur et tannique.

75CL 32.5€

CHAMPAGNES



Deutz Brut AOP

Robe claire, nez minéral, fruit blanc mûr.

75CL 60.0€



Lombard Brut AOP

Marie finesse & puissance.

VERRE 14CL 7.5€

75CL 40.0€

VERRES & CARAFES	14cl	25cl	50cl
Rouge	3.2€	5.5€	9.0€
<i>Merlot IGP Méditerranée</i>			
Rosé	3.2€	5.5€	9.0€
<i>Merlot IGP Méditerranée</i>			
Blanc	3.2€	5.5€	9.0€
<i>IGP Comté Tolosan</i>			

BLANCS & ROSÉS



Chardonnay IGP

Barton & Guestier

Bouche charnue et acidulée.

VERRE 14CL 3.9€ 75CL 16.9€



Gewurztraminer AOP

Cave de Turckheim

Gouleyant, gourmand & fruité.

37.5CL 15.9€ 75CL 24.9€



Pouilly fumé AOP

La Rambarde

Bouche fruitée et florale.

37.5CL 18.9€ 75CL 28.9€



Muscadet sur Lie AOP

Château de l'Hyvernière

Rafraîchissant, perlant,
fruits blancs.

37.5CL 11.9€ 75CL 17.9€



Riesling AOP

Cave de Turckheim

Vif, frais, racé,
aux nuances florales.

37.5CL 13.9€ 75CL 19.9€



Petit Chablis AOP

Domaine du Colombier

Bouche vive, légère,
équilibrée et fraîche.

75CL 26.9€



Sancerre Blanc AOP

Les Rochettes

Bouche rafraîchissante
et minérale.

37.5CL 19.5€ 75CL 29.9€



Sancerre Rosé AOP

Les Rochettes

Robe saumonée et arômes
épicés délicats.

37.5CL 18.5€ 75CL 29.9€



Bandol AOP

Les Adrets

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

37.5CL 16.9€ 75CL 25.9€



Côtes de Provence AOP

Relais de Provence

Ample, puissant, fruité
et bien équilibré.

VERRE 14CL 3.9€

37.5CL 11.9€ 75CL 16.9€



IGP Méditerranée

Gourmandise

Gourmand, simple
et facile à boire

VERRE 14CL 3.9€

37.5CL 10.5€ 75CL 14.9€



Tavel AOP

Château de Manissy AÛ

Soyeux, opulent
et plein en bouche.

37.5CL 15.9€ 75CL 22.9€

DESSERTS



MOCHIS GLACÉS

LA PIÈCE
3.20€

Une perle glacée gourmande dans une
enveloppe de mochi doux aromatisé.

SÉSAME NOIR

COCO

YUZU

THÉ VERT

MANGUE

VANILLE

DAIFUKU

LA PIÈCE
4.00€

Le dessert incontournable au Japon,
proposé en 5 parfums !

SÉSAME

MARRON

MANGUE

FRAISE

THÉ VERT



CAFÉS & THÉS GOURMANDS

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

+2 MOCHIS GLACÉS 7.00€

+1 DAIFUKU 6.50€

+2 PERLES DE COCO 6.00€

+6 NOUGATS SÉSAME 6.00€



Thé ou
Café...



ANANAS FRAIS
6.00€



PERLES DE COCO
4.50€



LYCHEES AU SIROP
4.50€



NOUGATS SÉSAME
4.50€



MYSTÈRE
Crème glacée aux œufs vanille, cœur meringue, enrobée de noisettes caramélisées.
5.00€



PROFITEROLES
Choux pur beurre fourrés de glace vanille, saupoudrés d'amandes et de sucre.
5.50€



PARFAIT CARMEL
Glace caramel, cœur sauce caramel, enrobage cacao et noisette.
5.50€



NOUGAT GLACÉ
Authentique nougat glacé aux éclats de noisettes caramélisées.
5.00€



ORANGE GIVRÉE
Sorbet orange servi dans une véritable orange.
5.00€



COCO GIVRÉE
Sorbet coco servi dans une demi noix de coco.
5.80€



BANANA SPLIT
Banane, boule vanille, boule fraise, boule chocolat, sauce chocolat et crème chantilly.
6.80€



