赤坂
AKASAKA

1986年にパリに創業して以来、

多くの方々に愛されて参りました。

ぜひ赤坂の味をお楽しみください。

Ouvert depuis 1986 pour vous faire découvrir
et aimer une cuisine japonaise authentique.

MARDI-SAMEDI

12h-14h / 19h-22h

Fermé les dimanches et lundis

9 rue Nicolo, 75016, Paris
01 42 88 77 86
www.akasaka.fr

クレジットカード、マスターカード、
アメリカン・エキスプレス
VISA, MASTERCARD et AMEX

前　菜
ZENSAI
Hors-d'œuvre

前菜盛り合わせ ZENSAI MORIAWASÉ	Hors-d'œuvre du chef "l'aventure japonaise"	22.00 €
海の幸サラダ UMINOSACHI SALADE	Salade de fruit de mer à la sauce du chef	34.00 €
	(小) / 1/2 portion	22.00 €
鮭たたき SHAKE TATAKI	Filets de saumon mi-cuit sauce "Ponzu"	28.00 €
	(小) / 1/2 portion	18.00 €
牛たたき GYU TATAKI	Faux-filet de bœuf mi-cuit sauce "Ponzu"	30.00 €
	(小) / 1/2 portion	20.00 €
まぐろ巻き MAGURO MAKI	Haché de thon cru et ciboulette, sésame, sauce du chef "soja"	20.50 €
鯵たたき AJI TATAKI	Haché de chinchard avec ciboulette et gingembre	20.50 €
〆 鯖 SHIME SABA	Maquereau vinaigré avec ciboulette et gingembre	21.00 €
鮮の薄造り USUZUKURI	Bar en fines lamelles sauce "Ponzu"	35.00 €
冷や奴 HIYA YAKKO	Pâté de soja froid et condiments	13.00 €
湯豆腐 YUDOFU	Pâté de soja chaud avec sauce et condiments	16.00 €
揚げ出し豆腐 AGEDASHI DOFU	Pâté de soja frit dans son bouillon	18.00 €
おひたし OHITASHI	Légumes verts cuits avec katsuobushi	11.00 €
枝豆 EDAMAME	Fèves de soja vertes	7.50 €
お新香 OSHINKO	Petits légumes fermentés	8.50 €
なめこおろし NAMEKO OROSHI	Petits champignons japonais avec un râpé de radis blancs	12.00 €
イクラおろし IKURA OROSHI	Œufs de saumon avec un râpé de radis blancs	19.00 €
納豆 NATTO	Graines de soja fermentées (option d'un jaune d'œuf)	12.00 €
まぐろ納豆 MAGURO NATTO	Thon cru avec natto (option d'un jaune d'œuf)	22.00 €
いか納豆 IKA NATTO	Seiche crue avec natto	22.00 €
焼き茄子 YAKI NASU	Aubergine grillée au gingembre et katsuobushi (fumée)	15.00 €
茄子田楽 NASU DENGAKU	Aubergine grillée à la crème de soja (salé, sucré)	17.50 €
鮟 肝 ANKIMO	Foie de lotte sauce "Ponzu"	11.00 €
ご飯 GOHAN	Bol de riz chaud	4.00 €
	Bol de riz vinaigré	4.50 €

酢の物
SUNOMONO
Les Salades aigres-douces

酢の物盛り SUNOMONO MORI	Assortiment de poissons, fruit de mer et concombre	20.00 €
わかめ胡瓜酢 WAKAME KYURISU	Algues et concombre	12.00 €
かに酢 KANI SU	Pinces de crabe et concombre	24.00 €
鰻ざく UZAKU	Anguille grillée et concombre	18.00 €
たこ酢 TAKO SU	Poulpe, algues et concombre	19.00 €
ぬた和え NUTA AE	Thon cru et poireaux avec la sauce miso et algues (sucre, salé)	20.00 €
キャベツサラダ KYABETSU SARADA	Salade de choux	11.00 €
野菜サラダ YASAI SARADA	Salade verte et crudités avec "vinaigrette" japonaise	13.00 €

お造り
ASSORTIMENTS SASHIMI
Les Poissons Crus (selon arrivage)

刺身上 SASHIMI JO	Assortiment "AKASAKA" de filets de poissons crus (saumon, thon, dorade royale, bar, coquilles St-Jacques, vernis)	42.00 €
刺身盛り SASHIMI MORI	Assortiment "CLASSIQUE" de filets de poissons crus (saumon, thon, dorade royale, bar)	34.00 €

