



MENU YOSHI

195 € par personne

SHAKE

ventrèche de saumon frais au caviar à la feuille d'or

ZEITAKU WAKAME

fruits de mer au vinaigre de champon en gelée

SUSHI

sélection

EBI SHINJO

boulette de crevettes au kombu

GHINDARA

black cod dans un bouillon de daikon aux zestes de yuzu

WAGYU NO KASANE YAKI

entrecôte truffée aux pousses d'épinards et wasabi

MISO SHIRU

soupe miso avec tofu

RIZ

nature ou sauté

LE SHIKOKU

en émulsion de litchi, framboises et granité à la rose

MENU HARU

135 € par personne

ONSEN TAMAGO

fin bouillon à l'œuf mollet

SUSHI

sélection

ou

GYOKAI NO CEVICHE

fruits de mer marinés

GHINDARA NO SAIKYO YAKI

black cod mariné

ou

TORI NO KUWAYAKI

poulet teriyaki

MISO SHIRU

soupe miso avec tofu

RIZ

nature ou sauté

AMANDO

en blanc-manger et pistache



CARTE DES DESSERTS

18 €

L'OKINAWA

glacé, mousseux au cacao et mangues confites

LE SHIKOKU

en émulsion de litchi, framboises et granité à la rose

L'HOKKAIDO

au the vert matcha, gelée de pamplemousse et fraises

L'HONSHU

aux fruits frais rafraîchis d'un sorbet shiso

AMANDO

en blanc-manger et pistache

ICE CREAM

yuzu, okinawa, matcha



POUR L'APERITIF

FOA GURA TO UNAGI millefeuille de fois gras et anguille	26 €
SHAKE ventrèche de saumon frais au caviar à la feuille d'or	29 €
OHITASHI pack-choi cuit au bouillon de bonite séchée	9 €
AGE DASHI TOFU tofu frit	9 €

SUSHI ET SASHIMI

SUSHI sélection de nigiri, maki et california rolls en 18 pièces	50 €
SUSHI sélection de 35 pièces	70 €
SASHIMI sélection de 3 poissons	38 €
SASHIMI sélection de 5 poissons et crustacés	109 €
SUSHI ET SASHIMI sélection pour 2 personnes	152 €

SUSHI - 2 pièces

SABA maquereau mariné	9 €
IKA calamar	9 €
SHAKE saumon	9 €
UNAGI anguille	13 €
TAI daurade royale	13 €
IKURA œufs de saumon	17 €
HAMACHI sériole	13 €
EBI crevette	16 €
TAMAGO omelette	8 €
HIRAME barbue	13 €

MAKI - 6 pièces

KAPPA MAKI concombre et sésame	13 €
WATARI-GANI MAKI crabe tendre	25 €

CALIFORNIA ROLLS - 6 pièces

CALIFORNIA YASAI légumes	14 €
CALIFORNIA SAKE saumon	20 €
CALIFORNIA KANI king crabe	23 €
CALIFORNIA EBI TEMPURA beignets de crevettes	25 €
CALIFORNIA UNAGI anguille	26 €

SASHIMI - 5 pièces

SABA maquereau mariné	15 €
IKA calamar	19 €
SHAKE saumon	14 €
TAI daurade royale	21 €
ISE-EBI langouste	137 €

*Le restaurant YOSHI soutient l'action menée par le Prince Albert II
et s'engage à ne pas servir de thon rouge,
afin de préserver l'espèce de l'extinction écologique.*



LES ENTREES

FROIDES

KANI TO WAKAME crabe des neiges aux algues en salade	24 €
KABU TO OMARU-EBI ravioli de homard aux navets marinés	28 €
TAKO NO PIRI-KARA SALADA salade de poulpes, sauce piquante	26 €
ZEITAKU WAKAME fruits de mer au vinaigre de champon	43 €
WAGYU bœuf froid épicé	28 €
ONSEN TAMAGO fin bouillon à l'œuf mollet	18 €
CHOSEN AZAMI fraîcheur d'artichauts violets	18 €
NAMAGAKI huîtres creuses en gelée.....	20 €

CHAUDES

MISO SHIRU soupe miso	10 €
EBI SHINJO boulette de crevettes au kombu	29 €
ISE EBI NO SOUPE langouste relevée de yuzu	69 €
CHAWAN MUSHI gelée tremblotante de champignons au king crabe	27 €

LES POISSONS ET LES VIANDES

TEPPAN-YAKI

AKA-EBI crevettes	62 €
ISE EBI langouste	137 €
GHINDARA NO SAIKYO YAKI black cod mariné et cuit	55 €
SUKIYAKI bœuf grillé et légumes mijotés	59 €
TORI NO KUWAYAKI poulet teriyaki	35 €
USUYAKI faux-filet roulé aux légumes et champignons enoki	59 €
WAGYU NO WASABI FUMI entrecôte au wasabi et légumes arlequins	83 €

KUSHI-YAKI

NEGIMA brochettes de cuisse de poulet et cébette	25 €
--	------

SOBA TO UDON

TORI-NAMBAN pâtes japonaises au suprême de poulet	24 €
KITSUNE pâtes japonaises au tofu frit et légumes de saison	22 €

LES RIZ

NATURE	8 €
ONSEN TAMAGO nature accompagné d'un œuf mollet	12 €
SAUTE aux crevettes et aux légumes	15 €