LIÉGEOIS
Glace café ou chocolat, vanille et sauce chocolat ou café.
6.50€



DÉLICE MENTHE
Glaces chocolat, menthe-chocolat et sirop de menthe.
6.50€



DAME BLANCHE
Glace vanille, sauce chocolat.
6.50€



COUPE COLONEL
Sorbet citron et vodka.
6.50€

COUPES GLACÉES

1 BOULE 2.20€ 2 BOULES 4.00€ 3 BOULES 5.50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY +1.00€



NOIX DE COCO



MENTHE & CHOCOLAT



PISTACHE



CITRON VERT



ANANAS



MANGUE



FRAISE



NOUGAT



VANILLE



CHOCOLAT



CAFÉ



CARMEL BEURRE SALÉ



Glace vanille aux éclats de Smarties !



REDÉCOUVREZ
LE SUSHI



AYAKO ▶ SUSHI

ENTRÉES

DES RECETTES PLEINES DE FRAÎCHEUR
POUR DÉBUTER OU ACCOMPAGNER VOTRE REPAS



A1 SOUPE MISO

2.50€



A2 SALADE DE CHOU
CONCOMBRE & CAROTTES

2.50€



A3 SALADE DE
CONCOMBRES
AUX ALGUES, SAUCE SÉSAME

5.00€



A4 SALADE
SAUMON AVOCAT
SAUCE SÉSAME

8.00€



A5 SALADE MAISON
NOIX, SAUMON, SAUCE SÉSAME

9.90€



A5B HIYASHI WAKAME
LÉGUMES MARINÉS

7.80€



A6 GYOZA
RAVIOLIS GRILLÉS
POULET & LÉGUMES

6 PIÈCES 6.50€



A7 CARPACCIO
DE SAUMON
SAUCE SÉSAME

8.00€



A8 CARPACCIO
DE THON
SAUCE SÉSAME

10.00€



A9 NEMS POULET

4 PIÈCES 5.50€



A10 NEMS CREVETTES

4 PIÈCES 5.90€



A11 CREVETTES
TEMPURA

6 PIÈCES 9.50€



A11B ROULEAUX
DE CREVETTES
POTATO CRUST

9.50€



A12 LÉGUMES
TEMPURA

8.00€



A13 RIZ NATURE

2.00€



A14 RIZ VINAIGRÉ

2.50€



A17 EDAMAME

5.00€



A15 YAKIUDON
NOUILLES SAUTÉES
AUX LÉGUMES

6.50€

GRILLED

Sushi & Sashimi

REDÉCOUVREZ VOS RECETTES DE SUSHI & SASHIMI PRÉFÉRÉES EN DEMANDANT À NOTRE CHEF DE LES GRILLER À LA FLAMME - POUR 2.50€ DE PLUS, VOS SUSHI & SASHIMI SONT...

CUITS À LA FLAMME
& finement assaisonnés

SAUPODRÉS DE TANAKA
Au sésame et poisson fumé

GARNIS D'UMAMIBUSHI
aux filaments de poisson fumé

NAPPÉS D'UNE SAUCE SPÉCIALE
Sésame ou wasabi



SUSHI & SASHIMI À LA CARTE
Saumon, thon ou daurade - Hors menu

En option
+2.50€

Les recettes **VEGGIE**

AYAKO SUSHI A DÉCOUVERT POUR VOUS UNE NOUVELLE PROTÉINE VÉGÉTALE SAIN ET SAVOUREUSE PRÉPARÉE À BASE DE BLÉ ET DE POIS CHICHE, CERTIFIÉE BIO !

L'occasion idéale pour réinventer nos incontournables tels que le **California Veggie (avocat ou concombre)**, notre **brochette végétale** ou nos nouveaux menus 100% végétariens !

