

JAPANESE GRILL

This menu is created and designed for sharing and

conviviality. It is inspired by the traditional Japanese cuisine "Washoku" based on balance and harmony of flavour.

Ce menu met l’accent sur le partage et la convivialité,

Il s’est inspiré de la cuisine traditionnelle japonaise "Washoku" basée sur l’équilibre et l’harmonie des saveurs.

前菜 – Starters

	
---------------	---------------

枝豆 - Edamame (vg)

Green soybeans with fleur de sel de Guerande

Soja vert à la fleur de sel de Guérande

	
---------------	---------------

銀だら餃子 - **Gyoza black cod** (g)

Miso marinated black cod, ginger, garlic, layu no tare

Morue charbonnière marinée au miso sucré, légumes, gingembre, ail, layu no tare

野菜餃子 - **Yasai gyoza** (vg, g)

Vegetables filled gyoza, ginger, garlic, layu no tare

Gyoza aux légumes, gingembre, ail, layo no tare

	
---------------	---------------

揚げ出し豆腐 - **Agedashi tofu** (v, g)

Fried tofu, onsen tamago, soy dressing, daikon oroshi,

fried leeks and schichimi

Tofu frit, œuf onsen, soja dressing, daikon râpé,

poireaux frit et schichimi

牛たたき - **Beef tataki** (g)

Chili, daikon, spicy miso sauce

Piment, daikon, sauce au miso épicé

鶏の唐揚げ - **Tori karaage** (g)

Chicken kaarage, spicy sesame aioli

Karaage de poulet, aioli épicé au sésame

天麩羅 – Tempura

海老天婦羅 - **Ebi tempura** (g)

5 pieces of prawn, tentsuyu dipping sauce

5 pièces de gambas, sauce tentsuyu

野菜天麩羅盛り合わせ- **Yasai tempura** (vg, g)

Assorted vegetables, tentsuyu dipping sauce

Légumes assortis, sauce tentsuyu

天婦羅盛り合わせ - **Tempura moriawase** (g)

Assorted prawns, mixed seasonal vegetables, tentsuyu sauce

Assortiment de gambas et légumes de saison, sauce tentsuyu

	
---------------	---------------

サラダ – Salads

グリーンサラダ - **Green salad** (vg, g)

Green leaf salad, asparagus, avocado,

miso roasted tomato, Japanese dressing

Salade verte mixte, asperges, avocat, tomates rôties au miso, vinaigrette japonaise

海藻サラダ – **Seaweed salad** (vg, g)

Simmered konbu seaweed, sweet soy sauce,

sesame seeds, goma wakame

Algue konbu mijoté, sauce soja sucrée,

graines de sésame, goma wakame

ほうれん草の胡麻和え – **Goma-ae** (vg, g)

Spinach, shitake mushrooms, sesame dressing

Épinards, champignons shitake, dressing au sésame

鮭の酢漬け – **Pickled salmon salad**

Salmon, carrots, onions, cucumber, sweet vinaigrette

Saumon, carottes, oignons, concombre, vinaigrette sucrée

酢の物サラダ – **Sanomono salad** (vg)

Wakame, cucumber, cabbage, carrots, green apple

honey sesame dressing

Wakame, concombre, chou, carottes, pomme verte,

sauce au miel et au sésame

スープ/付け合わせ – Soups & Garnishes

味噌汁 - **Misoshiru** (g)

Miso soup, wakame, spring onions, tofu

Soupe miso, wakame, cébettes, tofu

海老スープ – **Ebi iri udon soup** (g)

Prawn soup, wakame, lemongrass, coconut milk

Soupe de gambas, wakame, citronnelle, lait de coco

鶏味噌ラーメン - **Tori miso ramen** (g)

Wheat noodles, chicken miso broth, bamboo shoots,

ginger, spring onions, ajitama egg

Nouilles de blé, bouillon de poulet au miso, gingembre,

pousses de bambou, cébettes, œuf ajitama

ご飯 – **Rice** (vg)

White rice

Riz blanc

	
---------------	---------------

温製料理 – Hot

銀だら西京焼き - **Black cod saikyo yaki** (g)

Black cod marinated in sweet miso, seasonal vegetables

Morue charbonnière marinée au miso sucré, légumes

照り焼きチキン-- **Tori teriyaki** (g)

Pan fried chicken glazed with teriyaki sauce

Poulet poêlé, nappé sauce teriyaki

鮭 – **Sake** (g)

Pan-fried salmon fillet glazed with teriyaki sauce

Filet de saumon poêlé, nappé sauce teriyaki

なす田楽 - **Nasu dengaku** (v, g, n)

Steamed aubergine glazed with miso, mixed leaves,

hazelnuts, pickled onions

Aubergine à la vapeur laquée au miso, salade de pousses,

noisettes, pickles d'oignons

野菜丼 - **Yasai don** (vg, g)

Stir fried vegetables, steamed rice, chilli, spring onions, sesame

Légumes sautés, riz blanc, piment, cébettes, sésame

鰻丼 - **Unagi don** (g)

Grilled marinated eel served on white rice, eel sauce, sesame

Anguille marinée et grillée servie sur du riz blanc,

sauce à l’anguille, sésame blanc

ろばた – Robata

焼き鳥 – **Yakitori** (g)

Grilled chicken skewers glazed with teriyaki sauce, steamed rice

Brochettes de poulet grillées, nappées sauce teriyaki, riz vapeur

ぶりの塩焼き – **Buri shioyaki** (g)

Charcoal grilled yellowtail, nikiri soy, daikon oroshi, lime

Séριοle grillée, soja nikiri, daikon râpé, citron vert

本日の焼き魚 - **Yaki zakana** (g)

Charcoal grilled fish of the day, shitake mushrooms, pak choi,

green beans, lime

Poisson du jour grillé au charbon, champignons shitake,

pak choi, haricots, citron vert

子羊の味噌焼き – **Miso lamb cutlets** (g)

Miso marinated lamb cutlets, agedashi aubergine,

ponzu, grilled lemon

Côtelettes d’agneau marinées au miso, aubergine agedashi, ponzu, citron grillé

海老の串焼き– **Ebi kushiyaki** (g)

Grilled prawns’ skewers, lemongrass, nikiri soy

Brochettes de gambas, citronnelle, soja nikiri

牛フィレステーキ- **Gyu fillet steak** (g)

Charcoal grilled beef fillet, shitake mushrooms, pak choi,

agedashi aubergine, su miso sauce

Filet de bœuf grillé au charbon, champignons shitake,

pak choi, aubergine agedashi, sauce su miso

焼き野菜 - **Yaki yasai** (vg)

Grilled asparagus, sweet potatoes

Asperges grillées, patates douces

v = vegetarian** **vg = vegan** **p = contains pork

g = contains gluten** **n = contains nuts** **d = contains dairy

Prices in Moroccan Dirham. Inclusive of taxes and service charge