

本日のおすすめ

Carte du jour

前 菜	Hors d'œuvres	
かにみそ	<i>Kanimiso</i> (Organs de crab à la japonaise)	10
ホタルイカ	Seiche luciole marinée à la sauce soja	10
ポテトサラダ	Salade de pomme de terre	10
さつま揚げ	Chair de rascasse et légumes frits	15
揚げなす田楽	Aubergine frite au <i>miso</i>	11
牛タン塩焼き	Langue de boeuf grillée (2 pièces)	10
<hr/>		
お造り	<i>Sashimis</i>	
平目昆布メめ	<i>Sashimis</i> de turbot assaisonné au <i>kombu</i>	20
ぶりお造り	<i>Sashimis</i> de sériole	25
カキ酢	Huitres crues à la sauce de soja-vinaigrette (5 pièces)	28
かつをたたき	<i>Tatakis</i> de bonite	20
<hr/>		
温かいお料理	Plats chauds	
いかげそ塩焼き	Pattes de seiche grillées	15
ししゃも塩焼き	<i>Shishamo</i> (poisson japonais) grillé	14
銀だら粕漬け焼き	Morue grillée dans de la lie du <i>saké</i>	20
鮭かま塩焼き	Tête de saumon grillée	20
ぶりかま塩焼き	Tête de sériole grillée	20
あじフライ	Chinchard frit (3 pièces)	14
カキフライ	Huitres frites (5 pièces)	28

枝豆	<i>Edamamé</i> (Jeunes fèves de soja)	8
冷奴	<i>Tofu</i> froid à la sauce japonaise	7
湯豆腐	<i>Tofu</i> chaud à la sauce japonaise	10
ほうれん草のおひたし	Epinards à la sauce soja	7
いくらみぞれ	Œufs de saumon aux radis rapés	13
いかに	Seiches aux oursins	11
明太子つまみ	Œufs de morue assaisonné au piment rouge	18
いか肝醤油漬け	Foie de seiche mariné à la sauce soja	12
ぬた和え	Poissons et légumes au <i>miso</i>	14
いか納豆	Seiche au <i>natto</i>	13
まぐろ納豆	Thon au <i>natto</i>	15
まぐろの山かけ	Thon à l'igname râpée	15
きふねサラダ	Salade avec la viande de boeuf	18
酢のもの盛合せ	Salade de poissons variés vinaigrés	18
かにえび酢	Salade de crabes et crevettes vinaigrés	18
いかたこ酢	Salade de seiches et de poulpes vinaigrés	14
さば酢	Salade aux maquereaux vinaigrés	14
わかめきゅうり酢	Salade d'algues et de concombre vinaigrés	8
もずく酢	Vermicelles d'algues à la vinaigrette	8
ひじき	Salade d'algues cuite	10
牛たたき	Lamelles de bœuf mi-cuits	18
茶碗蒸し	Crème d'œuf à la vapeur	12
※15分ほどお時間を頂きます。	*La cuisson durera environ 15 minutes.	
あさりの酒蒸し	Palourdes marinières au <i>saké</i>	18

Soupes
汁物

豆腐のみそ汁	Soupe <i>miso</i> au <i>tofu</i>	5
なめこのみそ汁	Soupe <i>miso</i> aux champignons	8
あさりのみそ汁	Soupe <i>miso</i> aux palourdes	10
白身の吸い物	Consommé de poisson	8
あさりの吸い物	Consommé aux palourdes	10

Sashimis
お造り

大漁舟盛合せ(二人前)	Assortiment de <i>sashimis</i> sur bateau de bois (pour 2 personnes)	66
刺身盛合せ	Assortiment de <i>sashimis</i>	26
まぐろのお造り	<i>Sashimis</i> au thon	18
鮭お造り	<i>Sashimis</i> au saumon	18
白身お造り	<i>Sashimis</i> aux poissons blancs du jour	20
白身薄造り	<i>Sashimis</i> au poisson blanc avec sauce <i>pomzu</i> (sauce soja-vinaigrette)	20
いかお造り	<i>Sashimis</i> à la seiche	20
赤貝お造り	<i>Sashimis</i> au vernis	15
鱈たたき	<i>Sashimis</i> au chinchard	15
メめ鯖	<i>Sashimis</i> au maquereau	15
たこぶつ	<i>Sashimis</i> au poulpe	15

*Les *sashimis* sont des fines lamelles de poissons crus.

