



SUSHI
ROBATAYAKI

Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord

Dans la cuisine japonaise, le « **robatayaki** »
(souvent abrégé en « Robata ») est une méthode
de cuisson utilisant un barbecue dans lequel des combinaisons
de fruits de mer, de viandes et de légumes
sont cuites à des vitesses variables sur un gril chaud.
D'autres types d'aliments sont également proposés dans ce style,
le plus souvent marinés et glacés sur le gril.
Ils sont assortis de sushis et de sashimis exquis,
d'accompagnements copieux à partager,
de rouleaux futomaki et uramaki exclusifs créés
par des chefs experts, et de bien d'autres choses encore au Row Bar.



EXPÉRIENCE CULINAIRE

Les plats marqués d'un (**) ne sont pas inclus dans le menu Dining Experience.
Si vous avez acheté le forfait « Dining Experience package », vous pouvez remplacer un plat de cette sélection par un plat à la carte de la section correspondante pour 50 % du prix indiqué.
Vous pouvez également commander un autre plat à plein tarif.

Composée de :

1 SNACK

1 RAVIOLI JAPONAIS

1 HIRATA ou 1 SALADE

2 BROCHETTES ou 1 TEMPURA

1 SOUPE MISO

1 PLAT ROBATA ou 1 FUTOMAKI-URAMAKI

1 DESSERT

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Des frais de service restaurant s'élevant à 15 % sont ajoutés à toute consommation.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



SNACKS

EDAMAME

huile de sésame épicée, citron **V**

HARUMAKI FRAIS

rouleaux de riz frais aux crevettes et aux légumes, sauce cacahuète

HARUMAKI CROUSTILLANT

rouleaux de printemps aux légumes asiatiques de saison, sauce aigre-douce **V**

KIMCHI

chou, carotte et radis blanc marinés et légèrement épicés **V**

TOFU

ail croustillant, cébette, sauce soja yuzu **V**

TEBA SHIO

ailes de poulet salées, togarashi, citron



GYOZA | RAVIOLIS JAPONAIS

PORC 4 pièces
ciboulette, gingembre ;
servi avec sauce ponzu, cébette

CREVETTES** 4 pièces
gingembre, ail, cive ;
servi avec sauce ponzu, cébette

CIBOULETTE 4 pièces
champignon, chou ; servi avec cébette, noix grillées, sauce épicée **V**

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Des frais de service restaurant s'élevant à 15 % sont ajoutés à toute consommation.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



PAINS BAO

CRABE À CARAPACE MOLLE**

1 pièce
mangue verte, shiso, piment frais,
mayonnaise épicée

WAGYU** 1 pièce
mayonnaise à la truffe, croustillant d'huître

TEMPURA DE CREVETTES

1 pièce
concombre, mayonnaise au wasabi

KINOKO 1 pièce
champignons de saison au sésame, cive,
aïoli togarashi

HOMARD ÉPICÉ** 1 pièce
algues, légumes marinés, mayonnaise au yuzu

TOUS LES PAINS BAO**

5 pièces
tous les pains bao ci-dessus



SALADES

ALGUES

algues, radis blanc, carotte,
oignon rouge, cive, graines de sésame

KAISO

papaye, carotte, kadaïf, ciboulette, shiso,
vinaigrette ponzu

SUNOMONO

concombre, coriandre, shiso, vinaigre de riz

SAKURA

vinaigrette goma au sésame et au yuzu

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Des frais de service restaurant s'élevant à 15 % sont ajoutés à toute consommation.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



BROCHETTES ROBATAYAKI

TSUKUNE**

boulettes de poulet

CHICKINRIKY**

cuisse de poulet, poireau

KAKUNI

poitrine de porc, shiso

KOSHO

piment padron, flocons de bonite, citron

CHEESYBEEF**

bœuf Angus, fromage gouda

AGNEAU**

longe d'agneau, cumin

ASUPARABEKON**

asperges vertes, bacon

KUSHIYAKI**

crevettes



BROCHETTES DE LÉGUMES

AUBERGINES**

miso, pousses de daïkon

ASPERGES VERTES**

sésame

TSUTSUMI-YAKI

champignons shimeji et enoki,
beurre de yuzu

ERINGI

pleurote du panicaut

BROCHETTES COMBINÉES

TOUTES LES DOUZE BROCHETTES**

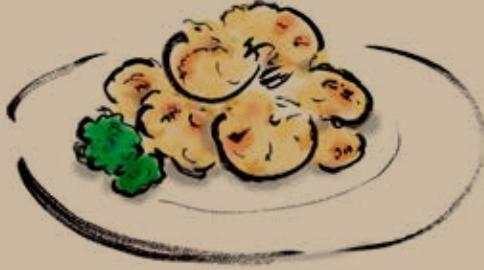
SIX BROCHETTES AU CHOIX**

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Des frais de service restaurant s'élevant à 15 % sont ajoutés à toute consommation.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



