



RESTAURANT JAPONAIS  
+ CHEF JAPONAIS

## Plat du jour~日替わり定食~ 13,50 €

== Supplément de 4t 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
23 octobre	24	26
<u>Tsukune-Ramen</u> : 2 Yaki-Tsukune (boulettes de poulet) sur Ramen à la sauce soja + riz つくね入り醤油ラーメン (焼きつくね2本載せ醤油ラーメン) + ご飯		
30	31	2 novembre
<u>Udon au bœuf</u> : fines tranches de bœuf, Naruto*, Tofu frit vinaigré et sucré, algue Wakamé et poireau sur Udon + riz 牛肉入りうどん (薄切り牛肉、ナルト、刻み稲荷、わかめ、ネギ入り温かいうどん) + ご飯		
=== Du dimanche 4 au lundi 12 novembre === Congés annuels. Réouverture le mardi 13 novembre. 11月4日(日)~11月12日(月)臨時休暇をいただきます。11月13日(火)より再営業いたします。		
13	14	16
<u>Brochette panée Sushi Bento</u> : brochettes panées (poulet, saumon, asperge au bacon, légumes), 3 Sushi, Inari (poche de Tofu frit garni de riz) et salade du jour dans une boîte Bento + soupe miso 串カツ・刺身弁当 (鶏肉、サーモン、アスパラベーコン、野菜などの串カツ、寿司3貫、稲荷寿司、サラダ) + 味噌汁		

### LE PETIT LEXIQUE DU NARUTO

Le « *Naruto(maki)* » (なるとまき/鳴門巻き) : est une pâte de poisson cuite à la vapeur, de couleur blanche avec une spirale rose à l'intérieur. Il est découpé en tranche et utilisé pour la décoration de plats de nouilles ou de Bentô.