

OMAKASE

Laissez notre chef vous créer un menu de dégustation unique en suivant les techniques de cuisine japonaise traditionnelle à l'aide d'ingrédients provenant directement du Japon.

お
任
せ

150\$ / PERSONNE

Demandez plus de détails à votre serveur.

ENTRÉES

先付け

Soupe Miso	7	Edamame (Épicé ou Furikake +50¢) — v	8
Salade de Chou Frisé — v			15
Servi avec chou violet, carottes, concombre, basilic thaï, menthe, germes de coriandre, taro croustillant, zeste de citron vert, vinaigrette au sésame			
Salade Wakame — v			17
Wakame, papaye verte, carotte, concombre, edamame, microgreens, graines de sésame, chili			

OSHIZUSHI

4 MORCEAUX

押し寿司

Saumon Aburi	19
Saumon flambé, jalapeño, sauce aburi sauce sucrée japonaise, ikura	
Hamachi Aburi	22
Hamachi flambé, miso sucré, feuille de shiso, échalotte, chili râpé	
Toro Aburi	32
Toro thon rouge Bluefin, jalapeño, caviar, échalotte, micro pousses, sauce japonaise sucrée, togarashi	

TACOS

3 MORCEAUX

タコス

Avocat à la Truffe	17
Avec pêches à la truffe, jalapeño, yuzu	
Saumon	19
Avec avocat, micro coriandre, myoga salsa	

DUMPLINGS

3 MORCEAUX

餃子

Champignon <i>à la truffe noire</i>	22
Wagyu	24

SPECIALITÉS RYU

名物料理

Rouleau de Crabe Cuit au Four (2 MCX)	19
Temaki de Ōra King (1 MCX) <i>Style Ouvert</i>	
Ikura, nikiri, bénitade avec nori japonais premium	
Temaki de Toro Bluefin (1 MCX) <i>Style Ouvert</i>	
Sturgeon gold caviar, nikiri, bénitade avec nori japonais premium	
Gunkan de Wagyu (2 MCX)	39
Rouleau de daikon garni de mayo yuzu kosho et de caviar d'esturgeon doré	
Toro Tartare	52
Nikiri, truffe, caviar, shiso avec nori japonais premium	

ASSIETTES 5 MORCEAUX

前菜

TATAKI

Saumon avec micro coriandre, ponzu maison	21
Thon avec micro coriandre, togarashi, sauce "new style"	24
A5 Wagyu (4 MCX) <i>de Miyazaki, Japon</i> avec bénitade, oignon vert, oignon frit, réduction de soja au gingembre	51

SASHIMI

Hamachi Jalapeño thon à queue jaune avec sauce maison ponzu	23
Chūtoro enveloppé avec du kaiware, daikon, yuzu ponzu	34
Toro avec truffe ponzu	39

大

PLATEAUX

皿

NIGIRI OU SASHIMI

6 MCX 28 | 12 MCX 55 | PREMIUM 105

にぎり寿司
お刺身

PLATEAU TORO

12 MORCEAUX

120

ト一口

CAVIAR
Esturgeon sibérien

キャビア

AVEC DU PAIN AU LAIT JAPONAIS
et de la crème sûre

250

CAVIAR BUMP
avec un shot de Belvedere Vodka

30

NIGIRI ET SASHIMI

お刺身 にぎり寿司

2 MCX CHAQUE

Ebi — Crevette	8	Saumon Ōra King	17
Thon Albacore	9	Ikura — Oeufs de saumon	18
Saumon Bio	10	Akami — Thon rouge Bluefin maigre	18
Shiromi — Poisson blanc	10	Chūtoro — Thon rouge Bluefin moyen gras	24
Pétoncle (Hokkaido, JPN)	12	O-Toro — Thon rouge Bluefin gras	25
Hamachi — Thon à queue jaune	13	A5 Wagyu (Miyazaki, JPN) (1)	20
		Uni Gunkan (Hokkaido, JPN) (1)	25
REHAUSSEZ VOTRE EXPÉRIENCE CULINAIRE		Wasabi Frais Japonais	10

