



SUSHI
ROBATA YAKI

Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord

Dans la cuisine japonaise, le « **robatayaki** »
(souvent abrégé en « Robata ») est une méthode
de cuisson utilisant un barbecue dans lequel des combinaisons
de fruits de mer, de viandes et de légumes
sont cuites à des vitesses variables sur un gril chaud.
D'autres types d'aliments sont également proposés dans ce style,
le plus souvent marinés et glacés sur le gril.
Ils sont assortis de sushis et de sashimis exquis,
d'accompagnements copieux à partager,
de rouleaux futomaki et uramaki exclusifs créés
par des chefs experts, et de bien d'autres choses encore au Raw Bar.



MENU DÉGUSTATION

Composée de :

1 Snack

1 RAVIOLI JAPONAIS

1 HIRATA OU 1 SALADE

2 BROCHETTES OU 1 TEMPURA

1 SOUPE MISO

1 PLAT ROBATA OU 1 FUTOMAKI-URAMAKI

1 DESSERT

Si vous avez acheté un Forfait restaurant de Spécialité, vous pouvez remplacer un plat de cette sélection par un plat à la carte de la section correspondante pour 50% du prix indiqué.

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



SNACKS

EDAMAME

huile de sésame épicée, citron **V**

HARUMAKI FRAIS

rouleaux de riz frais aux crevettes
et aux légumes, sauce cacahuète

HARUMAKI CROUSTILLANT

rouleaux de printemps aux légumes asiatiques de
saison, sauce aigre-douce **V**

KIMCHI

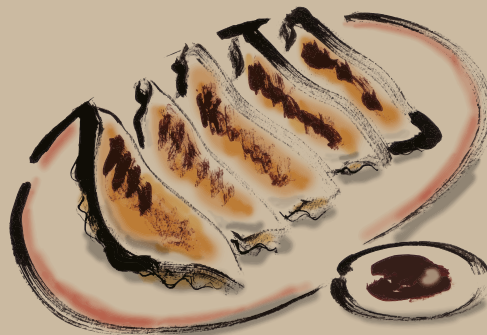
chou, carotte et radis blanc marinés
et légèrement épicés **V**

TOFU

ail croustillant, cébette, sauce soja yuzu **V**

TEBA SHIO

ail de poulet salées, togarashi, citron



GYOZA | RAVIOLIS JAPONAIS

PORC 4 pièces

ciboulette, gingembre ; servi avec sauce ponzu,
cébette

CREVETTES 4 pièces

gingembre, ail, cive ; servi avec sauce ponzu,
cébette

CIBOULETTE 4 pièces

champignon, chou ; servi avec cébette, noix
grillées, sauce épicée **V**

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés
avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



PAINS BAO

CRABE À CARAPACE MOLLE 1 pièce
mangue verte, shiso, piment frais, mayonnaise épicée

