

Carte Vegan

Sushis

Légumes Roll, Champignons, Carotte, Sauce Teriyaki	30
Nigiri Avocat	12
Nigiri Carotte, Shizo	12
Nigiri Shitake	13
Temaki Tofu et Légumes	16

Entrées et Salades

Edamame Natures / Epicés	10/12
Aubergines Caramélisées au Yuzu Miso	19
Tofu, Sauce Karashi, Pétales de Légumes	20
Salade d'Épinards à la Truffe Noire	32
Salade de Concombres Sunomono	26
Mesclun, Vinaigrette Yuzu	20

Plats

Riz Sauté à la Coriandre	30
Dumplings Végétariens, Poire Passe Crassanne	32
Tempura Shojin, Sauce Tentsuyu, Yuzu Shio	
6 pièces	20
9 pièces	30

Garnitures

Riz Blanc Minori	9
Poêlée de Légumes de Saison Déglacés au Yuzu	12
Frites	12
Poêlée de Champignons Déglacés au Yuzu	14

Desserts

Tarte Rhubarbe, Chantilly parfumée au The Jasmin	20
Salade de Fruits	18
Selections de Sorbets : Fraise, Framboise	6/12/18



Sushi Bar



Roll 8 pièces

Saumon, Avocat	28
Thon, Epicée	36
Crevette Tempura, Sauce Unagi	38
Ceviche Roll	32
California Roll Classique Crabe	38
Rainbow Roll	36
Légumes Roll	30

Migiri 2 pièces

Saumon	18
Saumon Aburi	20
Thon Akami Zuke, Caviar	30
Wagyu de Kagoshima, Caviar	40
Sériole, Ponzu, Coriandre	18
Bar, Yuzu Sancho	18
O Toro	26
Anguille	19

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Viandes d'origine : France, Ecosse, Japon, Irlande
Notre sélection des poissons est certifiée pêche durable
Prix nets en €, taxes et service compris.

Le Canard Laqué

Notre canard laqué, préparé selon la méthode traditionnelle pékinoise, est servi avec des crêpes de blé, de la sauce hoisin, des bâtonnets croquants de concombre et de fines lamelles de cébette.

Canard Entier	210
Demi Canard	115

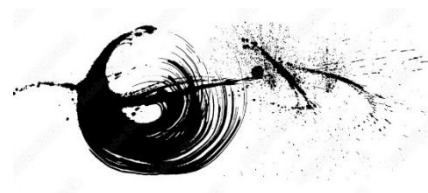


Garnitures

✓ Riz Blanc Minori	9
✓ Poêlée de Légumes de Saison au Yuzu et Soja	12
Riz Coriandre Sauté aux Crevettes	20
✓ Poêlée de Champignons	14

Salades

Sélection d'Algues, Tofu, Tosazu	23
✓ Salade d'Épinards à la Truffe Noire	32
✓ Mesclun, Vinaigrette Yuzu	20
✓ Salade de Concombres Sunomono	26



✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Viandes d'origine : France, Ecosse, Japon, Irlande
Notre sélection des poissons est certifiée pêche durable
Prix nets en €, taxes et service compris.

Entrées

✓ Edamame Natures / Epicés	10/12
Soupe Miso, Tofu	14
✓ Aubergines Caramélisées au Yuzu Miso	19
Beignets de Risotto Aji Amarillo, Thon Pimenté	24
Gyozas de Wagyu de Kagoshima	42
✓ Dumplings Végétariens, Poire Passe Crassanne	32
Okonomiyaki Truffe Noire	38
Bao de Ribs de Bœuf Effiloché, Pickles de Daikon	34

Tempuras

✓ Reblochon « Kaito Style », Sauce Yuzu Myrtille	20
Crevettes Traditionnelles	18
Crevettes Sauce Epicée	42
✓ Carottes Croustillantes, Yuzu Sancho, Caramel de Xeres	35
Tempura Mori Awase, Sauce Tentsuyu, Yuzu Shio	
Assortiment : Crevette, Calamar, Poisson, Légumes	
6 pièces	25
9 pièces	37

Plats

Black Cod, Yuzu Miso	54
Filets de Sole, Sauce Shiso, Jalapeños	65
Ombre Chevalier, Infusion de Citronnelle au Lait de Coco	46
Riz Coriandre Sauté aux Crevettes	40
Chashu, Choux Chinois, Sauce Moutarde-Miel	39
Bœuf Wagyu de Kagoshima, Yaki-Onigiri, Shitake, Sésame, Sauces Kaito	
75 g	75
150 g	150

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Viandes d'origine : France, Ecosse, Japon, Irlande
Notre sélection des poissons est certifiée pêche durable
Prix nets en €, taxes et service compris.

Les Signatures Kaito

Sérieole, Ponzu, Yuzu Kosho	24
Bar Usuzukuri, Miso Séché, Huile de Poireaux	26
Tataki de Saumon, Miso Moutarde	26
Tataki de Thon, Aji Amarillo	29

Sashimi 3 pièces

Saumon	15
Sérieole	19
Thon Akami	22
O Toro	32
Bar	18

Gunkan 2 pièces

O Toro, Soja Sucrée	29
Œufs de Saumon, Huile de Wasabi	24

Omakase Sushi

12 pièces sélection du Sushi Chef	80
18 pièces <i>Sélection Prestige du Sushi Chef</i>	180
9 pièces <i>Selection uniquement de Sashimis</i>	70



✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Viandes d'origine : France, Ecosse, Japon, Irlande
Notre sélection des poissons est certifiée pêche durable
Prix nets en €, taxes et service compris.

Menu Déjeuner "Hinata"

Disponible uniquement le midi



78 €

ENTRÉES

Choisir 1 entrée par personne

✓ Aubergines Caramélisées au Yuzu Miso

ou

Crevette Traditionnelle

ou

Tataki de Saumon, Miso Moutarde

PLATS

Choisir 1 plat et 1 accompagnement par personne

Ombre Chevalier, Infusion de Citronnelle, Shiso

ou

Chashu, Choux Chinois, Sauce Moutarde-Miel

ou

Riz Coriandre Sauté aux Crevettes

✓ ACCOMPAGNEMENTS

Riz Blanc Minori

ou

Poêlée de Légumes

ou

Champignons Déglacés au Yuzu

DESSERTS

Choix du dessert à la carte

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.

Viandes d'origine : France, Ecosse, Japon, Irlande
Notre sélection des poissons est certifiée pêche durable
Prix nets en €, taxes et service compris.

Menu "Omakase"

Disponible midi et soir



144 €

ENTRÉES

Choisir 2 entrées par personne

Sashimi de Sériole, Ponzu, Yuzu Kosho

ou

Sashimi de Bar usuzukuri, Miso Séché, Huile de Poireaux

ou

Beignets de Risotto Aji Amarillo, Thon Pimenté

ou

Okonomiyaki Truffe Noire

PLATS

Choisir 1 plat et 1 accompagnement par personne

Black Cod, Yuzu Miso

ou

Filets de Sole, Sauce Shiso, Jalapeños

ou

Bœuf Wagyu de Kagoshima, Yaki-Onigri, Shitake,

Sésame, Sauces Kaito

ACCOMPAGNEMENTS

Riz Coriandre Sauté aux Crevettes

ou

✓ Poêlée de Légumes ou de Champignon Déglacés au Yuzu

ou

✓ Riz Blanc Minori

DESSERTS

Choix du dessert à la carte

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.

Viandes d'origine : France, Ecosse, Japon, Irlande
Notre sélection des poissons est certifiée pêche durable
Prix nets en €, taxes et service compris.