



Apéro Gyoza

4,80 €

• Gyoza (6 unités)

Ravioli à base de farine de blé farci de légumes et de poulet ou de porc, servi avec une sauce à base de sauce soja et vinaigre de riz



Apéro Hosomaki Kappa (かっぱ巻き)

4,50 €

• Hosomaki (6 unités)

Sushi au concombre (Kappa)



Apéro Hosomaki Tamago

4,80 €

• Hosomaki (6 unités)

Sushi à l'omelette (Tamago)



Apéro Hosomaki Tunamayo

4,80 €

• Hosomaki (6 unités)

Sushi au thon et mayonnaise (Tunamayo)



Apéro Inari Sushi

6,00 €

• Inari Sushi (3 unités)

Sushi constitué d'une poche de tofu frit marinée et farcie de riz vinaigré



Apéro Karaage

6,00 €

• Karaage (5 unités)

Poulet pané mariné et frit, croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur



Apéro Okonomiyaki

7,50 €

• Okonomiyaki

Crêpe salée japonaise épaisse, préparée à base de chou, puis garnie de divers ingrédients dont du porc. Elle est sublimée d'une sauce japonaise, de mayonnaise, de bonito et d'algues séchées pour une touche umami irrésistible



Apéro Onigiri

5,40 €

• Onigiri (3 unités)

Boulettes de riz contenant saumon ou thon mayonnaise, etc... (85g)



Apéro Takoyaki

7,20 €

• Takoyaki (6 unités)

Boulettes de pâte moelleuses et croustillantes, garnies de morceaux de poulpe, nappées de sauce takoyaki et de mayonnaise japonaise



**Petite faim Tamagoyaki & Inari Sushi** 7,50 €

- **Tamagoyaki (2 unités)**  
omelette japonaise cuite en fines couches successives et roulées
- **Inari Sushi (3 unités)**  
Sushi constitué d'une poche de tofu frit marinée et farcie de riz vinaigré



**Petite faim Hosomaki Kappa & Gyoza** 7,50 €

- **Hosomaki (6 unités)**  
Sushi au concombre (Kappa)
- **Gyoza (5 unités)**  
Ravioli à base de farine de blé farci de légumes et de poulet ou de porc, servi avec une sauce à base de sauce soja et vinaigre de riz



**Petite faim Karaage & Onigiri** 9,20 €

- **Karaage (3 unités)**  
poulet mariné avant d'être frit, donnant une texture croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur.
- **Onigiri (3 unités)**  
boulettes de riz contenant saumon ou thon mayonnaise, etc... (85g)



**Petite faim Korokke & Onigiri** 9,20 €

- **Korokke (2 unités)**  
galettes de pomme de terre frites contenant viandes hachées de porc et boeuf, oignons et sauce soja
- **Onigiri (3 unités)**  
boulettes de riz contenant saumon ou thon mayonnaise, etc... (85g)



**Petite faim Spéciale Inari Sushi** 8,50 €

- **Inari Sushi (4 unités)**  
Sushi constitué d'une poche de tofu frit marinée, farcie de riz vinaigré et garnie de poulet haché sucré salé, d'omelette et de haricots verts.



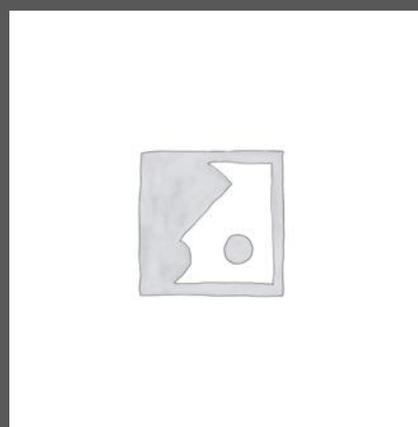
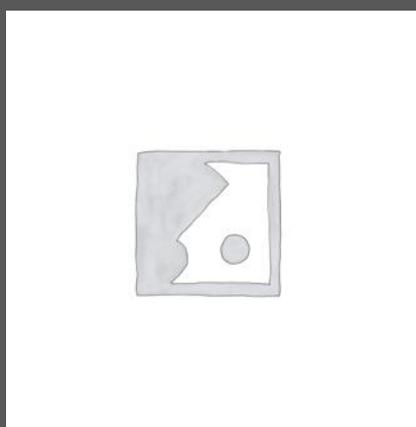
**Petite faim Tamagoyaki & Onigiri** 7,20 €