NEW



寿司

SUSHI

DE FINES TRANCHES DE POISSON CRU
SUR UN CANAPÉ DE RIZ VINAIGRÉ

x2



Spécial AVOCAT

S11 AVOCAT 4.60€

S12 AVOCAT SAUMON 4.80€

S13 AVOCAT CHEESE 5.00€



S1 SHAKE

SAUMON

4.60€ | GRILLED 7.10€



S2 MAGURO

THON

5.60€ | GRILLED 8.10€



S3 TAI

DAURADE

4.60€ | GRILLED 7.10€



S4 EBI

CREVETTE

4.60€



S5 TAKO

POULPE

5.60€



S6 SABA

MAQUEREAU

4.80€



S7 IKURA

OEUFS DE SAUMON

5.60€



S8 UNAGI

ANGUILLE

5.60€



S9 TARTARE
DE SAUMON

5.00€



S10 TARTARE
DE THON

5.60€



S14 INARI SAUMON

AVOCAT & SOJA FRIT

7.00€



S15 INARI THON

AVOCAT & SOJA FRIT

7.50€



HALTE AU
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

AFIN DE RÉDUIRE LE GASPILLAGE, MERCI D'INDIQUER AU MOMENT DE VOTRE COMMANDE SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS ACCOMPAGNER VOS RECETTES DE RIZ, GINGEMBRE OU WASABI.

Que les plus gourmands se rassurent : vous pouvez également demander une seconde portion de riz, sans supplément.