TEMPURA

Le tout servi avec une sauce au gingembre et au daïkon

YASAI

légumes de saison, champignons

KAITO

crevettes, légumes de saison, champignons, gingembre



SOUPE ET RIZ

SOUPE MISO

tofu, wakamé, flocons de tempura, oignon vert

RIZ FRIT AU HOMARD**

homard, légumes, gingembre, cébette

RIZ VAPEUR**

japonais blanc ou brun

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Des frais de service restaurant s'élevant à 15 % sont ajoutés à toute consommation.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



GRILLADE ROBATAYAKI

Le tout servi avec du riz vapeur et des légumes de saison

CHARBONNIER**

miso

HOKKE

maquereau grillé

HAIGARA NO HOTATE

coquilles Saint-Jacques
dans leur coquille, beurre et civre

POULPE

sauce tobanjan fumée, riz soufflé

SAKÉ

saumon Ōra King, glaçage au teriyaki

CREVETTE TIGRÉE

citron vert, daïkon

THON ROUGE

thon au sésame noir, aïoli épicé

BŒUF WAGYU**

miso, hoba

SUCETTE**

côtelette d'agneau glacée au miel

KOROBUTA

petites côtes levées de porc

LANGUE DE WAGYU**

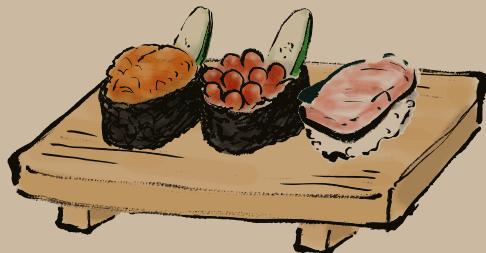
aïoli au tofu fumé, cébette

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Des frais de service restaurant s'élevant à 15 % sont ajoutés à toute consommation.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



FUTOMAKI | URAMAKI

CINQ LÉGUMES

shiitaké rôti, concombre, avocat, asperges, yamagobo, kadaïf, shiso

THON ROUGE ÉPICÉ*

tartare de thon rouge épicé, concombre, mayonnaise pimentée, kimchi au sésame

FUTO CROQUANT

saumon Ōra King, thon rouge, avocat, concombre, sauce teriyaki à la truffe, mayonnaise

EBI

tempura de crevettes, asperges, flocons de tempura, mayonnaise au miso

CALIFORNIEN*

crabe des neiges, mayonnaise au wasabi, ikura (œufs de saumon), kadaïf

SAUMON DOUBLE*

saumon, avocat, mayonnaise à la truffe, ikura (œufs de saumon), kadaïf

SURF N' TURF**

bœuf de wagyu, tempura de crevettes, avocat, yakiniku

DRAGON*

anguille, avocat, shiitaké rôti, fromage à la crème, tobiko



MAKI**

SHAKÉ*

saumon Ōra King

MAGURO*

thon rouge

KAPPA

concombre

ABOKADO

avocat

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Des frais de service restaurant s'élevant à 15 % sont ajoutés à toute consommation.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



SUSHI MORIAWASE**

UMAMI

6 NIGIRI*

2 au saumon, 2 aux crevettes rouges,
2 au thon rouge

6 SASHIMI*

3 au saumon, 3 au thon rouge

1 FUTO CROUSTILLANT

KAITO

8 NIGIRI*

2 crevettes rouges, 2 hamachi, 2 saumon,
2 unagi

1 THON ROUGE ÉPICÉ*

1 SURF N' TURF

1 FUTO CROUSTILLANT

NIGIRI ET SASHIMI **

(* FRUITS DE MER CRUS)

NIGIRI ET SASHIMI **

NIGIRI (2 PCS)	SASHIMI (5 PCS)
-------------------	--------------------

ABOKADO

avocat

INARI

peau de tofu

IKURA*

œufs de saumon

HOTATEGAI*

coquille Saint-Jacques

KANI

crabe royal

AMA EBI*

crevettes rouges

UNAGI

anguille

TAKO

poulpe

SHAKE*

saumon Ōra King

ISHINAGI*

mulet doré

MAGURO*

thon rouge

HAMACHI*

limande à queue jaune

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Des frais de service restaurant s'élevant à 15 % sont ajoutés à toute consommation.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



DESSERTS

MIEL

gâteau au miel, fruits frais

MATCHA

flan de thé vert au matcha,
compote de baies de goji et de framboises

TAPIOCA

perles de tapioca, lait de coco, noix de coco,
châtaignes d'eau, glace pilée

CRÈME GLACÉE

matcha, haricots rouges azuki, sésame noir

FRUITS**

fruits tropicaux et crèmes glacées
sur glace à partager

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Des frais de service restaurant s'élevant à 15 % sont ajoutés à toute consommation.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