お造り アラカルト
SASHIMI à la carte

鮭 SHAKE SASHIMI	Saumon	27.00 €
鮪 MAGURO SASHIMI	Thon	36.00 €
とろ TORO SASHIMI	Thon gras	45.00 €
鯛 TAI SASHIMI	Dorade royale	34.00 €
鱸 SUZUKI SASHIMI	Bar	36.00 €
海老 EBI SASHIMI	Crevette (cuit)	26.00 €
帆立 HOTATE SASHIMI	Coquille St-Jacques	34.00 €
ベルニ貝 VERNI SASHIMI	Vernis	23.00 €
蛸 TAKO SASHIMI	Poulpe (cuit)	24.00 €
烏賊 IKA SASHIMI	Seiche	27.00 €
イクラ IKURA SASHIMI	Œufs de saumon	34.00 €
海胆 UNI SASHIMI	Oursin	37.00 €

寿司
SUSHI

*Toujours préparés avec du **WASABI** (option sans wasabi)*

にぎり上 NIGIRI JO	Assortiment "AKASAKA" de sushi (saumon, thon, dorade royale, bar, coquilles St-Jacques, œufs de saumon, crevette)	45.00 €
にぎり 寿司 NIGIRI SUSHI	Assortiment "CLASSIQUE" de sushi (saumon, thon, dorade royale, bar)	38.00 €
ちらし寿司 CHIRASHI	Poissons crus et fruit de mer sur bol de riz vinaigré	38.00 €
鉄火重 TEKKA JU	Thon cru sur bol de riz vinaigré	38.00 €
鮭重 SHAKE JU	Saumon cru sur bol de riz vinaigré	34.00 €
鮭鉄火重 SHAKE TEKKA JU	Saumon et thon cru sur bol de riz vinaigré	36.00 €
バッテラ BATTERA	Sushi maquereau mariné	25.00 €
とろ重 TORO JU	Thon cru sur bol de riz vinaigré	49.00 €

寿司　アラカルト
SUSHI à la pièce (selon arrivage)

*Toujours préparés avec du **WASABI** (option sans wasabi)*

卵焼き TAMAGO	Omelette sushi avec du riz vinaigré / ou sans riz	4.50/4.00 €
鯵 AJI	Chinchard	5.00 €
蛸 TAKO	Poulpe (cuit)	5.00 €
鯖 SABA	Maquereau	5.00 €
鮭 SHAKE	Saumon	5.00 €
鯛 TAI	Dorade royale	5.00 €
海老 EBI	Crevette (cuit)	5.00 €
烏賊 IKA	Seiche	6.00 €
鮪 MAGURO	Thon	6.00 €
ベルニ貝 VERNI	Vernis	5.00 €
イクラ IKURA	Œufs de saumon	8.00 €
帆立 HOTATE	Coquille St-Jaques	6.00 €
鱸 SUZUKI	Bar	6.00 €
鰻 UNAGI	Anguille grillée	8.00 €
とろ TORO	Thon gras	11.50 €
海胆 UNI	Oursin	11.50 €

揚げ物

MAKIMONO

Coupé en 6 pièces ou en cornet

*Toujours préparés avec du **WASABI** (option sans wasabi)*

鉄火巻き		
TEKKA MAKI	Thon	10.00 €
鮭巻き		
SHAKE MAKI	Saumon	9.50 €
かっぱ巻き		
KAPPA MAKI	Concombre	6.50 €
お新香巻き		
OSHINKO MAKI	Radis salés mariné	6.50 €
かんぴょう巻き		
KANPYO MAKI	Citrouille	7.00 €
鮭アボカド巻き		
SHAKE AVOCAT MAKI	Saumon avocat (option California – avec sésame)	12.50 €
鉄火アボカド巻き		
TEKKA AVOCAT MAKI	Thon avocat (option California – avec sésame)	13.00 €
海老アボカド巻き		
EBI AVOCAT MAKI	Crevette avocat (option California – avec sésame)	12.50 €
かにアボカド巻き		
KANI AVOCAT MAKI	Crabe avocat (option California – avec sésame)	13.50 €
ねぎとろ巻き		
NEGI TORO MAKI	Thon gras ciboulette	14.00 €
鰻巻き		
UNAGI MAKI	Anguille grillée	13.50 €
鮭皮巻き		
SHAKE KAWA MAKI	Peau de saumon grillée	9.00 €
ベルニかっぱ巻き		
VERNIS KAPPA MAKI	Vernis concombre	9.00 €
納豆巻き		
NATTO MAKI	Graines de soja fermentées	7.00 €
梅紫蘇巻き		
UMESHISO MAKI	Crème de prune avec basilic japonais	8.00 €
いか紫蘇巻き		
IKA SHISO MAKI	Seiche avec basilic japonais	11.50 €
アボカド巻き		
AVOCAT MAKI	Avocat	7.50 €
鮭かっぱ巻き		
SHAKE KAPPA MAKI	Saumon et concombre	12.00 €
イクラ巻き		
IKURA MAKI	Œufs de saumon	13.50 €
海胆巻き		
UNI MAKI	Oursin	22.00 €
太巻き		
FUTO MAKI	**Gros rouleau** composé de poissons cuit et légumes (coupé en 8 pièces)	25.00 €
生太巻き		
NAMA FUTO MAKI	**Gros rouleau** composé de poissons crus (coupé en 8 pièces)	29.00 €

