

# 海渡

海渡  
てんてんてんてん

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



Notre table Teppanyaki vous propose une expérience culinaire japonaise authentique de dégustation de différentes sortes de préparations. Le mot « teppanyaki » est un dérivé de « teppan », qui signifie « plaque de fer », et de « yaki », qui signifie « grillé » (littéralement, « grillé sur une plaque en fer »). C'est un art culinaire unique où des chefs hautement qualifiés préparent et font cuire des ingrédients de très haute qualité devant vos yeux. Savourez la magie du teppanyaki : un régal pour les yeux et le palais !



Les photos dans ce menu sont uniquement à titre indicatif.

## Geisha

SUSHI & SASHIMI\*

TEMPURA GEISHA

SALADE DE SAISON, LÉGUMES, SAUCE JAPONAISE AU SÉSAME

SOUPE MISO, TOFU, ALGUES WAKAMÉ

FILET DE LOUP DE MER

RIZ SAUTÉ ET CŒUFS BROUILLÉS

POITRINE DE POULET

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison,  
de champignons des bois

ANANAS CARAMÉLISÉ, GLACE AU GINGEMBRE, MENTHE

## Samurai

SUSHI & SASHIMI\*

TEMPURA SAMURAI

SALADE DE SAISON, LÉGUMES, SAUCE JAPONAISE AU SÉSAME

SOUPE MISO, TOFU, ALGUES WAKAMÉ

SAUMON D'ÉCOSSE, CREVETTES TIGRÉES\*

RIZ SAUTÉ ET CŒUFS BROUILLÉS

CONTRE-FILET\*

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison,  
de champignons des bois

ANANAS CARAMÉLISÉ, GLACE AU GINGEMBRE, MENTHE

## Emperor

SUSHI & SASHIMI\*

TEMPURA EMPEREUR

SALADE DE SAISON, LÉGUMES, SAUCE JAPONAISE AU SÉSAME

SOUPE MISO, TOFU, ALGUES WAKAMÉ

THON JAUNE FAÇON TATAKI, PÉTONCLE JAPONAIS,

DEMI-HOMARD DU MAINE\*

RIZ SAUTÉ ET CŒUFS BROUILLÉS

FILET DE BŒUF\*

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison,  
de champignons des bois

ANANAS CARAMÉLISÉ, GLACE AU GINGEMBRE, MENTHE

**Enrichissez votre expérience de Teppanyaki Samurai ou Empeur en remplaçant le contre-filet ou le filet de bœuf par du bœuf Wagyu 100 % certifié pour 30 € supplémentaires. Veuillez demander à votre serveur la disponibilité et les détails.**

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.

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.

## Végétarien

SUSHI DE LÉGUMES

TEMPURA DE LÉGUMES

SALADE DE SAISON, LÉGUMES, SAUCE JAPONAISE AU SÉSAME

SOUPE MISO, TOFU, ALGUES WAKAMÉ

ROULÉ DORÉ À L'ŒUF

RIZ SAUTÉ ET ŒUFS BROUILLÉS

STEAK DE TOFU AU SÉSAME

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison,  
de champignons des bois

ANANAS CARAMÉLISÉ, GLACE AU GINGEMBRE, MENTHE

## Menu enfants

SUSHI POUR ENFANTS

TEMPURA DE LÉGUMES POUR ENFANTS

SALADE DE SAISON, LÉGUMES, SAUCE JAPONAISE AU SÉSAME

SOUPE MISO, TOFU, ALGUES WAKAMÉ

POULET TERIYAKI

LÉGUMES DE SAISON

RIZ SAUTÉ ET ŒUFS BROUILLÉS

ANANAS CARAMÉLISÉ, SORBET ET GLACE

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

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.

 MSC



MSC CONTRIBUE À LA SAUVEGARDE  
DU THON ROUGE

