


おつまみ(冷菜) ENTREES FROIDES

COLD STARTERS

枝豆	Edamamé (pois mange-tout du Japon) Edamame Japanese green soybeans	6,00 €
プチサラダ	Petite salade Small salad	5,00 €
ポテトサラダ	Salade de pomme de terre Japanese style potato salad	6,00 €
きゅうりわかめ酢	Marinade d'algues et concombre Japanese salad with wakame and cucumber	6,00 €
アボカドと豆腐の 柚子胡椒和え	Salade d'avocat bio et tofu au poivre de yuzu Salad of avocado and tofu with yuzu pepper paste	10,00 €
香の物盛り合わせ	Assortiment de légumes salés Assortment of homemade marinated vegetables	8,00 €
いかの明太子和え	Lamelles d'encornet aux œufs de morue Raw cuttlefish marinated with cod eggs	15,00 €
海鮮わさび和え	Marinade de thon et de poulpe au Wasabi Wasabi marinated tuna and octopus	11,00 €
酢の物盛り合わせ	Assortiment de poissons et légumes marinés Assortment of marinated fishes	14,00 €

おつまみ(温菜) ENTREES CHAUDES

HOT STARTERS

マグロの唐揚げ わさびソース	Karaage de thon, sauce wasabi Fried Tuna with Wasabi sauce	10,00 €
つくね棒	Brochette de poulet hâché, sauce yakitori Fried Chicken meatball on bambou stick, yakitori sauce	8,00 €
茄子田楽	Aubergine bio frit sauce miso Fried egg plant, miso sauce	9,00 €
揚げだし豆腐	Tofu bio artisanal frit en sauce maison Fried organic tofu in homemade sauce	9,00 €
蓮根天ぷら 抹茶塩	Tempura de racine de lotus, sel au matcha Tempura of bambou roots	8,00 €
有機たまごの茶碗蒸し	Flan d'œuf salé japonais  (nécessite du temps à la préparation) Japanese salty steamed egg flan (require some cooking time)	8,00 €

揚げ物 FRITURE (DEEP FRIED)

天ぷら盛り合わせ	Tempura (Assortiment de beignets) Assortment of Lightly battered deep fried prawn, vegetables	26,00 €
精進揚げ	Tempura de légumes Vegetables tempura	23,00 €
とんかつ	Tonkatsu (Porc pané) Tonkatsu (breaded fried pork)	24,00 €
鳥唐揚げの タルタルソース	Karaage (Poulets frits sauce tartare) Fried chicken and tartare sauce	12,00 €

焼き魚 POISSONS GRILLES (GRILLED FISH)

さけ塩焼き	Saumon Grillé  Grilled Salmon	21,00 €
さば塩焼き	Maquereau Grillé Grilled Mackerel	21,00 €
たい塩焼き	Daurade Grillée Grilled Sea Bream	23,00 €

お造り SASHIMI

お造り盛り合わせ	Assortiment de Sashimi Assortment of Sashimi(sliced raw fishes)	28,00 €
まぐろ造り 特上 Thon rouge supérieur (5 tranches)	18,00 € Superior Red tuna	トロのお造り 特上 Thon Gras supérieur Superior Fat Red Tuna(5 tranches) 25,00 €
まぐろ造り 上 Thon rouge (5 tranches)	15,00 € Red tuna	トロのお造り 上 Thon Gras (5 tranches) Fat Red tuna 20,00 €
鮭造り  Saumon (5 tranches)	12,00 € Salmon	すずき造り Bar (5 tranches) Sea Bass 12,00 €
鯛造り Daurade (5 tranches)	13,00 € Sea Bream	イカ造り Encornet Cuttlefish 14,00 €
たこ造り Poulpe	12,00 € Octopus	鯖造り (5 tranches) Maquereau Mackerel 11,00 €
はまちの造り Liche (5 tranches)	18,00 € Ricciola fish	うに造り (※) Oursin Sea urchin 22,00 €
帆立造り (※) Noix de saint-Jacques	15,00 € Scallop	

※は季節限定メニューになります。

Selon la saison

Depending on the season

お好み寿司 (1貫) SUSHI à la Carte (1p)

