

**NARUTO**RESTAURANT JAPONAIS  
+ CHEF JAPONAIS**Plat du jour~日替わり定食~ 13,50 €**== Supplément de 4 euros pour le petit dessert du jour ==  
**Uniquement le midi***Notre plat du jour est disponible en quantité limitée. Merci de votre compréhension.*

MARDI	MERCREDI	VENDREDI
30 avril	1 <sup>er</sup> mai	3
<u>Yakiniku Sushi Bento</u> : Yakiniku (fine tranche de bœuf grillée) à la sauce soja, Sushi, Inari (poche de Tofu frit garni de riz) et salade du jour dans une boîte Bento + soupe miso 焼肉・寿司弁当 (牛焼肉・和風醤油ベース、寿司、稲荷寿司、サラダ) + 味噌汁		
7	8	10
<u>Poulet effiloché California Bento</u> : Poulet effiloché à la sauce sésame, California (saumon avocat et crevette panée), salade d'algue Wakame, salade du jour et riz dans une boîte Bento + soupe miso パンパンジー・カリフォルニア弁当 (棒々鶏、カリフォルニア巻(サーモンアボカド&エビフライ)、若布サラダ、サラダ、ご飯) + 味噌汁		
14	15	17
<u>Karaage-Ramen</u> : Karaage (poulet frit) sur Ramen à la sauce soja + riz 唐揚げ載せ醤油ラーメン+ご飯		
21	22	24
<u>Sushi du jour</u> : Sushi, California, Maki et Inari (poche de Tofu frit garni de riz) sélectionnés par le chef, Takuan (radis Daikon mariné) + soupe miso シェフのお勧め寿司 (寿司、カリフォルニア、巻寿司、稲荷寿司、たくあん) + 味噌汁		

**LE PETIT LEXIQUE DU NARUTO**Le « *California Maki* » (カリフォルニア巻き) : une variante de Maki Sushi, formé avec la feuille d'algue à l'intérieur et de graines de sésame sur l'extérieur. Ce plat est inventé en 1963 par des chefs japonais immigrés à Los Angeles.