



## MENU 49€

L'Inspiration du maître sushi Yoshiro  
THE INSPIRATION OF MASTER SUSHI CHEF YOSHIRO

Cocktail Japonais, 4 sushis de poisson blanc, 4 sushis saumon et thon,  
1 chirashi ou 6 maki, 1 soupe miso

Japanese cocktail, 4 white fish sushi, 4 salmon and tuna sushi, 1 chirashi or 6 maki, 1 miso soup

和の食前酒 白身魚のにぎり4貫、サーモンとマグロのにぎり計4貫、ミニちらし寿司又は巻き寿司6個、お味噌汁

## LA CARTE

Dorade Royale <i>Royal Sea Bream</i> 鯛	4,00€/pièce
Chinchard <i>Horse mackerel</i> /アジ	4,00€/pièce
Saint Jacques <i>Scallop</i> ホタテ貝	5,00€/pièce
Saumon Label Rouge <i>Label Rouge Salmon</i> サーモン(ラベル・ルージュ認証)	4,00€/pièce
Saumon Label Rouge flambé <i>Flambéed Label Rouge Salmon</i> :!炙りサーモン(ラベル・ルージュ認証)	4,00€/pièce
Thon rouge <i>Bluefin Tuna</i> マグロ赤身	4,00€/pièce
Thon rouge flambé <i>Flambéed Bluefin Tuna</i> マグロ赤身炙り	4,00€/pièce
Langoustine <i>Langoustine</i> ラングステーズ	5,00€/pièce
Anguille fumé kabayaki <i>smoked eel kabayakil</i> うなぎのスモーク蒲焼	5,00€/pièce
Crevette Kuruma <i>Kuruma Prawn</i> 車海老	4,50€/pièce
Œuf de saumon mariné <i>Salmon eggs marined</i> いくら	4,50€/pièce
Bar de ligne <i>Wild Sea Bass</i> 天然スズキ	4,50€/pièce
Tamago (Omelette aux œufs BIO) <i>Tamago (Organic Egg Omelette)</i> 玉子(有機卵使用)	4,00€/pièce
Maki Saumon Label Rouge <i>Label Rouge Salmon Maki</i> サーモン(ラベル・ルージュ認証)の巻き寿司	12,50€/6pièces
Maki thon rouge <i>Bluefin Tuna Maki</i> マグロ赤身の巻き寿司	12,50€/6 pièces
Chirashi du jour <i>Day's chirashi</i> 本日のちらし寿司	12,50€
Soupe Miso <i>Miso Soup</i> お味噌汁	8,00€
Dessert glacé yuzu <i>Yuzu Ice Cream Dessert</i> 柚子のアイスデザート	10,00€

LES DESSERTS DE NOTRE CHEF PATISSIER OLIVIER BAGNOL  
(De la carte Brasserie Constance)

DESSERTS BY OUR PASTRY CHEF OLIVIER BAGNOL  
(from the Brasserie Constance menu)

シェフパティシエ、オリヴィエ・パニョルによるデザート(ブラスリー・コンスタンスのメニューよりお選び頂けます)

SHIKI\*

*Les quatre saisons*



OUVERTURE

*du mercredi au dimanche sur réservation avec 2 services (midi/soir)*