刺身

SASHIMI

DE FINES TRANCHES DE POISSON CRU
ACCOMPAGNÉES DE GINGEMBRE ET DE WASABI

x12



SH7 SHAKE/MAGURO

SAUMON & THON

13.00€ | GRILLED 15.50€



SH1 SHAKE

SAUMON

11.00€ | GRILLED 13.50€



SH2 MAGURO

THON

14.50€ | GRILLED 17.00€



SH3 TAI

DAURADE

11.50€ | GRILLED 14.00€



SH4 TAKO

POULPE

11.90€



SH5 SABA

MAQUEREAU

10.00€



SH6 UNAGI

ANGUILLE

13.90€

GRILLED

SH1, SH2, SH3, SH7

GRILLÉ À LA FLAMME ET AGRÉMENTÉ D'UNE SAUCE
SPÉCIALE SÉSAME OU WASABI

Votre recette

+2.50€

マキ

MAKI

ROULEAU D'ALGUE GARNI DE POISSON CRU OU DE LÉGUMES

x6



M1 SAUMON

4.50€



M2 THON

5.00€



M3 CONCOMBRE

4.20€



M4 RADIS

4.20€



M5 AVOCAT

4.50€



M6 SAUMON/AVOCAT

5.00€



M7 SAUMON/CHEESE

5.00€



M8 CREVETTE

5.00€

焼き鳥

YAKITORI

BROCHETTES CUITES AU GRILL
PRÉPARÉES MAISON

x2



Y1 NEGIMA
POULET

4.20€



Y2 TSUKUNE
BOULETTES DE POULET

4.40€



Y3 TEBA
AILE DE POULET

4.00€



Y4 KINOKO
CHAMPIGNONS

4.00€



Y5 GYUNIKU
BŒUF

4.50€



Y6 CHEESE
BŒUF AU FROMAGE

4.60€



Y7 KAMO
CANARD

4.80€



Y8 SHAKE
SAUMON

5.00€



Y9 MAGURO
THON

5.40€



Y10 HOTATE
SAINT-JACQUES

6.50€



Y11 OEBI
GAMBAS

6.50€



Y12 EBI
CREVETTES

4.50€



Y14 BROCHETTE ÉMINCÉ VÉGÉTAL
AU BLÉ & POIS CHICHE BIO

4.50€

AB
NEW

でまき TEMAKI

DE GÉNÉREUX ROULEAUX D'ALGUES
GARNIS DE POISSON, RIZ ET AVOCAT

x1



T1 SAUMON

4.50€



T2 THON

5.00€



T3 CREVETTE

4.50€



T4 SURIMI

4.50€

CALIFORNIA

ROULEAU D'ALGUE GARNI
ENTOURÉ DE RIZ ET DE SÉSAME

x6

カリフォルニア

M30 VEGGIE AVOCAT

AVOCAT, ÉMINCÉ VÉGÉTAL
BLÉ & POIS CHICHES

6.20€



M31 VEGGIE CONCOMBRE

CONCOMBRE, ÉMINCÉ VÉGÉTAL
BLÉ & POIS CHICHES

6.00€



M9 AVOCAT SURIMI

5.50€



M10 AVOCAT SAUMON

5.50€



M11 AVOCAT THON

5.80€



M14 SAUMON FUMÉ & FROMAGE

6.80€



M15 FUTO CALIFORNIA

SAUMON, THON, SURIMI,
CONCOMBRE & AVOCAT

9.50€



M16 SAUMON CUIT & MAYONNAISE

7.00€



M17 THON CUIT & MAYONNAISE

7.00€



M18 POULET CUIT & MAYONNAISE

7.00€

TOBIKO

ORANGE



TO1 SAUMON 7.80€

TO2 THON 8.80€

NOIR



TN1 SAUMON 7.80€

TN2 THON 8.80€

WASABI



TW1 SAUMON 7.80€

TW2 THON 8.80€

ROLLS



NEIGE ROLLS x6

UN ROLL DE RIZ
GARNI DOUX
& GOURMAND



N1 AVOCAT SAUMON

6.00€

DELICE ROLLS x6

UNE FINE TRANCHE DE
SAUMON ROULÉE
PLEINE DE SAVEURS



D1 CHEESE AVOCAT
& SAUMON

7.80€

CRO QUANT ROLLS x6

UN ROLL SAUPOUDRÉ
D'OIGNONS FRITS
CROQUANTS



C1 AVOCAT SAUMON

6.60€

PRIN TEMPS ROLLS x6

UN VERMICELLE DE RIZ
ROULÉ ET GARNI DE MENTHE
POUR PLUS DE FRAICHEUR



P1 AVOCAT SAUMON

6.00€



N2 AVOCAT THON

6.50€



D2 CHEESE AVOCAT

7.60€



C2 AVOCAT THON

6.90€



P2 AVOCAT THON

6.50€



N3 AVOCAT SURIMI

5.80€



D3 CHEESE SAUMON

7.60€



C3 AVOCAT SURIMI

6.60€



P3 AVOCAT SURIMI

6.00€



N4 AVOCAT CONCOMBRE

5.80€



D4 CHEESE

7.60€



C4 SAUMON CHEESE

6.60€



P4 AVOCAT CHEESE

6.60€

SPECIAL ROLLS

X8

DÉCOUVREZ NOS CRÉATIONS ORIGINALES, DE SAVOUREUSES RECETTES INÉDITES SERVIES DANS UN FORMAT GÉNÉREUX.

Préparées avec soin, ces recettes demandent un temps de préparation plus élevé - Vérifiez auprès de votre serveur que le service peut répondre à vos contraintes horaires.



M12 TEMPURA
AVOCAT & CREVETTE
8.80€



M19 AVOCAT ROLL
SAUMON
9.00€



M20 ARC-EN-CIEL
SAUMON, THON & AVOCAT
9.50€



M21 FRESH ROLL
SAUMON, AVOCAT & ANETH
8.50€

ドラゴン



M22 DRAGON ROLL

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

TEMPURA CREVETTE
AVOCAT
SAUCE SÉSAME
TOBIKO AU CHOIX

13.50€

M23 FRIED ROLL

L'incontournable california saumon avocat frit façon tempura et agrémenté de sauce sésame.

