

Sushi Kayaku

Création du Chef

Sakura (8 mcx/ pc, avec riz/ with rice) 26

Tartare d'homard , tartare de thon, avocat, asperges, tobiko, carotte frit, échalot, feuille de soya, sauce du chef

Lobster tartare, tuna tartare, avocado, asparagus, tobiko, fried carrot, shallot, soy leaf, chef's sauce

Nuage (8 mcx/ pc, avec riz/ with rice) 25

Tartare de pétoncle légèrement grillé , chair de crad, masago, crevette tempura, mangue, fraise, avocat, salade mix, feuille de soya, sauce du chef

Slightly grilled scallop tartare, crad meat, masago, shrimp tempura, mango, strawberry, avocado, mixed salad, soy leaf, chef's sauce

Anaconda (8 mcx/ pc, avec riz/ with rice) 25

Unagi légèrement grillé, Tartare de saumon, tobiko, avocat, feuille de soya, sauce du chef

Lightly grilled unagi, salmon tartare, tobiko, avocado, soy leaf, chef's sauce

Kouji (8 mcx/ pc, avec riz/ with rice) 26

Tartare de thon, avocat, pétoncle torché, tobiko,feuille de soya, riz, sauce du chef.

Tuna tartare, avocado, torched scallop, tobiko, soy paper, rice, chef's sauce.

Oishii (6 mcx/ pc, sans riz/ without rice) 25

Queue d'homard tempura, chair de crab, thon, saumon, avocat, salade mix, tobiko,feuille de rice, feuille de soya, sauce du chef.

Tempura lobster tail, crab meat, tuna, salmon, avocado, mixed salad, tobiko, rice paper, soy paper, chef's sauce.

Foie gras (8 mcx/ pc, avec riz/ with rice) 36

Tartare de saumon, foie gras, poêlé, ikura, feuille d'oba, mangue, tobiko,feuille de soya, sauce du chef.

Salmon tartare, foie gras, fried, ikura, oba leaf, mango, tobiko, soy leaf, chef's sauce.