

ENTRÉES

前菜

Edamame fèves de soja cuites à la vapeur, fleur de sel.	5€
Edamame à la Truffe fèves de soja cuites à la vapeur, huile de truffe blanche, fleur de sel.	8€
Salade d'Algues & Légumes Croquants salade d'algues, radis rouge, concombre, carotte.	9€
Sashimi de Saumon au Yuzu saumon, ciboulette, sésame, huile d'olive, sauce yuzu, gouttes de poivron.	19€
Salade d'Artichauts & Calamars artichauts, calamars vapeur, sauce namur.	14€
Sashimi de Ricciola sériole, coriandre, piment rouge, sauce ponzu au citron de pays, croustillant d'oignons, ciboulette.	22€

SOUPE DE NOUILLES

麵

Udon Tempura de Gambas nouilles udon, gambas en tempura, blettes wakame, cébette.	14€
--	-----

ACCOMPAGNEMENTS

御飯、スープ

Riz Nature	4€
Riz à la Truffe	8€
Soupe Miso Traditionnelle soupe miso, cébette, tofu, wakame.	7€
Salade d'Avocat & Miel de Lavande avocat, vinaigrette au sésame & miel de lavande.	8€

M O S H I

MEDITERRANEAN
SUSHI BAR

FORMULES ランチセット

SUSHI LUNCH 21€

Sélection de Sashimi : saumon, thon & daurade
+
6 Maki & 8 Rolls du Jour
+
Soupe Miso Traditionnelle
+
Verre de Vin

BENTO BOX 24€

Salade du jour
+
Assortiment de Tempuras de légumes & crevette
+
Soupe Miso Traditionnelle
+
Chirashi aux poissons mixtes & crevette
+
Verre de Vin

RAMEN 26€

Ramen du jour + Edamame + Verre de Vin

POKE BOWL 26€

Recette originelle d'Hawaï,
revisitée en sushi déstructuré méditerranéen,
préparée dans un bol à base de riz vinaigré

Protéine au choix
- au saumon cru ou saumon mariné au yuzu
- au thon cru ou thon mi-cuit
- au filet de boeuf Angus mi-cuit
+
Sauce au choix
- sésame & miel
- crème de caramel soja
- mayonnaise épicée
- sucrée-salée au soja
+
Soupe Miso Traditionnelle
+
Verre de Vin

POISSON & VIANDE 魚、肉料理

Dorade Teppanyaki & Tapenade Umami 24€
dorade, tapenade méditerranéenne, tomates séchées, yuzu.

KFC 24€

Kobe Butter Fried Chicken, poulet frit au beurre de bœuf de Kobe,
sauce aigre-douce au vinaigre de Xérès.

Black Cod Mariné au Miso & Pastis 44€
black cod, miso, Pastis.

CRÉATEUR / RICCARDO GIRAUDI
CHEF DE CUISINE / JOSE PEDRO VASQUEZ
ARCHITECTES / HUMBERT&POYET

MOSHIMOSHI ROLLS (8PCS)

創作ロール

Saumon Peperoncino 14€
saumon, concombre, gouttes de poivrons.

Saumon & Avocat au Citron du Pays 18€
saumon, avocat, zeste de citron, perles de citron.

California Riviera 19€
crabe royal, crème de crabe au yuzu, avocat, concombre.

Thon Méditerranéen 17€
thon, avocat, basilic, pignons de pin.

Atún y Pimiento 21€
tartare de thon épicé, croustillant d'oignons,
pousses de daikon, cébette, masago.

Ebi Fry 19€
crevette panée, avocat, sauce rouille.

SÉLECTION OMAKASE

おまかせ

Take • 18PCS mix de sashimi, rolls & nigiri. 29€

SASHIMI (5PCS)

刺身

ABURI SUR DEMANDE

Tai • daurade.	12€
Shake • saumon.	13€
Maguro • thon.	14€
Hamachi • sériole.	17€
Unagi • anguille laquée.	18€

NIGIRI (2PCS)

握り

ABURI SUR DEMANDE

Tai • daurade.	6€
Shake • saumon.	7€
Maguro • thon.	8€
Hamachi • sériole.	8€
Ebi • crevettes.	8€
Unagi • anguille laquée.	9€
Uni • oursin.	12€
Ikura • œufs de saumon.	14€

MAKI (6PCS)

細巻

Veggies • légumes.	7€
Ventrière de Thon • thon cuit, mayonnaise.	9€
Shake • saumon.	12€
Tekka • thon.	13€