

Izakaya – Brasserie

- Midi uniquement -

Snack

Edamame – Fève de soja à la fleur de sel ☞ **7,50€**
えだ豆 *Green soy bean with flower salt- gluten free*

Salade de wakame et concombre sauce ponzu - Salade d'algues et de concombre ☞ **10,00€**
わかめとキュウリの酢の物 *Seaweed salad and cucumber with ponzu sauce*

Suggestion de Ramen おすすめラーメン

Ramen tonkotsu au miso : bouillon riche à base d'os de porc 濃厚とんこつ味噌ラーメン **29,00€**
Accompagnement avec le ramen: Chasu (lard de porc maison), pousses de soja, œuf au soja, poireaux, wakame, algues et hachée de porc

Bento Lunch べんとうランチ

Plat au choix accompagné de riz, d'une soupe miso, accompagnements et dessert du jour
メイン料理一品にご飯・味噌汁・付合せ+デザート付

Filet de maquereau grillé au miso さば西京焼き **29,00€**
Grilled mackerel marinated in miso

Saumon grillé sauce teriyaki サーモン幽庵焼き **36,00€**
Grilled Scottish salmon Label Rouge with teriyaki sauce

Ebi Furai - crevette tigrée au panko et sauce tartare japonaise 海老フライ **36,00€**
Fried black tiger prawns

Poulet jaune fermier sauce teriyaki 鶏の照り焼き **29,00€**
Chicken with vegetables and light teriyaki sauce

Yakiniku - bavette de bœuf coupée en lamelles avec des oignons 焼肉 **29,00€**
Slices of beef filet with onion and soja sauce

Chirashi lunch - Assortiment de poissons et crustacé - ちらし寿司 **42.00€**
Bowl of sushi rice with various slices of raw seafood

Donburi どんぶり *Accompagné d'une soupe miso et d'accompagnement du jour et dessert du jour - 味噌汁・付合せ付*

Oyakodon 親子丼_ Mijoté de poulet jaune fermier et omelette mi- cuite, oignon et dashi **30,00€**

Katsudon カツどん Porc au panko, omelette mi- cuite, oignon et dashi **30,00€**