

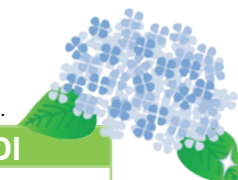
Plat du jour ~ 日替わり定食 ~ 13,50 €

== 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
28	29	31
<u>Chirashi du jour</u> : Chirashi avec les poissons sélectionnés par le chef + soupe miso		
シェフのおまかせちらし寿司+味噌汁		
4 juin	5	7
<u>Tempura Karaage Sushi Bento</u> : Tempura crevette, Karaage (poulet frit), Sushi, Inari (poche de Tofu frit garni de riz) et salade du jour dans une boîte Bento + soupe miso		
海老天ぶら・唐揚げ・寿司弁当 (海老天ぶら、唐揚げ、寿司、稲荷寿司、サラダ) + 味噌汁		
11	12	14
<u>Magret de canard Bento</u> : Magret de canard à la sauce Ponzu-shoyu, Sashimi saumon, Kinpira Gobô (tranche de bardane sautée), salade du jour et riz dans une boîte Bento + soupe miso		
鴨のロースト・刺身弁当 (鴨ロースト・和風ポン酢風味、サーモン刺身、金平牛蒡、サラダ、ご飯) + 味噌汁		
18	19	21
<u>Menchi-katsu Bento</u> : Menchi-katsu (mélange de hachis de bœuf et d'oignons pané), California (saumon avocat et crevette panée), salade du jour et riz dans une boîte Bento + soupe miso		
牛肉メンチカツ弁当 (牛肉メンチカツ、カリフォルニア巻 (サーモンアボガド&海老フライ)、サラダ、ご飯) + 味噌汁		



LE PETIT LEXIQUE DU NARUTO

Le « *Menchi-katsu* » (メンチカツ): friture à base de viande hachée et d'oignons hachés, recouverte de chapelure.

Ce plat a été inventé et amélioré par des chefs japonais du 20e siècle et devenu très populaire au Japon.