※表示価格はユーロ(税込)です。*Nos prix sont affichés en euros TTC.

Sushis 寿司

寿司盛合せ	Assortiment de <i>sushis</i> (8 pièces)	26
特上寿司盛合せ	Assortiment de <i>sushis</i> qualités extras (8 pièces)	32
きふね寿司	Kifuné levant, spécialité de la maison (9 pièces de <i>sushis</i> qualités extras et 6 pièces de <i>makis</i>)	40
お子様寿司 ※11才まで	Assortiment de <i>sushis</i> pour enfant (7 pièces) *Pour les enfants de moins de 11 ans	16
ちらし寿司	<i>Tchirashi</i> (Poissons crus variés sur grand bol de riz)	33
鯖寿司	<i>Sushis</i> au maquereau (8 pièces)	24

Makis 巻物

きふね巻き	<i>Maki</i> à la Kifuné (8 pièces) (Gros <i>maki</i> avec thon, saumon, sériol)	26
カリフォルニア巻き	<i>Maki</i> à la californienne (4 pièces) (Gros <i>maki</i> avec crabe, avocat, laitue, concombre, mayonnaise)	16
太巻き	<i>Maki</i> à la japonaise (8 pièces) (Gros <i>maki</i> avec omelette, crevette cuite, épinards, <i>shiitaké</i> , <i>kampyô</i>)	24
鉄火巻き	<i>Maki</i> au thon (6 pièces)	8
ネギトロ巻き	<i>Maki</i> au thon gras et ciboulette (6 pièces)	9
サーモン巻き	<i>Maki</i> au saumon (6 pièces)	8
鮭皮巻き	<i>Maki</i> de peau de saumon grillée (6 pièces)	8
かつぱ巻き	<i>Maki</i> au concombre (6 pièces)	6
お新香巻き	<i>Maki</i> au légume salé (6 pièces)	6
かんぴょう巻き	<i>Maki</i> de <i>kampyô</i> (6 pièces)	6
梅巻き	<i>Maki</i> de prune salée (6 pièces)	6
納豆巻き	<i>Maki</i> de <i>natto</i> (6 pièces)	8

※巻物は一本の価格です。※お子様寿司、カリフォルニア巻き、太巻き、お新香巻き、かんぴょう巻き以外の寿司には全てワサビが入ります。サビ抜きの場合はお申し付けください。*Tous *sushis* et *makis* sauf assortiment de *sushis* pour enfant, *maki* à la californienne, *maki* à la japonaise, *maki* au légume salé et *maki* de *kampyô* comprennent de *wasabi*. *Le sushi est un mets composé d'une lamelle de poisson cru reposant sur un canapé de riz légèrement vinaigré. *Le maki est la combinaison de riz vinaigré et d'une garniture, généralement du poisson cru, enroulés dans une feuille d'algue.

温かい料理
Plats chauds

天ぷら盛合せ	<i>Tempras</i> (Friture de crevettes et légumes)	26
海老の天ぷら	<i>Ebi-tempras</i> (Friture de crevettes)	29
精進揚げ	<i>Shojin-agé</i> (Friture de légumes)	20
かさご塩焼き	Rascasse grillée	24
かさごの唐揚げ	Rascasse frite	24
かさごの煮付け	Rascasse cuite à la sauce soja	24
鶏の唐揚げ	Morceaux de poulet frit	16
和風ステーキ	Faux filet grillé	26

付け合せ
Accompagnements

ごはん	Riz nature	4
香の物	Légumes salés	8
白菜のお漬物	Chou chinois salé	8
ガリ	Gingembre vinaigré	3