SAUMON
AVOCAT
SAUCE SÉSAME

9.50€



天ぷら



M24 SPECIAL ROLL

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

SAUMON GRILLED
AVOCAT
SAUCE SÉSAME

11.00€

特殊

MENUS MIDI & SOIR

SERVIS MIDI & SOIR AVEC

1 SOUPE A1

1 SALADE A2

1 RIZ A13

POUR TOUT CHANGEMENT, UN SUPPLÉMENT VOUS SERA DEMANDÉ - VISUELS NON CONTRACTUELS

V OSAKA

4 SUSHI THON
4 SUSHI SAUMON
6 CALIFORNIA SAUMON

Soupe & salade / Sans riz

14 PIÈCES 18.00€



H SUSHI MIWA

4 SUSHI THON
4 SUSHI SAUMON
2 SUSHI CREVETTE
2 SUSHI DAURADE

Soupe & salade / Sans riz

12 PIÈCES 19.50€



T SUSHI MAKI

6 SUSHI ASSORTIS
6 MAKI SAUMON

Soupe, salade & riz

12 PIÈCES 14.00€



I TOKUJO

4 SASHIMI THON
8 SASHIMI SAUMON
4 SASHIMI MAQUEREAU
4 SASHIMI POULPE
4 SASHIMI DAURADE

Soupe, salade & riz

24 PIÈCES 21.00€



I1 JO

4 SASHIMI THON
6 SASHIMI SAUMON
4 SASHIMI MAQUEREAU
4 SASHIMI DAURADE

Soupe, salade & riz

18 PIÈCES 18.00€



I2 NAMI

3 SASHIMI THON
3 SASHIMI SAUMON
3 SASHIMI MAQUEREAU
3 SASHIMI DAURADE

Soupe, salade & riz

12 PIÈCES 13.00€





M CALIFORNIA AOSHI

Soupe & salade / Sans riz

6 CALIFORNIA THON
6 CALIFORNIA SAUMON
6 CALIFORNIA SURIMI

18 PIÈCES 16.00€

J HIROSHIMA

18 TOBIKO ASSORTIS
6 SAUMON NOIR
6 SAUMON ORANGE
6 SAUMON WASABI

Soupe & salade / Sans riz

18 PIÈCES 18.80€



N FUTOMAKI

Soupe & salade / Sans riz

8 FUTO CALIFORNIA
SAUMON, THON, SURIMI,
CONCOMBRE ET AVOCAT

8 PIÈCES 13.50€

L MAKI ENISHI

6 MAKI THON
6 MAKI SAUMON
6 MAKI CONCOMBRE

Soupe & salade / Sans riz

18 PIÈCES 14.00€



K MORIDA

Soupe, salade & riz

9 SASHIMI ASSORTIS
6 CALIFORNIA SAUMON
2 SUSHI SAUMON
2 SUSHI THON

19 PIÈCES 20.00€

F TEMPURA

ASSORTIMENT DE
CREVETTES ET LÉGUMES
FRITS FAÇON TEMPURA

LE SOIR UNIQUEMENT
Soupe, salade & riz

15.00€



CHIRASHI

ちらし

POUR TOUT CHANGEMENT, UN SUPPLÉMENT VOUS SERA DEMANDÉ - VISUELS NON CONTRACTUELS

O CHIRASHI

ASSORTIMENT DE POISSONS CRUS
DANS UN BOL DE RIZ VINAIGRÉ



Soupe & salade

16.00€

CB2 CHIRASHI AVOCAT

POISSONS CRUS & AVOCAT
DANS UN BOL DE RIZ VINAIGRÉ



Soupe & salade

18.50€

Q NEGIMA

MORCEAUX DE POULET PANÉS
DANS UN BOL DE RIZ NATURE



Soupe & salade

15.00€

NEW

P SHAKEDON

TRANCHES DE SAUMON CRU