揚げ物

AGEMONO

Les Beignets

天麩羅盛り合わせ TEMPURA MORI	Beignets de crevettes, poisson et légumes	28.00 €
海老天麩羅 EBI TEMPURA	Beignets de crevettes et légumes	31.00 €
精進揚げ SHOJIN AGE	Beignets de légumes	23.00 €
海老しんじょう EBI SHINJO	Beignets de crevettes hachées avec oignons et légumes	31.00 €
茄子の海老はさみ揚げ NASU NO EBI HASAMI AGE	Rouleaux d'aubergines frits, fourrés aux crevettes hachées	32.00 €
ら揚げ KARAAGE	Beignets de poulet mariné à la japonaise	25.00 €

煮物

NIMONO

Les Plats Pochés

鯛の煮付け TAI NO NITSUKE	Dorade royale pochée dans son bouillon sauce soja	29.00 €
田舎煮 INAKA NI	Légumes japonais pochés sauce soja, sésame	17.00 €

蒸し物 / 椀物

MUSHIMONO / WANMONO

Les Soupes

茶碗蒸し CHAWAN MUSHI	Flan chaud aux œufs et crevettes	15.50 €
土瓶蒸し DOBIN MUSHI	Consommé aux champignons (option crevette)	15.00 €
みそ汁 MISO SHIRU	Soupe de soja blanc, tofu, ciboulette et algue	6.50 €
赤だし AKA DASHI	Soupe de soja rouge, tofu, ciboulette et champignon	7.50 €
吸い物 SUIMONO	Consommé de poisson et légumes avec ciboulette	8.00 €
かけそば / ざるそば KAKE SOBA / ZARU SOBA	Soupe aux nouilles de sarrasin chaud / ou froid	23.00 €
天麩羅そば TEMPURA SOBA	Soupe aux nouilles de sarrasin avec un tempura de crevette	26.00 €

SHOKADO BENTO LUX

Assortiment Varié *(Uniquement le soir)*

Boite 6 compartiments : 65.00 €

-Zensai : hors-d'œuvre du chef

-Sashimi : poissons crus (saumon, thon, dorade royale)

-Tempura : beignets de crevettes, poissons et légumes

-Yakimono : grillade de dorade royale sauce Teriyaki

-Sunomono : poisson et fruits de mer concombre sauce vinaigré de riz aigre-doux

-Nimono : légumes pochés

焼き物
YAKIMONO
Les Grillades

鮭塩焼き SHAKE SHIO YAKI	Saumon grillé au sel ou à la sauce Teriyaki	27.00 €
鯛塩焼き TAI SHIO YAKI	Dorade royale grillée au sel ou à la sauce Teriyaki	27.00 €
鯛若草焼き TAI WAKAKUSA YAKI	Dorade royale grillée, légumes verts mayonnaise	28.50 €
鯛きのこもと焼き TAI KINOKO MOTO YAKI	Dorade royale grillée, champignons mayonnaise	28.50 €
鰻重 （お吸い物付き） UNA JU	Anguille grillée sur riz avec consommé de poisson	33.00 €
鰻の蒲焼き UNAGI KABA YAKI	Anguille grillée	28.00 €
烏賊の生姜焼き IKA SHOGA YAKI	Seiche sautée au gingembre	25.00 €
海老の生姜焼き EBI SHOGA YAKI	Crevette sautée au gingembre	29.00 €
海老の山椒焼き EBI SANSHO YAKI	Crevette sautée à la sauce du chef	29.00 €
帆立の生姜焼き HOTATE SHOGA YAKI	Coquille St-Jacques sautée au gingembre	31.00 €
帆立の山椒焼き HOTATE SANSHO YAKI	Coquille St-Jacques sautée à la sauce du chef	31.00 €
赤坂ステーキ AKASAKA STEAK	Faux-filet grillé accompagné de sa sauce japonaise	30.00 €
牛照り焼き GYU TERIYAKI	Faux-filet grillé à la sauce Teriyaki	28.50 €
牛葱巻き GYU NÉMAKI	Rouleaux d'émincés de bœuf Teriyaki, farcis ciboulette	30.00 €
鴨利休焼き KAMO RIKYU YAKI	Canard grillé à la sauce du chef sésame	27.00 €
豆腐ステーキ TOFU STEAK	"Steak" de tofu grillé à la crème de soja rouge	22.00 €
野菜炒め YASAI ITAMÉ	Légumes sautés à la sauce japonaise	15.00 €
きのこ炒め KINOKO ITAMÉ	Champignons sautés	16.00 €
カレー KARĒ	Curry japonais avec porc, poulet ou bœuf pané, accompagné avec un bol de riz et petit oshinko	30.00 €

鍋物 (2名様)
NABE MONO
Les Marmites (à partager 2 personnes)