Desserts
デザート

アイスクリーム (バニラ / 黒ごま / 柚子 / 抹茶)	Glaces (Vanille / Sésame noir / Yuzu / Thé vert)	
-1 スクープ	- 1 boule	5
-2 スクープ	- 2 boules	8
羊羹	<i>Yokan</i> (Pâte de haricot rouge)	8
あんみつ	Salade de fruits frais à la japonaise (soir seulement)	15
フルーツポンチ	Salade de fruits frais (soir seulement)	13
きふね宇治金時	Glace au thé vert avec la pâte de haricot rouge	12
もちクリーム	Crème enveloppée de <i>mochi</i> (Pâte du riz)	10
抹茶クレームブリュレ	*Demandez pour connaître le parfum du jour Crème brûlée au thé vert et glace à la vanille	12
カフェ グルマン	Café gourmand (soir seulement)	11
今月のテ グルマン	*Café et 3 minis desserts japonais Thé gourmand (soir seulement)	14
	*Thé du mois et 3 minis desserts japonais	

お飲物

Boissons

・アペリテイフ	APÉRITIFS JAPONAIS		
梅酒	<i>Uméshu</i> (liqueur de prune japonais)	(8 cl)	8
ゆず酒	<i>Yuzushu</i> (liqueur de citron japonais)	(8 cl)	9
・ビール	BIÈRES		
初陣	<i>Uijin</i>	(33 cl)	8
キリン(小瓶)	<i>Kirin</i>	(33 cl)	7
キリン(中瓶)	<i>Kirin</i>	(50 cl)	9
アサヒ(中瓶)	<i>Asahi</i>	(50 cl)	9
・グラスワイン	VIN AU VERRE		
赤 / 白 / ロゼ /	Rouge / blanc / rosé	(10 cl)	8
・ウイスキー	WHISKYS		
シーバスリーガル 17年	Chivas Regal 17ans	(3 cl)	12
山崎	<i>Yamazaki</i> (whisky japonais)	(3 cl)	14
・ノンアルコール	BOISSONS NON ALCOLISÉES		
ジュース各種	Jus d'orange / Jus de pomme	(25 cl)	5
コカコーラ	Coca Cola / Coca Cola Zero	(33 cl)	5
カルピス	Calpico		7
エヴィアン	Evian	(50 cl)	5
サンペレグリーノ	S. Pellegrino	(50 cl)	5
ペリエ	Perrier	(33 cl)	5
ウーロン茶(冷)	Thé oulong froid (canette)	(30 cl)	4
緑茶(冷)	Thé vert froid (canette)	(30 cl)	4
・温かいお飲物	BOISSONS CHAUDES		
緑茶	Thé vert		3
ほうじ茶	Thé hoji		4
玄米茶	Thé genmai		4
エスプレッソ	Café		3

ワイン

Vins

・シャンパーニュ CHAMPAGNE	(37.5 cl)	(75 cl)
Champagne	—	98
・赤ワイン ROUGE	(37.5 cl)	(75 cl)
Lussac-Saint-Émilion Grand Ricombre 2013	15	—
Lussac-Saint-Émilion Grand Ricombre 2014	—	27
Beaujolais Brouilly Château de Courcelles 2013	17	—
Beaujolais Brouilly Château de Courcelles 2015	—	32
Pinot Noir Frédéric Magnien 2014	—	39
Sancerre Pascal Jolivet 2014	24	—
Sancerre Pascal Jolivet 2015	—	49
・ロゼワイン ROSÉ	(37.5 cl)	(75 cl)
Sancerre Les Chataigniers 2014	20	—
Sancerre Les Chataigniers 2015	—	39
Bandol Ch. de Font-Vive 2015	17	—
Bandol Domaine de l'Hermitage 2015	—	33
・白ワイン BLANC	(37.5 cl)	(75 cl)
Chablis Domaine Laroche 1er Cru Les Fourchaumes 2011	29	—
Chablis Domaine Laroche 1er Cru Les Vaudevey 2014	—	58
Sancerre Pascal Jolivet 2015	22	—
Sancerre Pascal Jolivet 2016	—	43
Pouilly-Fuissé Les Gavouilles Cave des Grands Crus Blanc 2014	—	55