MAKI DU CHEF

シェフの寿司

Wabi-Sabi Maki — 6 MCX	30
Shiitake, oshinko, hamachi épicé, pétoncle, ikura, micro coriandre, huile de truffe	
Toro Maki — 6 MCX	37
Akami, oignons verts, oba, coriandre, garni de toro et de caviar noir	
Uni & Chu-Toro Maki — 6 MCX	38
Chūtoro, mélange de crabe, concombre garni de shizo, uni, caviar noir et soya nikiri	
Ōra Akami Maki — 6 MCX	39
Thon rouge Bluefin toro et akami, saumon Ōra King, yuzu tobiko, oba, mayo à la gingembre	
“Surf N Wagyu” Maki — 6 MCX	42
Thon, avocat, mizuna, oignon frit garni de Wagyu (Miyazaki, Japon) et salsa jalapeño oba	

MAKI SIGNATURES 6 MORCEAUX | 特別

Crevette Tempura	16
Crevette Ebi, avocat, tempura, nori, mayo épicée, sésame	
Shiitake Shiitake	17
Shiitake, oshinko, avocat, mizuna, nori, sésame	
Rêve Californien	18
Tartare de saumon, goberge, concombre, tempura, tobiko, feuille de soja, mayo épicée, abricot	
New Style Club — 4 MCX	19
Crevette, goberge, tempura, concombre, wakame, feuille de soja, mayo épicée	
Saumon Truffe	20
Saumon, shiitake, avocat, tobiko noir, huile de truffe, nori, mayo épicée	
Mr Maguro	21
Thon, jalapeño, cresson de daikon, ciboulette, tempura, nori, mayo épicée, miso épicé, graines de sésame	
Kaizen	21
Saumon épicé, nori, avocat garni de togarashi	
Paradis	23
Tartare de saumon, avocat, tempura, feuille de soja, huile de sésame, sauce sucrée, sésame	
Dragon Blanc	24
Germon (thon blanc) flambé à la torche aux épices à steak, hamachi, avocat, tobiko, oignon vert, feuille de soja, sauce ponzu spéciale	
Arc-en-ciel Ryu — 8 MCX	24
Thon, saumon, concombre, wakame, tempura, feuille de soja, feuille de riz, tobiko, mayo épicée, mayo au basilic	
Hamachi Baby	26
Hamachi, avocat, sauce oba jalapeño, oignon vert, nori, mayo épicée, sauce soya	

MAKI CLASSIQUES | 巻き寿司

Nos rouleaux peuvent être faits sans riz.

CORNET

ROULEAU (6)

V	Concombre	6	7
	Avocat	6	8
	Shiitake	6	9
Saumon	9	10	
Pétoncle	10	12	
Hamachi	10	12	
Thon "Big Eye"	11	13	
Kamikaze	13	14 5 MCX	
Bluefin Toro — Thon gras	20	22	

R Y Ú

*Le Wabi sabi est un principe japonais qui valorise la
beauté dans la simplicité, l'imperfection,
la patine du vieillissement.*

竜

POISSONS EXCLUSIFS IMPORTÉS DU JAPON

Ce sont des poissons de saison avec une disponibilité limitée.

2 MCX – P.M

Aji	<i>chinchard</i>
Hirame	<i>flet</i>
Itoyori	<i>dorade à nageoires filiformes</i>
Iwashi	<i>sardine</i>
Kampachi	<i>sériole</i>
Kasago	<i>sébaste</i>
Katsuo	<i>bonito</i>
Kinmedai	<i>vivaneau doré</i>
Kohada	<i>gésier shad</i>
Mada	<i>vivaneau rouge</i>
Tai	<i>vivaneau</i>
Renkodai	<i>dorade à dos jaune</i>
Sanma	<i>balade du pacifique</i>
Sawara	<i>maquereau royal</i>
Shima aji	<i>jack rayé</i>
Shime saba	<i>maquereau séché</i>
Suzuki	<i>loup de mer</i>