WAGYU 1 pièce
mayonnaise à la truffe, croustillant d'huître

TEMPURA DE CREVETTES
1 pièce
concombre, mayonnaise au wasabi

KINOKO 1 pièce
champignons de saison au sésame, cive, aïoli togarashi **V**

HOMARD ÉPICÉ 1 pièce
algues, légumes marinés, mayonnaise au yuzu



SALADES

ALGUES
algues, radis blanc, carotte, oignon rouge, cive, graines de sésame **V**

KAISO
papaye, carotte, kadaïf, ciboulette, shiso, vinaigrette ponzu **V**

SUNOMONO
concombre, coriandre, shiso, vinaigre de riz **V**

SAKURA
vinaigrette goma au sésame et au yuzu **V**

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



BROCHETTES ROBATAYAKI

TSUKUNE

boulettes de poulet

CHICKINRIKY

cuisses de poulet, poireau

KAKUNI

poitrine de porc, shiso

KOSHO

piment padron, flocons de bonite, citron **V**

CHEESYBEEF

bœuf Angus, fromage gouda

AGNEAU

longe d'agneau, cumin

ASUPARABEKON

asperges vertes, bacon

KUSHIYAKI

crevettes



BROCHETTES DE LÉGUMES

AUBERGINES

miso, pousses de daïkon **V**

ASPERGES VERTES

sésame **V**

TSUTSUMI-YAKI

champignons shimeji et enoki, beurre de yuzu **V**

ERINGI

pleurote du panicaut **V**

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



TEMPURA

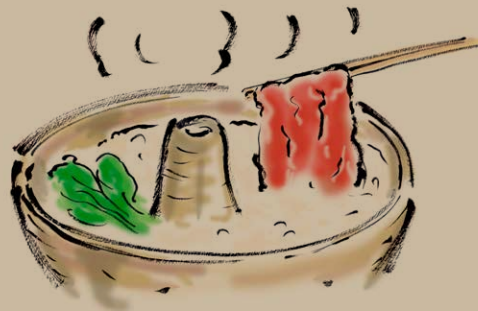
Le tout servi avec une sauce au gingembre et au daïkon

YASAI

légumes de saison, champignons **V**

KAITO

crevettes, légumes de saison, champignons, gingembre



SOUPE ET RIZ

SOUPE MISO

tofu, wakamé, flocons de tempura, oignon vert **V**

RIZ FRIT AU HOMARD

homard, légumes, gingembre, cébette

RIZ VAPEUR

japonais blanc ou brun **V**

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



GRILLADE ROBATAYAKI

Le tout servi avec du riz vapeur et des légumes de saison

CHARBONNIER

miso

HOKKE

maquereau grillé

HAIGARA NO HOTATE

coquilles Saint-Jacques dans leur coquille,
beurre et cive

POULPE

sauce tobanjan fumée, riz soufflé

SAKÉ

saumon Ōra King, glaçage au teriyaki

CREVETTE TIGRÉE

citron vert, daïkon

THON ROUGE

thon au sésame noir, aïoli épicé

BŒUF WAGYU

miso, hoba

SUCETTE

côtelette d'agneau glacée au miel

KOROBUTA

petites côtes levées de porc

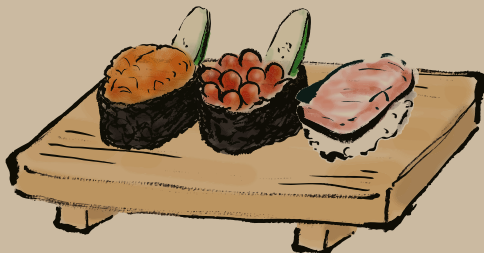
LANGUE DE WAGYU

aïoli au tofu fumé, cébette

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



FUTOMAKI | URAMAKI

CINQ LÉGUMES

shiitaké rôti, concombre, avocat, asperges, yamagobo, kadaïf, shiso **V**

THON ROUGE ÉPICÉ*

tartare de thon rouge épicé, concombre, mayonnaise pimentée, kimchi au sésame

SAUMON DOUBLE*

saumon, avocat, mayonnaise à la truffe, ikura (œufs de saumon), kadaïf

EBI

tempura de crevettes, asperges, flocons de tempura, mayonnaise au miso

CALIFORNIA*

crabe des neiges, mayonnaise au wasabi, ikura (œufs de saumon), kadaïf

FUTO CROQUANT

saumon Ōra King, thon rouge, avocat, concombre, sauce teriyaki à la truffe, mayonnaise

SURF 'N' TURF

bœuf de wagyu, tempura de crevettes, avocat, yakiniku

DRAGON*

anguille, avocat, shiitaké rôti, fromage à la crème, tobiko



MAKI

SHAKÉ*

saumon Ōra King

MAGURO*

thon rouge

KAPPA

concombre **V**

ABOKADO

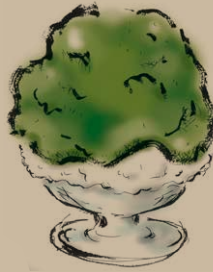
avocat **V**

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



DESSERTS

MIEL

gâteau au miel, fruits frais

MATCHA

flan de thé vert au matcha, compote de baies de goji et de framboises

TAPIOCA

perles de tapioca, lait de coco, noix de coco, châtaignes d'eau, glace pilée

CRÈME GLACÉE

matcha, haricots rouges azuki, sésame noir

FRUITS

fruits tropicaux et crèmes glacées sur glace à partager

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