カクテル

Cocktails japonais

酎ハイ各種	Cocktails <i>Chuhais</i>	13
カルピス / 生絞りレモン / 生絞りグレープフルーツ	* <i>Shochu</i> avec de l'eau gazeuse et Sirop de Calpico ou citron pressé ou pamplemousse pressée	
カシスのカクテル各種	Cocktails de Crème de Cassis	13
オレンジ / 生絞りグレープフルーツ / シュウエップス / ウーロン茶	*Crème de Cassis avec Jus d'orange ou pamplemousse pressée ou schweppes ou thé oulong	

日本酒

(15 cl)

白壁蔵 生酏純米 13

複雑味や凝縮感がありながらまろやかで柔らかい味わいです。
■純米酒 ■精米歩合:70% ■産地:兵庫県

本仕込 浦霞 15

穏やかな香りと程よいまみのバランスのとれた味わいです。
■本醸造酒 ■精米歩合:65% ■産地:宮城県

土佐鶴 純米 15

純米酒らしいしっかりとしたコクと旨味。熟爛におすすめ。
■純米酒 ■精米歩合:65% ■産地:高知県

男山 特別純米 15

淡麗辛口。海外で何度も受賞している定番の日本酒です。
■特別純米酒 ■精米歩合:60% ■産地:北海道

八海山 特別純米 15

辛さを抑えた深い味わいと軽さが特徴。天ぷらなどの揚げ物にも。
■特別純米酒 ■精米歩合:特別60% ■産地:新潟県

美丈夫 特別純米 15

青リンゴの香りとワイルドな米の旨味。余韻が心地良い純米吟醸。
■純米吟醸酒 ■精米歩合:60% ■産地:高知県

一ノ蔵 特別純米 辛口 15

飲み飽きしない、上品で洗練された辛口の味わい。
■特別純米酒 ■精米歩合:55% ■産地:宮城県

真澄 辛口生一本 純米吟醸 16

透明感のあるスッキリした香りと味わいの辛口。
■純米吟醸酒 ■精米歩合:55% ■産地:長野県

久保田 千寿 特別本醸造 15

揚げ物にも良く合う、スッキリとした小気味良い飲み口。
■特別本醸造酒 ■精米歩合:55% ■産地:新潟県

白壁蔵 大吟醸 無濾過原酒 13

リンゴを思わせるフレッシュな吟醸香と厚みのある味わいが特徴。
■大吟醸酒 ■精米歩合:50% ■産地:兵庫県

鍋島 純米吟醸 16

南国の果実のような香りと米の旨みを究極のバランスで仕上げたお酒。
■純米吟醸酒 ■精米歩合:50% ■産地:佐賀県

桃の滴 DEEP BLUE 16

ふくよかな果実味をもつモダンなスタイルの日本酒。
■純米吟醸酒 ■精米歩合:50% ■産地:京都府

瀬祭 純米大吟醸 EU50 17

エレガントな味わいと柔らかく繊細な香りが絶妙な純米大吟醸。
■純米大吟醸酒 ■精米歩合:50% ■産地:山口県

白壁蔵 純米大吟醸 17

精米歩合45%の純米大吟醸ならではのまろやかな味わい。
■純米大吟醸酒 ■精米歩合:45% ■産地:兵庫県

Sakés

(15 cl)

Shirakabegura Kimoto-Junmai 13

Exprime un goût profond et des saveurs de riz douces et moelleuses.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 70%
■Région : Hyogo

Urakasumi Honjikomi 15

Frais, arôme délicat, saveurs agréables et bien équilibrées.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 65%
■Région : Miyagi

Tosatsuru Junmai 15

Léger et sec. Accompagne tous les mets.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 65%
■Région : Kochi

Otokoyama Tokubetsu Junmai 15

Minéral et sec. Un des saké qui se vend le mieux à l'étranger.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 60%
■Région : Hokkaido