- **Tamagoyaki (2 unités)**  
omelette japonaise cuite en fines couches successives et roulées
- **Onigiri (3 unités)**  
boulettes de riz contenant saumon ou thon mayonnaise, etc... (85g)



**Petite faim Wagokolo Maki** 8,00 €

- **Wagokolo Maki (8 unités)**  
Sushi constitué de riz vinaigré et garnie de thon ou saumon fumé, d'omelette et de légumes variés tels que concombre, carotte, haricots verts, etc...
- **Sunomono**  
Salade japonaise de concombre, d'algue et d'oignon, assaisonnée d'une sauce vinaigrée douce et peu sucrée





**Bento Buta no Shôgayaki** 15,00 €

Bento constitué de porc sauté au gingembre accompagné de riz, d'omelettes et de légumes cuisinés



**Bento Curry Rice** 15,00 €

Bento constitué d'un curry de poulet épais et savoureux servi sur du riz blanc et accompagné de légumes



**Bento Gyudon** 15,00 €

Bento constitué d'un bol de riz blanc garni d'une préparation à base de bœuf et d'oignon mijotés dans une sauce sucrée-salée, accompagné de salade de concombre vinaigré, d'une miso soupe et de haricots verts au sésame



**Bento Hamburg** 15,00 €

Bento constitué de boulettes de viandes hachées (porc et bœuf) accompagnées d'omelettes, de salades de pommes de terre, de légumes marinés sautés et de riz



**Bento Karaage** 15,00 €

Bento constitué de poulet frit (Karaage) accompagné de riz, d'omelettes, de salades de pommes de terre et de légumes



**Bento Oyakodon** 15,00 €

Bento constitué d'un bol de riz blanc garni d'une préparation à base de poulet, d'œuf et d'oignon, accompagné de salade de concombre vinaigré, d'une miso soupe et de haricots verts au sésame



**Daifuku Mochi classique** 2,80 €

**Daifuku Mochi (1 unité)**  
Dessert à base de riz gluant fourré de pâte de haricots rouges (anko)



**Daifuku Mochi fruits** 3,50 €

**Daifuku Mochi (1 unité)**  
Dessert à base de riz gluant fourré de pâte de haricots rouges (anko) et de fruits (fraises, framboise, etc..)



**Dorayaki** 3,00 €

**Dorayaki (1 unité)**  
Dessert japonais composé de deux pancakes moelleux garnis de pâte de haricots rouges sucrée (anko).



**Atelier Calligraphie**  
(1h30) **25,00 €**

Nous vous invitons à découvrir l'art de la calligraphie japonaise. Vous y apprendrez l'histoire et l'usage de cet art ancestral, ainsi que les techniques essentielles qui vous permettront de réaliser votre propre composition qui impressionnera votre entourage.



**Atelier Furoshiki**  
(1h30) **20,00 €**

Nous vous proposons de découvrir l'art du Furoshiki. Vous y apprendrez l'histoire et l'usage de cette tradition japonaise, ainsi que les techniques essentielles grâce auxquelles vous réaliserez de magnifiques emballages réutilisables, à la fois esthétiques et pratiques.



**Atelier Origami**  
(1h30) **20,00 €**

Nous vous proposons de vous plonger dans l'art de l'Origami. Nous vous expliquerons l'histoire et l'usage de cet art traditionnel ainsi que les techniques essentielles que nous mettrons en pratique afin de réaliser de magnifiques plisages que vous pourrez exposer avec fierté.



**Atelier de cuisine**  
(2h00) **À partir de 40,00 €**

Nous vous proposons de partir à la découverte de l'art culinaire japonais au travers de délicieuses recettes que nous réaliserons ensemble et que vous pourrez faire déguster à vos proches chez vous.



**Stage de calligraphie et fabrication de lampe (2j)** **40,00 €**

Pendant 2 jours, nous réaliserons des calligraphies, à partir desquelles Nous vous proposons de fabriquer des lampes originales, aériennes et esthétiques, très facile à confectionner.

