

## *Les menus déjeuner*

## お昼のメニュー

### *Menu Kiyomizu Bento*

きよ水弁当定食

40€

お造り

*Assortiment de sashimis*

魚の煮つけ

*Assorted sashimi*

*poisson mijoté*

天麩羅

*Simmered fish*

*Tempuras*

茄子と豆腐の鶏味噌田楽

*Tempura*

*Aubergines et tofus frits avec une sauce miso à la volaille*

*Fried eggplant and tofu with seeted miso and chicken sauce*

*Vineggray salad of cucumber and seaweed*

ばらちらし

*Petit Chirashi*

*Mini Chirashi*

味噌椀

*Soupe de miso*

*Miso soup*



# *Les menus déjeuner*

## *Menu Sukiyaki*

すき焼き定食

44€

お造り	<i>Petit assortiment de sashimi</i> <i>Assorted sashimi</i>
すき焼き	<i>Mijoté de bœuf (Sukiyaki)</i> <i>Simmer beef</i>
小鉢	<i>Salade d'argues et concombres</i> <i>Vinegray salad of cucumber and seaweed</i>
味噌椀	<i>Soupe de miso</i> <i>Miso soup</i>
ご飯	<i>Riz</i> <i>Rice</i>



## *Les menus déjeuner*

### *Menu Sashimi*

お造り定食

38€

お造り  
味噌椀  
御飯

*Sélection de sashimis*  
*Soupe de miso*  
*Riz*

*Selected raw fishes*  
*Miso soup*  
*Rice*

### *Menu Sushi\**

握り寿司定食

34€

寿司  
にぎり 9個、巻物 3切  
味噌椀

*Sélection de Sushis*  
*Sushis 9pcs et Makis 3pcs*  
*Soupe de miso*

*Selected raw fishes sushis*  
*9 nigiris & 3 rolls*  
*Miso soup*

### *Menu Coffret bijoux « Chirashi »*

ちらし寿司定食

32€

ちらし寿司  
味噌椀

*Sélection de poissons crus sur riz*  
*Soupe de miso*

*Selected raw fish bowl*  
*Miso soup*

*\*Nos sushis contiennent du wasabi*

## *Les menus déjeuner*

### *Menu Saint-Philippe*

サン フィリップ定食 36€

お造り  
天婦羅  
味噌椀  
ご飯

*Assortiment de sashimi*  
*Tempura*  
*Soupe de miso*  
*Riz*

*Assorted sashimi*  
*Tempura*  
*Miso soup*  
*Rice*

### *Menu Poisson mariné au miso et grillé*

魚の西京焼き定食 32€

魚の西京焼き  
味噌椀  
御飯

*poisson mariné et grillé*  
*Soupe de miso*  
*Riz*

*Marinated fish grill*  
*Miso soup*  
*Rice*

### *Menu Anguille grillée sur riz*

うなぎ重定食 34€

うなぎ重  
味噌椀  
御飯

*Anguille grillée sur riz*  
*Soupe de miso*  
*Riz*

*Grilled eel with rice*  
*Miso soup*  
*Rice*

## *Les menus déjeuner*

### *Menu Saumon grillé* (*sel ou tériyaki*)

さけの塩焼き又は照り焼き定食 27€

さけの塩焼き又は照り焼き定食	<i>Saumon sel ou tériyaki</i>	<i>Grilled salmon Salt or Tériyaki</i>
味噌椀	<i>Soupe de miso</i>	<i>Miso soup</i>
御飯	<i>Riz</i>	<i>Rice</i>

### *Menu steak de thon*

まぐろステーキ定食 35€

まぐろステーキ	<i>Steak de thon</i>	<i>tuna steak</i>
ポン酢とゴマだれ付き	<i>Sauce sésame &amp; agrumes</i>	<i>Sesami &amp; citrus sauce</i>
味噌椀	<i>Soupe de miso</i>	<i>Miso soup</i>
御飯	<i>Riz</i>	<i>Rice</i>

### *Menu Filet de boeuf poêlé Kiyomizu*

和風牛ステーキ定食 33€

和風牛ステーキ	<i>Filet de boeuf grillé Kiyomizu</i>	<i>Grilled filet beef kiyomizu</i>
味噌椀	<i>Soupe de miso</i>	<i>Miso soup</i>
御飯	<i>Riz</i>	<i>Rice</i>