すき焼き SUKIYAKI	Emincé de bœuf et légumes grillés à la sauce Sukiyaki (option œuf)	90.00 €
しゃぶしゃぶ SHABU SHABU	Emincé de bœuf et légumes cuits dans un bouillon clair (avec 2 sauces : sésame, et ponzu avec condiments)	90.00 €
寄せ鍋 YOSE NABE	Assortiment des poissons et légumes	90.00 €
小鍋 KONABE	Au choix : Poisson/ porc/ ou poulet et légumes avec nouilles de riz *(pour 1 personne)*	30.00 €

デザート
DESSERT

果物
Fruits

フルーツ盛り合わせ FRUITS MORIAWASE	Assortiment de fruits frais	13.00 €
マンゴ盛り MANGUE MORI	Mangue fraîche	13.00 €
パイナップル盛り ANANAS MORI	Ananas frais	11.00 €
クリームあんみつ CREAM ANMITSU	Cocktail de fruits frais, glace vanille et la crème de haricots rouges	16.00 €

アイスクリーム
Les Glaces

バニラ VANILLE	Une boule de glace vanille	6.00 €
抹茶 MATCHA	Une boule de glace matcha	7.00 €
小倉 OGURA	Une boule de glace haricot rouge	7.00 €
ココナッツ COCO	Une boule de glace noix de coco	6.00 €
シャーベット マンゴ SORBET MANGUE	Une boule sorbet mangue	6.00 €
		(1 boule supp. +2.00 €)

バニラ小豆 MACHA AZUKI	Glace thé vert avec crème de haricots rouges	11.00 €
抹茶小豆 VANILLE AZUKI	Glace vanille avec la crème de haricots rouge	10.00 €
天麩羅アイスクリーム TEMPURA ICE	Tempura de glace vanille et coulis mangue agrume	17.00 €

赤坂メニュー　MENU AKASAKA DÎNER　70.00 €

(Les poissons et légumes varient selon les saisons et arrivages)

海の幸サラダ
UMINOSACHI SALADE　Salade de fruit de mer à la sauce du chef

土瓶蒸し
DOBIN MUSHI　Consommé aux champignons (option crevette)

酢の物盛り
SUNOMONO MORI　Assortiment de poissons, fruit de mer et concombre à la sauce aigre-douce

揚げ出し豆腐
AGEDASHI DOFU　Pâté de soja frit dans son bouillon

刺身盛り合わせ
SASHIMI MORIAWASE　Assortiment de filets de poissons crus

焼き魚
YAKIZAKANA　Dorade royale grillée au sel ou à la sauce teriyaki

牛たたき
GYU TATAKI　Faux-filet de bœuf mi-cuit sauce "Ponzu"

煮魚
NIZAKANA　Dorade royale pochée dans son bouillon sauce soja

鴨利休焼き
KAMO RIKYUYAKI　Canard grillé à la sauce du chef sésame

赤坂ステーキ
AKASAKA STEAK　Faux-filet grillé accompagné de sa sauce japonaise

天麩羅盛り合わせ
TEMPURA MORIAWASE　Beignets de crevettes, poisson et légumes

にぎり寿司
NIGIRI SUSHI　Assortiment de sushi
*Toujours préparés avec du **WASABI** (option sans wasabi)*

デザート　DESSERT
アイスクリーム：　2 boules de glace au choix :
バニラ, 抹茶,　Vanille, thé vert,
小倉,ココナッツ,　haricots rouges, noix de coco,
シャーベット マンゴ　sorbet mangue.
果物盛り合わせ　Ou, un assortiment de fruits frais (selon saison)

懐石 KAÏSEKI

NOS MENUS TRADITIONNELS JAPONAIS

(Les poissons et légumes varient selon les saisons et arrivages)

松 懐 石 — MATSU KAÏSEKI — 85.00 €

前菜盛り合わせ
ZENSAI MORIAWASE — Hors-d'œuvre du chef "l'aventure japonaise"

刺身盛り合わせ
SASHIMI MORIAWASE — Assortiment de filets de poissons crus (grand)

煮物
NIMONO — Légumes japonais pochés dans la sauce soja

揚げ物
AGEMONO — Assortiment de beignets tempura avec :

- **赤だし** AKADASHI — Soupe de soja rouge
- **ご飯** GOHÄN — Riz
- **お新香** OSHINKO — Petits légumes salés

デザート
DESSERT — Glace japonaise thé vert

寿 司 懐 石 — SUSHI KAÏSEKI — 95.00 €

前菜盛り合わせ
ZENSAI MORIAWASE — Hors-d'œuvre du chef "l'aventure japonaise"

刺身盛り合わせ
SASHIMI MORIAWASE — Assortiment de filets de poissons crus (moyen)

焼き物
YAKIMONO — Grillade du chef

揚げ物
AGEMONO — Assortiment de beignets du chef

寿司
SUSHI MORIAWASE — Assortiment de sushi
*Toujours préparés avec du **WASABI** (option sans wasabi)*

- **赤だし** AKADASHI — Soupe de soja rouge

デザート
DESSERT — Glace japonaise thé vert

赤坂
AKASAKA

1986年にパリに創業して以来、

多くの方々に愛されて参りました。

ぜひ赤坂の味をお楽しみください。

The place to experience authentic
Japanese cuisine since 1986.

