

Restaurant NONBE A emporter お持ち帰りメニュー -

Du mardi au samedi 火曜日 ~ 土曜日 18 :00-20 :30

Commandes par message privé FB, par e-mail orders@nonbe.lu ou par tél. 27 99 89 88 à partir de 18 :00

Livraisons gratuites sur rayon de 3km à partir de 60,00 € de commandes (hors boisson).

Luxembourg ville à partir de 120,00€ de commandes (hors boisson).

ご注文は、FB の個人メッセージ・E-mail : orders@nonbe.lu 或いは、18 時以降お電話にて : 27 99 89 88
デリバリー 3 キロ近郊、60,00 € のご注文より (飲み物除く)。ルクセンブルク市内、120,00€ のご注文より (飲み物除く)。

Paiement de préférence via digicash (numéro de téléphone communiqué lors de la commande)

デジキャッシュでのお支払いをお勧めいたします。(ご注文の際に、お電話番号をお知らせください。)

Bento box お弁当 35,00€

Yakitori, tsukune, tori no karaage (poulet frit) et gyoza au poulet.

Accompagnement : Tamagoyaki et edamame

焼き鳥・つくね・鶏のからあげ・鶏餃子(付け合わせ : 卵焼き・えだ豆)

Sushi box Nonbe お寿司ボックス 31, 00€

Nigiri : 1 Bluefin tuna toro, 1 bleufin tuna akami, 1 Noix de Saint-jacques,

2 saumon, 1 tamagoyaki, 1 crevette obsibblue, 1 nigiri buri (Yellowtail - origine Japon), 1 Maquereau mariné.

2 makis juliennes de concombre sésame et 2 makis radis marinés au shiso.

にぎり寿司 : まぐろトロ 1 貫・まぐろ赤身 1 貫・ホタテ 1 貫・サーモン

2 貫・卵焼き 1 貫・大エビ 1 貫・軍艦いくら 1 貫・しめサバ 1 貫。

巻きずし : きゅうり巻 2 切・お新香巻 2 切



Tsukune teriyaki don つくね照り焼き丼 23,00€

Bol de riz avec boulette de poulet à la sauce soja sucrée.

Accompagnement : œuf d'Onsen (mollet) 温泉たまご付

Tendon 天丼 30,00€

Bol de riz aux crevettes, avocat, aubergine, courgette, shiso, nori et feuille d'omelette en julienne.

エビ・アボカド・茄子・青じそ・ズッキーニの天ぷら

Formule Ramen (Miso ou Shoyu) avec Tori no karaage (poulet frit) et une bière Kirin 25,00€

ラーメンセット(味噌味 或いは、しょう油味)・鶏の唐揚げとキリンビール小瓶

A cuisiner en 5-6 minutes à la maison (mode d'emploi sur notre page FB en vidéo).

En garniture: œuf mollet au soja, haché de bœuf avec pousses de soja, Châshu(lard de porc), mini pak-choi, ciboulette, wakame(algues) et gingembre rouge.

トッピング : 自家製チャーシュー・味卵・チンゲン菜・

もやし炒め・わかめ

薬味 : 青ネギ・紅生姜



Les cartes Sushis et Izakaya - 10% du prix affiché pour les commandes à emporter.

お寿司・刺身と一品料理は以下の通りです。お持ち帰りは、こちらの値段より 10%引となります。

Carte de Chirashi, sushi & sashimi ちらし寿司・寿司・さしみ

Bluefin tuna (Thon Rouge) 35,00€

まぐろのちらし寿司 *Bowl of sushi rice with Bluefin tuna*

Saumon 28,50€

サケちらし寿司 *Bowl of sushi rice with Salmon*

Assortiment de légumes 26,00€

野菜ちらし寿司 *Vegetarian chirashi*

Nigiri sushi (2 pièces) にぎり寿司 (2貫)