鮪 特上	Thon rouge supérieur Superior Red tuna	6,50 €	トロ 特上	Thon Gras Supérieur / Superior Fat red tuna	8,50 €
鮪 上	Thon rouge Red tuna	5,00 €	トロ 上	Thon Gras Fat red tuna	7,00 €
鮭	Saumon  Salmon	4,50 €	すずき	Bar Sea Bass	4,50 €
鯛	Daurade Sea Bream	5,00 €	いくら	Œufs de saumon Salmon eggs	5,00 €
鯖	Maquereau Mackerel	4,00 €	海老	Gambas Prawn	4,00 €
イカ	Encornet Cuttlefish	5,00 €	蛸	Poulpe Octopus	4,00 €
甘海老	Crevette crue Sweet Raw Shrimp	5,00 €	はまち	Liche Ricciola Fish	4,00 €
鰻	Anguille Eel	5,00 €	玉子	Omelette  Omelet	3,50 €
和牛炙り	Aburi de bœuf Wagyu Aburi Sushi of beef Wagyu	10,00 €	アジ	Chinchard Horse Mackerel	4,00 €


季節限定メニュー SUSHIS DE SAISON

Selon arrivage

Depending on the season

帆立	Noix de saint-Jacques Scallop	5,00 €	赤貝	Vernis Ark shell clam	4,00 €
うに	Oursin Sea Urchin	8,00 €			

寿司 SUSHI

寿司盛り合わせ	Assortiment de sushi (9P sushi, 6P maki) Assortiment of sushi (9P of sushi, 6P of maki)	35,00 €
ちらし寿司	Chirashi (assortiment de sashimi sur lit de riz vinaigré) Chirashi (raw fish's assortment on vinegared rice)	29,00 €
鮭丼 	Shakedon (lamelles de saumon sur lit de riz vinaigré) Shakedon (Slices of Salmon on vinegared rice)	26,00 €
海鮮丼	Kaisendon (poissons crus marinés sur lit de riz vinaigré) Kaisendon (Marinated slices of fish on vinegared rice)	26,00 €

巻き寿司 MAKISUSHI

鉄火巻	Thon rouge Red tuna	9,00 €	ねぎとろ巻	Thon gras Fat red tuna	10,00 €
鮭巻	Saumon  Salmon	8,00 €	鰻巻	Anguille Eel	9,00 €
アボカド鮭巻	Avocat saumon Avocado, salmon	9,00 €	かっぱ巻	Concombre  Cucumber	6,00 €
納豆巻	Natto Natto	7,00 €	たまご巻	Omelette  Omelet	6,00 €
梅しそ巻	Prune salée Pickled Plum and Shiso leaf	6,00 €	アボカド巻	Avocat Avocado	6,00 €

自家製うどん UDON (nouille épaisse de froment maison) HOMEMADE UDON NOODLES

鍋焼きうどん	Nabeyaki udon (nouilles cuites en marmite) Nabeyaki Udon (thick noodles cooked in broth)	24,00 €
プチうどん	Petit bol d'Udon Small bowl of udon	9,00 €
プチ天ぷらうどん	Avec 1 crevette tempura With tempura of shrimp	+ 5,00 €

弁当 NOS BENTOS

松花堂弁当 Bento Shokado 38,00 €
Sashimi, tempura, suggestion du Chef, saumon grillé, poulpe et thon mijotés, légumes marinés
Sashimi, tempura, chef's suggestion, grilled salmon, stewed octopus and tuna, pickled vegetables
stewed octopus and tuna, pickled vegetables

精進弁当 Bento Shojin (végétarien/vegetarien) 32,00 €
Salade d'avocat, aubergine au miso, tempura de légumes,
marinade de concombre et algues, légumes marinés
Avocado salad, fried eggplant with miso sauce, vegetables tempura,
salad of cucumber and wakame, pickled vegetables

お弁当には、ご飯、味噌汁が付きます。

Accompagné de bol de riz et soupe miso. Accompanied by bowl of rice and miso soup.

御飯 Bol de riz 4,00 €
Rice bowl

味噌汁 Soupe miso aux algues et Tofu artisanal 5,00 €
Miso soup with tofu and seaweed

デザート DESSERTS

抹茶クレームブリュレ Crème brûlée au thé vert 8,00 €
Matcha Creme brulee

餅アイス Mochi Ice (glace matcha ou sésame) 7,00 €
Mochi filled with black sesame or matcha ice cream

抹茶パフェ Parfait au matcha 14,00 €
Matcha parfait

抹茶ケーキ Gâteau au thé vert servi avec azuki et chantilly 6,00 €
Homemade green tea cake, with red beans paste and chantilly

チーズケーキ Cheesecake fait maison, servi avec azuki 8,00 €
Homemade cheesecake, with red beans paste

苺ショートケーキ Fraisier japonais 7,00 €
Japanese strawberry shortcake

苺大福 Mochi à la fraise et haricots rouges sucrés 6,00 €
Mochi filled with sweet red beans paste and a strawberry

アイスクリーム Glace (1 boule) au choix 4,00 €
抹茶、黒ゴマ、バニラ Thé vert, sésame noir ou vanille
Matcha, black sesame or vanilla ice cream (1 scoop)