TUESDAY–SATURDAY

12pm–2pm / 7pm–10pm

Closed Sundays and Mondays

9 rue Nicolo, 75016, Paris
01 42 88 77 86
www.akasaka.fr

クレジットカード、マスターカード、
アメリカン・エキスプレス
VISA, MASTERCARD and AMEX

前　菜
ZENSAI
Appetisers

前菜盛り合わせ ZENSAI MORIAWASÉ	Assortment of chef's gourmet Japanese appetisers	22.00 €
海の幸サラダ UMINOSACHI SALADE	Mixed seafood salad with chef's specialty sauce	34.00 €
	(小) / 1/2 size	22.00 €
鮭たたき SHAKE TATAKI	Salmon fillet lightly cooked in "Ponzu" sauce	28.00 €
	(小) / 1/2 size	18.00 €
牛たたき GYU TATAKI	Beef sirloin lightly cooked in "Ponzu" sauce	30.00 €
	(小) / 1/2 size	20.00 €
まぐろ巻き MAGURO MAKI	Tuna tartare with chives and sesame in chef's specialty soya sauce	20.50 €
鯵たたき AJI TATAKI	Atlantic horse mackerel with chives and ginger	20.50 €
〆 鯖 SHIME SABA	Vinegared mackerel with chives and ginger	21.00 €
鮮の薄造り USUZUKURI	Thinly sliced sea bass served with "Ponzu" sauce	35.00 €
冷や奴 HIYA YAKKO	Chilled tofu, served with condiments	13.00 €
湯豆腐 YUDOFU	Hot boiled tofu, with condiments	16.00 €
揚げ出し豆腐 AGEDASHI DOFU	Deep-fried tofu in soya-based sauce	18.00 €
おひたし OHITASHI	Cooked green vegetables with katsuobushi	11.00 €
枝豆 EDAMAME	Green soybeans	7.50 €
お新香 OSHINKO	Selection of small pickled vegetables	8.50 €
なめこおろし NAMEKO OROSHI	Small Japanese mushrooms on grated white radish	12.00 €
イクラおろし IKURA OROSHI	Salmon roe on grated white radish	19.00 €
納豆 NATTO	Fermented soybeans (egg yolk optional)	12.00 €
まぐろ納豆 MAGURO NATTO	Fresh raw tuna, fermented soybeans (egg yolk optional)	22.00 €
いか納豆 IKA NATTO	Fresh raw cuttlefish, fermented soybeans	22.00 €
焼き茄子 YAKI NASU	Grilled aubergine with ginger and katsuobushi (smoky)	15.00 €
茄子田楽 NASU DENGAKU	Grilled aubergine with cream of miso (sweet and sour)	17.50 €
鮟 肝 ANKIMO	Monkfish foie gras in "Ponzu" sauce	11.00 €
ご飯 GOHAN	Bowl of hot rice	4.00 €
	Bowl of vinegared rice	4.50 €

酢の物
SUNOMONO
Salads with Sweet and Sour Vinegar Sauce

酢の物盛り SUNOMONO MORI	Assortment of fish and seafood with cucumber	20.00 €
わかめ胡瓜酢 WAKAME KYURISU	Seaweed and cucumber	12.00 €
かに酢 KANI SU	Crab claws with cucumber	24.00 €
鰻ざく UZAKU	Grilled eel and cucumber	18.00 €
たこ酢 TAKO SU	Octopus, seaweed and cucumber	19.00 €
ぬた和え NUTA AE	Fresh raw tuna, leek and seaweed with vinegar and miso sauce (sweet and sour)	20.00 €
キャベツサラダ KYABETSU SARADA	Cabbage salad	11.00 €
野菜サラダ YASAI SARADA	Vegetable salad with Japanese "vinaigrette"	13.00 €

お造り
SASHIMI ASSORTMENTS
Raw Fish (subject to availability)

刺身上 SASHIMI JO	"AKASAKA" sashimi assortment (salmon, tuna, sea bream, sea bass, scallops, Vernis clams)	42.00 €
刺身盛り SASHIMI MORI	"CLASSIQUE" sashimi assortment (salmon, tuna, sea bream, sea bass)	34.00 €

