



Onigiri

Boulette de riz enveloppée d'une algue nori contenant saumon, thon mayonnaise ou Kombu (algues marinées au soja), etc...



Wagokolo Maki

Sushi constitué de riz vinaigré et garnie de thon, saumon, ou crevettes frites, d'omelette et de légumes variés tels que concombre, carotte, haricots verts, etc...



Takoyaki

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



Karaage

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



Korokke

Galettes de pomme de terre frites contenant oignons, carottes et petits pois



Yakisoba

Plat constitué de nouilles sautées aux légumes avec émincé de poulet ou porc et sauce japonaise spéciale
Variante végétarienne sans viande



Boissons japonaises

- Thé matcha : Thé Vert Non sucré en brique de 330ml
- Ramune : Boisson gazeuse japonaise en bouteille de 200ml. Nature ou melon



Daifuku Mochi

Pâtisserie à base de riz gluant fourrée de pâte de haricots rouges (anko) ou blancs (shiroan) en version classique ou version garnie de fruits (fraises, framboise, etc..)



Dorayaki

Pâtisserie japonaise composée de deux pancakes moelleux garnis de pâte de haricots rouges sucrée (anko). Version châtaigne: crème de châtaigne ajoutée au anko et version noisette: crème de noisette ajoutée au anko