DANS UN BOL DE RIZ VINAIGRÉ



Soupe & salade

15.00€

CB1 SHAKEDON AVOCAT

SAUMON CRU & AVOCAT
DANS UN BOL DE RIZ VINAIGRÉ



Soupe & salade

17.00€

S UNAGI

TRANCHES D'ANGUILLE FUMÉE
DANS UN BOL DE RIZ VINAIGRÉ



Soupe & salade

16.90€

NEW

R KENSHIN

10 SASHIMI ASSORTIS
6 SUSHI ASSORTIS



Soupe, salade & riz

16 PIÈCES 17.50€

Z SUSHI NIGIRI

6 CALIFORNIA SPÉCIAUX
2 SUSHI THON, 2 SUSHI SAUMON



Soupe, salade & riz

10 PIÈCES 13.50€

Y SAKURA

10 SASHIMI SAUMON
6 TOBIKO SAUMON WASABI



Soupe, salade & riz

18 PIÈCES 16.80€

U SAUMON GRILLÉ 200G

2 MORCEAUX DE SAUMON MARINÉS
RIZ OU NOUILLES NATURES



16.50€

MENUS MIXTES

POUR TOUT CHANGEMENT, UN SUPPLÉMENT VOUS SERA DEMANDÉ - VISUELS NON CONTRACTUELS

SERVIS MIDI & SOIR AVEC

1 SOUPE A1

1 SALADE A2

1 RIZ A13

Soupe, salade & riz

15 PIÈCES 18.00€



KA SASHIMI

10 SASHIMI SAUMON
5 BROCHETTES

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

Soupe, salade & riz

11 PIÈCES 18.00€



KB SUSHI

6 SUSHI ASSORTIS
5 BROCHETTES

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

Soupe, salade & riz

11 PIÈCES 14.50€



KC MAKI

6 MAKI SAUMON
5 BROCHETTES

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

Soupe, salade & riz

11 PIÈCES 15.00€



KD CALIFORNIA

6 CALIFORNIA SAUMON
5 BROCHETTES

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

Soupe, salade & riz

11 PIÈCES 16.00€



KE NIGIRI

6 CALIFORNIA NIGIRI
5 BROCHETTES

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

Soupe, salade & riz

11 PIÈCES 16.50€



KF GYOZA

6 RAVIOLIS GRILLÉS
5 BROCHETTES

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

Soupe, salade & riz

14 PIÈCES 17.50€



KG SUSHI SASHIMI MAKI

3 MAKI SAUMON
3 SASHIMI SAUMON
3 SUSHI ASSORTIS
5 BROCHETTES

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

Soupe, salade & riz

13 PIÈCES 17.50€



KH SUSHI MAKI

6 MAKI SAUMON
3 SUSHI ASSORTIS
4 BROCHETTES

2 thon et 2 saumon

Soupe, salade & riz

10 PIÈCES 18.00€



KI VEGGIE

6 CALIFORNIA AVOCAT ÉMINCÉ VÉGÉTAL
4 BROCHETTES ÉMINCÉ VÉGÉTAL



+ 0.5CTS /PIÈCE

CHOISISSEZ VOS BROCHETTES

REPLACEZ LES BROCHETTES DE VOTRE MENU PAR CELLE DE VOTRE CHOIX :