お造り アラカルト
SASHIMI à la carte

鮭 SHAKE SASHIMI	Salmon	27.00 €
鮪 MAGURO SASHIMI	Tuna	36.00 €
とろ TORO SASHIMI	Blue-fin fatty tuna	45.00 €
鯛 TAI SASHIMI	Sea bream	34.00 €
鱸 SUZUKI SASHIMI	Sea bass	36.00 €
海老 EBI SASHIMI	Shrimp (cooked)	26.00 €
帆立 HOTATE SASHIMI	Scallop	34.00 €
ベルニ貝 VERNI SASHIMI	Vernis clam	23.00 €
蛸 TAKO SASHIMI	Octopus (cooked)	24.00 €
烏賊 IKA SASHIMI	Cuttlefish	27.00 €
イクラ IKURA SASHIMI	Salmon roe	34.00 €
海胆 UNI SASHIMI	Sea urchin	37.00 €

寿司
SUSHI

*Always prepared with **WASABI** (option without wasabi)*

にぎり上 NIGIRI JO	"AKASAKA" sushi assortment (salmon, tuna, sea bream, sea bass, scallops, salmon roe, shrimp)	45.00 €
にぎり 寿司 NIGIRI SUSHI	"CLASSIC" sushi assortment (salmon, tuna, sea bream, sea bass)	38.00 €
ちらし寿司 CHIRASHI	Assortment of sashimi and seafood on vinegared rice	38.00 €
鉄火重 TEKKA JU	Tuna sashimi on vinegared rice	38.00 €
鮭重 SHAKE JU	Salmon sashimi on vinegared rice	34.00 €
鮭鉄火重 SHAKE TEKKA JU	Salmon and tuna sashimi on vinegared rice	36.00 €
バッテラ BATTERA	Marinated mackerel sushi	25.00 €
とろ重 TORO JU	Blue-fin fatty tuna sashimi on vinegared rice	49.00 €

寿司　アラカルト
SUSHI by the piece (subject to availability)

*Always prepared with **WASABI** (option without wasabi)*

卵焼き TAMAGO	Sushi omelette with vinegared rice / or without rice	4.50/4.00 €
鯵 AJI	Atlantic horse mackerel	5.00 €
蛸 TAKO	Octopus (cooked)	5.00 €
鯖 SABA	Mackerel	5.00 €
鮭 SHAKE	Salmon	5.00 €
鯛 TAI	Sea bream	5.00 €
海老 EBI	Shrimp (cooked)	5.00 €
烏賊 IKA	Cuttlefish	6.00 €
鮪 MAGURO	Tuna	6.00 €
ベルニ貝 VERNI	Vernis clam	5.00 €
イクラ IKURA	Salmon roe	8.00 €
帆立 HOTATE	Scallops	6.00 €
鱸 SUZUKI	Sea bass	6.00 €
鰻 UNAGI	Grilled eel	8.00 €
とろ TORO	Blue-fin fatty tuna	11.50 €
海胆 UNI	Sea urchin	11.50 €

揚げ物

MAKIMONO

Maki rolls cut into 6 pieces or as a cone

*Always prepared with **WASABI** (option without wasabi)*

鉄火巻き TEKKA MAKI	Tuna	10.00 €
鮭巻き SHAKE MAKI	Salmon	9.50 €
かっぱ巻き KAPPA MAKI	Cucumber	6.50 €
お新香巻き OSHINKO MAKI	Pickled radish	6.50 €
かんぴょう巻き KANPYO MAKI	Pickled gourd	7.00 €
鮭アボカド巻き SHAKE AVOCAT MAKI	Salmon avocado (option California – with sesame)	12.50 €
鉄火アボカド巻き TEKKA AVOCAT MAKI	Tuna avocado (option California – with sesame)	13.00 €
海老アボカド巻き EBI AVOCAT MAKI	Shrimp avocado (option California – with sesame)	12.50 €
かにアボカド巻き KANI AVOCAT MAKI	Crab avocado (option California – with sesame)	13.50 €
ねぎとろ巻き NEGI TORO MAKI	Blue-fin fatty tuna and chives	14.00 €
鰻巻き UNAGI MAKI	Grilled eel	13.50 €
鮭皮巻き SHAKE KAWA MAKI	Grilled salmon skin	9.00 €
ベルニかっぱ巻き VERNIS KAPPA MAKI	Vernis clam and cucumber	9.00 €
納豆巻き NATTO MAKI	Fermented soybeans	7.00 €
梅紫蘇巻き UMESHISO MAKI	Pickled plums with Japanese basil	8.00 €
いか紫蘇巻き IKA SHISO MAKI	Cuttlefish with Japanese basil	11.50 €
アボカド巻き AVOCAT MAKI	Avocado	7.50 €
鮭かっぱ巻き SHAKE KAPPA MAKI	Salmon and cucumber	12.00 €
イクラ巻き IKURA MAKI	Salmon roe	13.50 €
海胆巻き UNI MAKI	Sea urchins	22.00 €
太巻き FUTO MAKI	**Large maki roll** containing cooked fish and vegetables (cut into 8 pieces)	25.00 €
生太巻き NAMA FUTO MAKI	**Large maki roll** containing fresh, raw fish (cut into 8 pieces)	29.00 €

