

Entrées

Oeuf	15
Œuf onsen tamago cuit à basse température, navets moelleux furofuki, écume de lait de soja	
Aubergines	15
Aubergines grillées nasu dengaku, dés de crevettes au miso rouge sucré et tempura de tomate	
Huitre	18
Huitre grillée, cœur de concombre et algues séchées nori senbei, maki au concombre parfumé à la menthe	
Tempura	12
Assortiment de tempura de légumes de saison	
Crabe	18
Croustillant de crabe mou karaage, vinaigrette au soja parfumée aux poivrons sansho	
Gambas	26
Tempura de gambas	

Plats

Maquereau	22
Maquereau grillé caramélisé au citron yuzu, épinards ohitashi	
Anguille	28
Unagi : filet d'anguille caramélisé à la peau croustillante, feuilles d'algue nori séchées et wasabi frais	
Black cod	29
Black cod cuit basse température parfumé au miso blanc et myoga	
Boeuf	35
Filet de bœuf sur plaque chauffante toban, servi sur un lit de champignons enoki, sauce yakiniku, riz aux pommes de terre satoimo	
Faux-filet	32
Fondue japonaise sukiyaki façon OZU : faux-filet émincé de bœuf, à cuire selon votre goût dans un bouillon agrémenté de légumes et de champignons enoki et shiitake	
Porc	26
Porc chashu, servi poêlé et façon chips, brochette de légumes kushiyaki	

Nouilles et riz

Udon	18
Soupe de nouilles udon aromatisées aux algues et à la ciboulette, tempura de crevettes, émincé de canard grillé et œuf poché	
Soba	16
Nouilles de sarrasin au thé vert , servies froides, radis râpé et champignons shiitake mijotés au wasabi frais	
Kamameshi	22
KAMAMESHI (riz aux fruits de mer) (préparation à la minute, une demi-heure d'attente, à commander de préférence à l'avance)	

Menus déjeuner

Shokado Bento	39
Salade, sashimi, chirashi sushi, filet de bœuf teriyaki, croustillant de turbot, soupe miso, dessert	
Sashimi	29.5
Salade, sashimi, croustillant de poulet, riz, soupe miso	
Sushi	29
Salade, sushi, croustillant de poulet, soupe miso	
Tempura	28
Salade, tempura de crevettes et de légumes, sashimi, riz, soupe miso	
Rouleaux de sushi	26
Salade, rouleau de sushi, croustillant de poulet, soupe miso	
Tonkatsu	26
Salade, porc pané, sashimi, riz, soupe miso	
Poulet	26
Salade, poulet teriyaki, sashimi, riz, soupe miso	
Saumon	26
Salade, saumon teriyaki, sashimi, riz, soupe miso	
Donburi	24
Salade, croustillant de poulet, soupe miso, riz blanc donburi (au choix : bœuf sauté, tempura de crevettes et de légumes ou anguille caramélisée)	
Udon	24
Salade, nouilles nabeyaki udon, croustillant de poulet, riz aux champignons	
Curry	22
Salade, croustillant de poulet, soupe miso, riz blanc sauce curry, crevettes panées ou porc pagné	
Enfant	14
Poulet croustillant, nouilles sautées aux herbes potagères et dessert	

Desserts

Poire 12
Poire pochée parfumée au gingembre, croustillant ivoire et espuma yuzu

Tea ramisu 12
Green tea ramisu et salade de micro végétaux

Kumquat 12
Semi-pris kumquat et son écume, crémeux et croustillant chocolat

Sushi 12
Sushi de fruits frais, sauce KURO SATOU

Bento 38
Déclinaison en bento box

Menu suggestion

72

Oeuf

Œuf onsen tamago cuit à basse température, navets moelleux furofuki, écume de lait de soja

Thon

Thon rouge mariné ZUKE, riz à sushi parfumé aux saveurs de shiso vert

Crabe

Croustillant de crabe mou karaage, vinaigrette au soja parfumée aux poivrons sansho

Bar

Bar grillé HOUSHO YAKI parfumé au SAKE, jus aigre doux

Sushi

Sushi moriawas: assortiment de nigirisushi (5pièce) et soupe miso

Kumquat

Semi-pris kumquat et son écume, crémeux et croustillant chocolat

Menu dégustation

98

Oeuf

Œuf onsen tamago cuit à basse température, navets moelleux furofuki, écume de lait de soja

Bar

Bar mi-cru mi-cuit et 3 saveurs de navet, sauce soja au citron yuzu

Turbot

Croustillant de turbot karaage, croquant au riz soufflé, sauce ponzu

Canard

Filet de canard légèrement cuit dans une sauce au soja doux, tempura de feuilles de pissenlit syungiku

Kamameshi

KAMAMESHI (riz cuit minute aux fruits de mer) et soupe miso

Tea ramisu

Green tea ramisu et salade de micro légumes

Bar à Sushi

Uramaki (rouleau de sushi)

Fromage de chèvre et concombre	9.5
Tempura de crevettes et cresson daikon cresse kaiware	12
Anguille et concombre	12
King crab chair d'avocat semi pris en émulsion, wasabi	12.5
Thon et avocat miso pimenté pommes de terre confites	12.5
Grand maki futomaki, spécialité d'OZU	18

Sashimi et sushi

Assortiment de sashimi (7variétés)	38
Assortiment de nigirisushi (7pièces)	29
Grand assortiment de sashimi, nigiri sushi et uramaki (1 personne)	39,5
Grand assortiment de sashimi , nigiri sushi et uramaki (2 personnes)	72