POULET, BOULETTES DE POULET, AILE DE POULET, CHAMPIGNONS, BŒUF, BŒUF AU FROMAGE OU CANARD

MENUS BROCHETTES

SERVIS MIDI & SOIR AVEC

1 SOUPE A1

1 SALADE A2

1 RIZ A13

POUR TOUT CHANGEMENT, UN SUPPLÉMENT VOUS SERA DEMANDÉ - VISUELS NON CONTRACTUELS

Soupe, salade & riz

8 PIÈCES 16.00€



A SHAKEYAKI

2 SAUMON
2 POULET
2 BŒUF AU FROMAGE
2 BOULETTES DE POULET

Soupe, salade & riz

7 PIÈCES 15.00€



B GYUNIKUDON

1 POULET
1 BOULETTES DE POULET
1 AILE DE POULET
1 CANARD

1 BŒUF
1 BŒUF AU FROMAGE
1 CHAMPIGNON

Soupe, salade & riz

6 PIÈCES 16.50€



C MOSABA

2 GAMBAS
2 CREVETTES
2 SAINT-JACQUES

Soupe, salade & riz

7 PIÈCES 15.50€



D HAGI

2 GAMBAS
1 BŒUF
1 BŒUF AU FROMAGE

1 BOULETTES DE POULET
1 AILE DE POULET
1 POULET

Soupe, salade & riz

5 PIÈCES 15.90€



E ROBATA

1 GAMBAS
1 SAUMON
1 SAINT-JACQUES

1 THON
1 CREVETTES

Soupe, salade & riz

6 PIÈCES 14.00€



BF KYO

6 BROCHETTES
DE BŒUF AU FROMAGE

Soupe, salade & riz

6 PIÈCES 15.00€



VA VEGGIE

4 ÉMINCÉ VÉGÉTAL
2 CHAMPIGNONS

De véritables

YAKITORI MAISON

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

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

SERVIS MIDI & SOIR AVEC SOUPE A1, SALADE A2 & RIZ A13

BENTO

お弁当

POUR TOUT CHANGEMENT, UN SUPPLÉMENT VOUS SERA DEMANDÉ - VISUELS NON CONTRACTUELS

Soupe, salade & riz

15 PIÈCES **18.80€**



BENTO 1

2 SUSHI SAUMON
1 SUSHI THON
6 CALIFORNIA SAUMON
3 GYOZA

3 BROCHETTES
1 poulet
1 boulettes de poulet
1 bœuf au fromage

Soupe, salade & riz

12 PIÈCES **18.80€**



BENTO 2

2 SUSHI SAUMON
1 SUSHI THON
3 TEMPURA CREVETTES
3 GYOZA

3 BROCHETTES
1 poulet
1 boulettes de poulet
1 bœuf au fromage

Soupe, salade & riz

16 PIÈCES **18.80€**



BENTO 3

3 SASHIMI SAUMON
3 SASHIMI THON
4 NUGGETS
3 GYOZA

3 BROCHETTES
1 poulet
1 boulettes de poulet
1 bœuf au fromage

Soupe, salade & riz

18 PIÈCES **18.80€**



BENTO 4

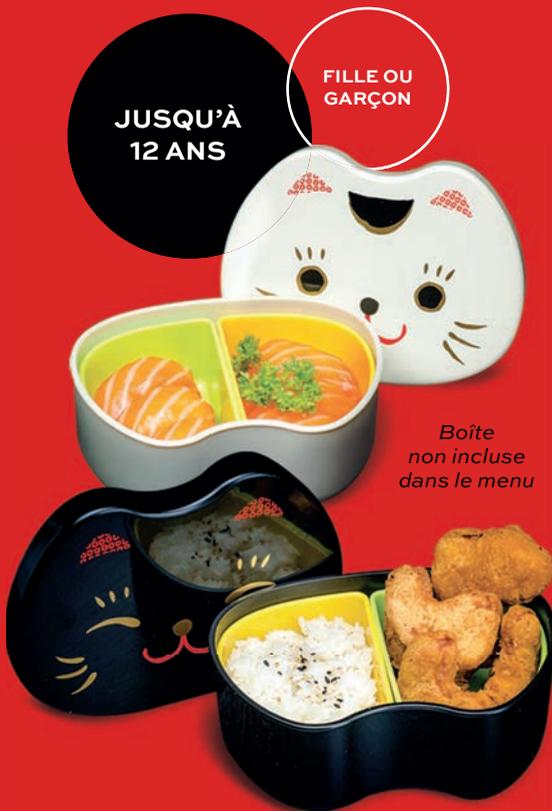
2 SUSHI SAUMON
1 SUSHI THON
6 SASHIMI SAUMON

6 CALIFORNIA SAUMON
3 GYOZA

MENUS ENFANTS

JUSQU'À
12 ANS

FILLE OU
GARÇON



Boîte
non incluse
dans le menu

E1 SUSHI

Fille ou Garçon

6 SUSHI SAUMON
1 COCA-COLA
ou 1 JUS AU CHOIX

9.90€

E2 NUGGETS

Fille ou Garçon

6 NUGGETS DE POULET
1 RIZ NATURE
et 1 BOULE DE GLACE

7.50€



E3 BROCHETTES

Fille ou Garçon

4 BROCHETTES DE POULET
1 RIZ NATURE
1 BOULE DE GLACE

7.50€

MENUS POUR 1 PERSONNE À MOITIÉ PRIX À PARTAGER

SERVIS MIDI & SOIR AVEC

2 SOUPES A1

2 SALADES A2

2 RIZ A13

POUR TOUT CHANGEMENT, UN SUPPLÉMENT VOUS SERA DEMANDÉ - VISUELS NON CONTRACTUELS



MENU DUO

20 SASHIMI ASSORTIS
6 MAKI SAUMON
8 SUSHI ASSORTIS
6 CALIFORNIA SAUMON

Soupe, salade & riz

40 PIÈCES **42.00€**

MENU MAISON

20 SASHIMI ASSORTIS
6 MAKI SAUMON
8 SUSHI ASSORTIS
6 CALIFORNIA SAUMON
8 BROCHETTES
2 poulet
2 boulettes de poulet
2 bœuf au fromage
2 bœuf