揚げ物
AGEMONO
Deep-fried dishes

天麩羅盛り合わせ TEMPURA MORI	Shrimp, fish and vegetable tempura	28.00 €
海老天麩羅 EBI TEMPURA	Shrimp and vegetable tempura	31.00 €
精進揚げ SHOJIN AGE	Vegetable tempura	23.00 €
海老しんじょう EBI SHINJO	Minced shrimp "tempura" with onions and vegetables	31.00 €
茄子の海老はさみ揚げ NASU NO EBI HASAMI AGE	Aubergine and minced shrimp "tempura rolls" served in chef's sauce	32.00 €
ら揚げ KARAAGE	Japanese-marinated fried chicken	25.00 €

煮物
NIMONO
Poached dishes

鯛の煮付け TAI NO NITSUKE	Poached sea bream in a soja-based sauce	29.00 €
田舎煮 INAKA NI	Poached Japanese vegetables in a soya-based sauce	17.00 €

蒸し物 / 椀物
MUSHIMONO / WANMONO
Soup/ Flan

茶碗蒸し CHAWAN MUSHI	Cooked flan with shrimp	15.50 €
土瓶蒸し DOBIN MUSHI	Seasonal mushroom soup (shrimp optional)	15.00 €
みそ汁 MISO SHIRU	White soybean soup with tofu, chives and seaweed	6.50 €
赤だし AKA DASHI	Red soybean soup with tofu, chives and mushroom	7.50 €
吸い物 SUIMONO	Clear fish and vegetable soup with chives	8.00 €
かけそば / ざるそば KAKE SOBA / ZARU SOBA	Buckwheat noodle soup hot / or cold with sauce	23.00 €
天麩羅そば TEMPURA SOBA	Hot buckwheat noodle soup with a tempura shrimp	26.00 €

SHOKADO BENTO LUX
Dinner box *(available only in the evenings)*

Japanese dinner box with 6 compartments : 65.00 €

-Zensai : Assortment of chef's gourmet Japanese appetisers

-Sashimi : Assortment of sashimi (salmon, tuna, sea bream)

-Tempura : deep-fried shrimp, fish and vegetables

-Yakimono : grilled sea bream with Teriyaki sauce

-Sunomono : assortment of fish and seafood with cucumber in rice vinegar sweet & sour sauce

-Nimono : poached vegatables

焼き物
YAKIMONO
Grilled dishes

鮭塩焼き SHAKE SHIO YAKI	Grilled salmon, salted or with Teriyaki sauce	27.00 €
鯛塩焼き TAI SHIO YAKI	Grilled sea bream, salted or with Teriyaki sauce	27.00 €
鯛若草焼き TAI WAKAKUSA YAKI	Grilled sea bream, with water cress and mayonnaise	28.50 €
鯛きのこもと焼き TAI KINOKO MOTO YAKI	Grilled sea bream, with mushrooms and mayonnaise	28.50 €
鰻重 （お吸い物付き） UNA JU	Grilled eel on bed of rice with clear fish broth soup	33.00 €
鰻の蒲焼き UNAGI KABA YAKI	Grilled eel	28.00 €
烏賊の生姜焼き IKA SHOGA YAKI	Sautéed cuttlefish with ginger	25.00 €
海老の生姜焼き EBI SHOGA YAKI	Sautéed shrimp with ginger	29.00 €
海老の山椒焼き EBI SANSHO YAKI	Sautéed shrimp in chef's specialty sauce	29.00 €
帆立の生姜焼き HOTATE SHOGA YAKI	Sautéed scallops with ginger	31.00 €
帆立の山椒焼き HOTATE SANSHO YAKI	Sautéed scallops in chef's specialty sauce	31.00 €
赤坂ステーキ AKASAKA STEAK	Grilled beef (sirloin) with Japanese sauce on the side	30.00 €
牛照り焼き GYU TERIYAKI	Grilled beef (sirloin) cooked with Teriyaki sauce	28.50 €
牛葱巻き GYU NÉMAKI	Sliced sirloin beef rolls filled with spring onion (farci) with Teriyaki sauce	30.00 €
鴨利休焼き KAMO RIKYU YAKI	Grilled duck with chef's sesame sauce	27.00 €
豆腐ステーキ TOFU STEAK	Grilled tofu "steak" with red miso sauce	22.00 €
野菜炒め YASAI ITAMÉ	Sautéed vegetables in Japanese sauce	15.00 €
きのこ炒め KINOKO ITAMÉ	Sautéed mushrooms	16.00 €
カレー KARĒ	Japanese curry with either breaded pork, chicken or beef, served with a bowl of rice and a small oshinko	30.00 €

鍋物 (2名様)
NABE MONO
Hot-Pot (for 2 people)