Bluefin tuna (Thon Rouge) - «akami» 9,80€

まぐろ赤身 *Lean bluefin tuna*

Bluefin tuna (Thon Rouge) - «toro» 12,00€

まぐろトロ *Fatty bluefin tuna*

Saumon 8,00€

サーモン *salmon*

Maquereau mariné 7,80€

しめさば *Home-made marinated mackerel*

Crevette **obsibblue** 9,80€

オブシブルー大海老 *Obsibblue prawn*

Gunkan Ikura - *œuf de saumon sauvage* 9,80€

軍艦いくら *Wild salmon egg*

Noix de Saint-Jacques 9,50€

ほたて *Scallop Clearwater*

Tamagoyaki - Omelette japonaise à la mode

Kyoto (œufs bio) 6,00€

たまご *Light sweet japanese omelette*

Inari - Tofu frit 5,90€

いなり寿司 *Fried and sweet tofu*

Maki (6 pièces) 細巻き (6切)

Bluefin tuna (Thon Rouge) 8,50€

まぐろ(鉄火巻) *Blue fin tuna*

Saumon 8,00€

サーモン *salmon*

Julienne de concombres et sésame 8,00€

きゅうり巻 *Cucumber and sesame seed*

Julienne de radis marinés 6,50€

お新香巻 *Japanese marinated radish*

Sashimi さしみ

Bluefin tuna (Thon Rouge) «akami» - 7 pièces / 15 pièces 13,50€ / 27,00€

まぐろ赤身 7切/15切 *Lean tuna*

Bluefin tuna (Thon Rouge) «toro» - 7 pièces / 15 pièces 17,00€ / 33,00€

まぐろ トロ 7切/15切 *Fatty tuna*

Bluefin tuna (Thon Rouge) «akami» et «toro» - 7 pièces / 15 pièces 16,50€ / 32,00€

まぐろ 赤身とトロ盛り合わせ 7切/15切 *Lean and fatty tuna*

Saumon - 7 pièces / 15 pièces 11,50€ / 23,00€

サーモン 7切/15切 *salmon*

Noix de Saint- Jacques - 12 pièces 23,00€

ほたて(12切) *Scallop*

Maquereau mariné - 7 pièces / 15 pièces 11,00€ / 22,00€

しめさば *Home-made marinated mackerel*

Assortiment selon marché - 15 pièces 30,00€

おまかせ盛り合わせ 15切 *Mix of sashimi 15 pieces*

Préparation au robata grill 焼き物

Yakitori teriyaki - Brochette de poulet à la sauce soja sucrée (2 pièces) 8,00€

焼き鳥(たれ) 2本 *Sweet chicken skewer*

Tsukune teriyaki- Brochette de boulette de poulet à la sauce soja sucrée (2 pièces) 7,00€

つくね(たれ) 2本 *Sweet chicken balls skewers with teriyaki sauce*

Plat accompagné d'une soupe miso, du riz blanc et de légumes お食事(ご飯・味噌汁・付け合せ)

Saumon grillé à la sauce teriyaki 28,00€

サーモン幽庵焼き *Grilled salmon with teriyaki sauce*

Filet de bœuf aux oignons et au saké 29,00€

和風サイコロステーキ *Slices of beef filet with onion, soja and sake sauce*

Carte Izakaya (petits plats japonais) 一品料理

Edamame – Fève de soja à la fleur de sel 4,00€

えだ豆 *Green soy bean with flower salt*

Tartare de saumon et kizami wasabi 14,00€

サーモンのたたき *Salmon tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)*

Tartare de thon et kizami wasabi 16,00€

まぐろのたたき *Tuna tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)*

Tori no karaage – Poulet mariné au soja et frit 11,00€

鶏のからあげ *Fried and marinated chicken*

Okakiage - Saumon au panko et crackers japonais (4 pièces) 8,00€

サーモンのおかきあげ(4個) *Fried salmon with panko and japanese crunched crackers*

Takoyaki* frit à la mayonnaise japonaise et bonito séchée (6 pièces) 9,80€

Nonbe風あげたこ焼き(6個) – octopus balls with japanese mayonnaise and dried bonito flakes

Gyoza grillés au poulet et aux légumes (6 pièces) - Raviolis japonais grillés 15,00€

餃子-鶏肉と野菜(6個) *Dumplings with chicken and vegetables*

Gyoza grillés au scampis et épinard (6 pièces) - Raviolis japonais grillés 19,00€

餃子-海老とほうれん草(6個) *Dumplings with prawns and spinach*

Soupe au miso blanc 4,50 €

お味噌汁 – *miso soup*