Soupe, salade & riz

48 PIÈCES **53.00€**



MENU AYAKO

20 SASHIMI ASSORTIS
6 MAKI SAUMON
8 SUSHI ASSORTIS
6 CALIFORNIA SAUMON
8 BROCHETTES
2 Saint-Jacques
2 gambas
2 thon
2 saumon

Soupe, salade & riz

48 PIÈCES **59.00€**



MENUS MIDI

BROCHETTES

POUR TOUT CHANGEMENT, UN SUPPLÉMENT VOUS SERA DEMANDÉ - VISUELS NON CONTRACTUELS

SERVIS TOUS LES MIDIS AVEC

1 SOUPE A1

1 SALADE A2

1 RIZ A13

MD1 TORI

2 BROCHETTES POULET
2 BROCHETTES BOULETTES DE POULET

Soupe, salade & riz

4 PIÈCES **9.00€**



MD2 NIKU

2 BROCHETTES DE BŒUF
2 BROCHETTES BŒUF AU FROMAGE

Soupe, salade & riz

4 PIÈCES **9.50€**



MD3 SHAKEYAKI

2 BROCHETTES SAUMON
2 BROCHETTES THON

Soupe, salade & riz

4 PIÈCES **10.50€**



MD4 GYUNIKU

1 BROCHETTE POULET
1 BROCHETTE BOULETTES DE POULET
1 BROCHETTE AILE DE POULET
1 BROCHETTE BŒUF
1 BROCHETTE BŒUF AU FROMAGE

Soupe, salade & riz

5 PIÈCES **10.00€**



MD5 YAKITORI

2 BROCHETTES SAUMON
1 BROCHETTE BOULETTES DE POULET
1 BROCHETTE BŒUF AU FROMAGE
2 BROCHETTES POULET

Soupe, salade & riz

6 PIÈCES **13.00€**



MD18 KAMO

4 BROCHETTES BŒUF AU FROMAGE
2 BROCHETTES BOULETTES DE POULET

Soupe, salade & riz

6 PIÈCES **12.50€**



MENUS MIDI

CLASSIQUES

POUR TOUT CHANGEMENT, UN SUPPLÉMENT VOUS SERA DEMANDÉ - VISUELS NON CONTRACTUELS

SERVIS TOUS LES MIDIS AVEC

1 SOUPE A1

1 SALADE A2

1 RIZ A13

MD6 SUSHI MIDI

8 SUSHI SAUMON

Soupe, salade & riz

8 PIÈCES **13.00€**



MD7 SASHIMI MIDI

10 SASHIMI SAUMON

Soupe, salade & riz

10 PIÈCES **11.00€**



MD8 MAKI MIDI

6 CALIFORNIA SAUMON
6 MAKI SAUMON

Soupe, salade & riz

12 PIÈCES **11.50€**



MD9 SUSHI CALIFORNIA

4 SUSHI SAUMON
6 CALIFORNIA SAUMON

Soupe, salade & riz

12 PIÈCES **12.00€**



MD10 SUSHI SASHIMI

4 SASHIMI SAUMON
6 SUSHI SAUMON

Soupe, salade & riz

10 PIÈCES **12.50€**



MD11 SUSHI MAKI BROCHETTES

3 SUSHI SAUMON
6 MAKI SAUMON
3 BROCHETTES

Soupe, salade & riz

12 PIÈCES **13.50€**

Poulet, Boulettes de poulet, Bœuf au fromage



MD12 SASHIMI SUSHI BROCHETTES

3 SUSHI ASSORTIS
3 SASHIMI SAUMON
3 BROCHETTES

Poulet, Boulettes de poulet, Bœuf au fromage

Soupe, salade & riz

9 PIÈCES **13.50€**