すき焼き SUKIYAKI	Thinly-sliced beef and vegetables in a Sukiyaki sauce (egg optional)	90.00 €
しゃぶしゃぶ SHABU SHABU	Thinly-sliced beef and vegetables in a clear broth (2 sauces: sesame, and Ponzu with condiments)	90.00 €
寄せ鍋 YOSE NABE	Assortment of fish and vegetables	90.00 €
小鍋 KONABE	Choice of: fish, pork, or chicken, with vegetables and rice noodles *(for 1 person)*	30.00 €

デザート
DESSERT

果物
Fruits

フルーツ盛り合わせ FRUITS MORIAWASE	Assortment of fresh fruits	13.00 €
マンゴ盛り MANGUE MORI	Fresh mango	13.00 €
パイナップル盛り ANANAS MORI	Fresh pineapple	11.00 €
クリームあんみつ CREAM ANMITSU	Fresh fruit cocktail with vanilla ice-cream and red bean cream	16.00 €

アイスクリーム
Ice-Cream

バニラ VANILLE	One scoop of vanilla ice-cream	6.00 €
抹茶 MATCHA	One scoop of green-tea ice-cream	7.00 €
小倉 OGURA	One scoop of red-bean ice-cream	7.00 €
ココナッツ COCO	One scoop of coconut ice-cream	6.00 €
シャーベット マンゴ SORBET MANGUE	One scoop of mango sorbet	6.00 € (1 extra scoop +2.00 €)

バニラ小豆 MACHA AZUKI	Green-tea ice-cream with sweet red bean cream	11.00 €
抹茶小豆 VANILLE AZUKI	Vanilla ice-cream with sweet red bean cream	10.00 €
天麩羅アイスクリーム TEMPURA ICE	Deep-fried vanilla ice-cream with a citrus-mango coulis	17.00 €

赤坂メニュー　AKASAKA DINNER MENU　70.00 €

(Fish and vegetables may vary, subject to availability)

海の幸サラダ
UMINOSACHI SALADE — Mixed seafood salad with chef's specialty sauce

土瓶蒸し
DOBIN MUSHI — Seasonal mushroom soup (shrimp optional)

酢の物盛り
SUNOMONO MORI — Assortment of fish and seafood with cucumber in a sweet and sour sauce

揚げ出し豆腐
AGEDASHI DOFU — Deep-fried tofu in soya-based sauce

刺身盛り合わせ
SASHIMI MORIAWASE — Assortment of sashimi

焼き魚
YAKIZAKANA — Grilled sea bream, salted or with Teriyaki sauce

牛たたき
GYU TATAKI — Beef sirloin lightly cooked in "Ponzu" sauce

煮魚
NIZAKANA — Poached sea bream in a soja-based sauce

鴨利休焼き
KAMO RIKYUYAKI — Grilled duck with chef's sesame sauce

赤坂ステーキ
AKASAKA STEAK — Grilled beef (sirloin) with Japanese sauce on the side

天麩羅盛り合わせ
TEMPURA MORIAWASE — Shrimp, fish and vegetable tempura

にぎり寿司
NIGIRI SUSHI — Assortment of sushi
*Prepared with **WASABI** (option without wasabi)*

デ ザ ー ト — **DESSERT**
アイスクリーム： — **Choice of 2 scoops of ice-cream:**
バニラ, 抹茶, — Vanilla, green tea,
小倉,ココナッツ, — red bean, coconut,
シャーベット マンゴ — mango sorbet.
果物盛り合わせ — Or, **an assortment of fresh seasonal fruit**

懐石 KAÏSEKI

OUR TRADITIONAL JAPANESE MENUS

(Fish and vegetables may vary, subject to availability)

松 懐 石 — MATSU KAÏSEKI — 85.00 €

前菜盛り合わせ
ZENSAI MORIAWASE — Assortment of chef's gourmet Japanese appetisers

刺身盛り合わせ
SASHIMI MORIAWASE — Big assortment of sashimi

煮物
NIMONO — Poached Japanese vegetables in a soya-based sauce

揚げ物
AGEMONO — Shrimp, fish and vegetable tempura with:

- **赤だし** AKADASHI — Red soybean soup
- **ご飯** GOHÄN — Rice
- **お新香** OSHINKO — Pickled vegetables

デザート
DESSERT — Japanese green tea ice-cream

寿 司 懐 石 — SUSHI KAÏSEKI — 95.00 €

前菜盛り合わせ
ZENSAI MORIAWASE — Assortment of chef's gourmet Japanese appetisers

刺身盛り合わせ
SASHIMI MORIAWASE — Small assortment of sashimi

焼き物
YAKIMONO — "Chef's grillade"

揚げ物
AGEMONO — Chef's tempura

寿司
SUSHI MORIAWASE — Assortment of sushi
*Prepared with **WASABI** (option without wasabi)*

- **赤だし** AKADASHI — Red soybean soup

デザート
DESSERT — Japanese green tea ice-cream