## Nos plats

### Accompagnement de plat お食事

味噌椀 6€  
*Soupe de miso*

吸い物椀 8€  
*Consommé aux crevettes et poisson*

ご飯 4€  
*Riz blanc*

ゆかりご飯 7€  
*Riz parfumé yukari (feuilles de shiso rouge séchées)*

香の物 4€  
*Condiments (légumes saumurés)*

### Sushis 寿司 (2pcs)

寿司盛り合わせ 38€  
*Assortiment de sushis/ Assortment of sushi*

鰻 11€  
*Anguille / Grilled eel*

すずき 11€  
*Bar / Sea bass*

平目 11€  
*Barbue / Flatfish*

いか 11€  
*Blanc de seiche / Squid*

和牛 23€  
*Bœuf Japonais / Japanese beef*

鯵	7€
<i>Chinchard / Horse mackerel</i>	
海老	9€
<i>Crevette cuite / Boiled shrimp</i>	
鯛	9€
<i>Daurade / Sea bream</i>	
しめ鯖	8€
<i>Maquereau au vinaigre / Vinegared mackerel</i>	
ホタテ貝	11€
<i>Noix de St-jacques / Scallop</i>	
イクラ	11€
<i>Oeuf de saumon / Salmon roe</i>	
玉子	7€
<i>Omelette / Omelet</i>	
雲丹	13€
<i>Oursin / Sea urchin</i>	
鮭	7€
<i>Saumon / Salmon</i>	
はまち	13€
<i>Sériole / Yellowtail</i>	
本鮪	13€
<i>Thon Rouge / Tuna</i>	
キハダ鮪	9€
<i>Thon Albacore / Yellowfin tuna</i>	
トロ	23€
<i>Thon gras / Faty tuna</i>	

*Sashimis* 刺身 (12pcs)

刺身盛り合せ	42€
<i>Assortiment de sashimis / Assortment of sashimis</i>	
すずき	21€
<i>Bar / Sea bass</i>	
平目	23€
<i>Barbue / Flatfish</i>	
いか	19€
<i>Blanc de seiche / Squid</i>	
鰯	17€
<i>Chinchard / Horse mackerel</i>	
鯛	21€
<i>Daurade / Sea bream</i>	
しめ鯖	17€
<i>Maquereau au vinaigre / Vinegared mackerel</i>	
ホタテ貝	23€
<i>Noix de St-jacques / Scallop</i>	
鮭	17€
<i>Saumon / Salmon</i>	
はまち	23€
<i>Sériole / Yellowtail</i>	
鮪	24€
<i>Thon / Tuna</i>	



## Makis 巻物 (6pcs)

鮭巻き <i>Shaké maki (Saumon / Salmon)</i>	7€
鉄火巻き <i>Tekkā maki (Thon / Tuna)</i>	9€
鰻巻き <i>Unagi maki (Anguille / Eel)</i>	11€
鮭皮巻き <i>Shaké kawa maki (Peau de saumon grillé / Grilled salmon skin)</i>	11€
ネギトロ巻き <i>Négui toro maki (Thon gras and ciboulette / Faty tuna and scallion)</i>	16€
かっぱ巻き <i>Kappa maki (Concombre / Cucumber)</i>	7€
梅しそ巻き <i>Umé-Shiso maki (Prune salée shiso / Picked prune and perilla leaf)</i>	7€
お新香巻き <i>Oshinkō maki (Radis mariné / Picked radish)</i>	7€
納豆巻き <i>Natto maki (soja fermenté / Fermented soybeans)</i>	11€
カリフォルニア巻き鮭 <i>California saumon / California roll with salmon</i>	11€
カリフォルニア巻きダブル鮭 <i>California double saumon / California roll with double salmon</i>	15€
カリフォルニア巻き蟹 <i>California crabe / California roll with crab</i>	15€
カリフォルニア巻き海老天 <i>California tempura crevette / California roll with shrimp tempura</i>	15€

# デザート

## Nos desserts

***Ravioles de tapioca roulées aux fraises et à la pâte de haricot rouge, avec poudre de soja sucré, caramel de cassonade*** 12€

*Fresh fruits ravioli, sweetened soy beans powder and caramel sauce*

生クリーム入りフルーツ葛餅

***Dessert du chef*** 10€

*Chef's dessert*

本日のデザート

***Colonel japonais*** 11€

*Lemon sherbet with japanese vodka (shôchu)*

和風コロネル

***Deux boules au choix parmi : crèmes glacées (thé vert, sésame blanc, sésame noir, vanille de Tahiti, chocolat) et sorbets (pétales de rose-litchi, mangue)*** 8€

*Ice cream and sherbet, choice of 2 flavours from green tea, white sesame, black sesame, petals of rose-litchi & Tahitian vanilla*

アイスクリーム：抹茶、白ゴマ、黒ゴマ、タヒチ産バニラ、チョコレート、

シャーベット：ライチ(バラの花びら風味)、マンゴーの中から二つお選びください。

***Salade de fruits frais, préparation à la commande*** 11€

*Fresh fruits salad, preparation upon order*

フレッシュ フルーツサラダ

***Salade de mangues fraîches ou ananas*** 11€

*Mango or pineapple salad*

マンゴー又はパイナップルのサラダ

***Assiette gourmande*** 16€

*Gourmet dessert*

デザート盛合せ