Hakkaisan Tokubetsu Junmai 15

Demi-sec, léger et riche en bouche.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 60%
■Région : Niigata

Bijofu Tokubetsu Junmai 15

Arômes des pommes granny, une saveur de riz sauvage.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 60%
■Région : Kochi

Ichinokura Tokubetsu Junmai 15

Élégant, sophistiqué et sec.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 55%
■Région : Miyagi

Masumi Karakuchi-kiippon Junmai-Ginjo 16

Arômes délicats, sec, bien équilibré, court et léger en bouche.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 55%
■Région : Nagano

Kubota Senju 15

Sec, arômes délicats et subtils comme un saké Daiginjo.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 55%
■Région : Niigata

Shirakabegura Daiginjo Muroka-Genshu ... 13

Saveurs subtiles et complexes, très parfumé, floral et racé.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 50%
■Région : Hyogo

Nabeshima Junmai-Ginjo 16

Arômes des fruits tropicaux, riche et juteux en bouche.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 50%
■Région : Saga

Momonoshizuku Deep Blue 16

Un saké au style moderne. arômes d'agrumes tropicaux et un goût de fruits.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 50%
■Région : Kyoto

Dassai Junmai-Daiginjo EU50 17

Souple et frais, arômes délicats, saveurs parfaitement équilibrées.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 50%
■Région : Yamaguchi

Shirakabegura Junmai-Daiginjo 17

Arômes éclatant, riche et tendre en bouche.
■Pourcentage de riz restant après polissage : 45%
■Région : Hyogo

*Le degré d'alcool du Dassai Junmai-Daiginjo EU50 est de 14, Shirakabegura Daiginjo Muroka-Genshu de 17, et les autres sakés de 15-16. *Nos prix sont affichés en euros TTC.

※アルコール度数は「瀬祭 純米大吟醸 EU50」が14度、「白壁蔵 大吟醸 無濾過原酒」が17度、その他の日本酒は15-16度です。
※表示価格はユーロ(税込)です。

焼酎

グラス ボトル

いいちこ(麦) 13 65
(9cl) (70cl)
まろやかで飲み飽きしない
本格麦焼酎のベストセラー。
■度数:25.6度 ■産地:大分県

白波(芋) 13 75
(9cl) (70cl)
柔らかく深い香りとコクが特徴。
■度数:25度 ■産地:鹿児島県

黒霧島(芋) 14 75
(9cl) (70cl)
芳醇な芋の香りと重厚な味わい。
とろりとした甘みがある。
■度数:25度 ■産地:宮崎県

一刻者(芋) 15 75
(9cl) (50cl)
心地よい芋の甘い香りと
コクのある深い味わい。
■度数:25度 ■産地:鹿児島県

Shochus

Verre Bouteille

Iichiko 13 65
(9cl) (70cl)
Shochu d'Orge. Saveurs agréables.
Le Shochu Japonais le plus populaire.
Degré d'alcool:25% Région:Oita

Shiranami 13 75
(9cl) (70cl)
Shochu de Patate douce.
Arôme lisse et profond, goût riche.
Degré d'alcool:25% Région:Kagoshima

Kurokirishima 14 75
(9cl) (70cl)
Shochu de Patate douce. Goût corsé et riche.
Saveurs profondes avec douceur agréable.
Degré d'alcool:25% Région:Miyazaki

Ikkomon 15 75
(9cl) (50cl)
Shochu de Patate douce.
Arôme sucré agréable de patates douces.
Degré d'alcool:25% Région:Kagoshima

Le *shochu* est un alcool blanc s'apparentant à la Vodka. Tirant entre 20° et 45° et distillé à partir de différents ingrédients tels que la patate douce, le riz, l'orge ou encore le sucre blanc. Il est extrêmement populaire au Japon et se boit aussi bien "straight" que "on the rocks" ou encore en cocktail.

日本酒と焼酎のメニュー
Carte des Sakés et des Shochus

