

ENTRÉES

EDAMAME — 10

Fèves de soja au sel de mer hawaïen, Nanami togarashi et furikake

HUÎTRES (6/12) — 21 / 42

Mousse de saké, gelée d'ananas au wasabi, mignonette au vin rouge

PIMENTS SHISHITO — 10

Piments shishito grillés, sauce au yuzu et au sésame

POULET KARAAGE — 19

Poulet croustillant mariné à l'ail, aïoli épicé

IKA FURAI — 25

Calamars frits croustillants, oignons verts, furikake, aïoli au chipotle

IWAEBI — 25

Crevettes tempura, sauce aigre-douce, oignons verts, graines de sésame

ALOHA SARADA — 16

Mélange croquant de mangue, carotte, papaye et laitue iceberg, tobiko, vinaigrette japonaise

CARPACCIO DE POULPE — 26

Poulpe finement tranché, purée de fruit de la passion, oignon mariné, caviar, micro-pousses, huile d'oba, mayonnaise au sésame, sauce unagi

CARPACCIO DE PÉTONCLES — 31

Noix de Saint-Jacques Hokkaido 3S, oursin, caviar, micro-pousses, ponzu shiro dashi, zeste de yuzu

TATAKI DE THON — 32

Thon rouge grillé, nanami togarashi, gelée de yuzu, aïoli au sésame et à l'ail noir

TATAKI DE WAGYU — 63

Bœuf A5 Miyazaki, truffe noire, micro-pousses, ponzu au yuzu, Nanami togarashi

TARTARE DE SAUMON ORA KING — 23

Saumon Ora King, mangue, concombre, oignon vert, tobiko, tenkasu, aïoli épicé, chips de taro

TARTARE DE TORO — 35

Toro de thon, caviar, ciboulette, échalotes marinées au vin rouge, avocat, aïoli à l'ail noir, chips de crevettes, tenkasu

TOFU NO HANA — 23

Concombre, tomate cerise, edamame, tofu au panko et miso, aïoli au miso et dashi, mayonnaise au sésame

MAKIS (5)

MONA LOA ROLL — 22

Saumon Ora King, crabe des neiges, tenkasu, concombre, aïoli épicé, sauce unagi

MAGURO ROLL — 23

Feuille de soya, concombre, thon rouge (saku), caviar, oignon frit, oignon vert, tenkasu, aïoli épicé

GARDEN ROLL — 19

Feuille de riz, riz, mesclun, concombre, mangue, carotte, feuille de shiso, tenkasu, aïoli au sésame

AHI TUNA ROLL — 21

Thon, avocat, mangue, concombre, aïoli épicé, tenkasu

RED TIGER ROLL — 25

Crevette tempura, mangue, concombre, saumon, aïoli épicé, sauce unagi

A5 WAGYU ROLL — 55

Nori, bœuf A5 wagyu, pétoncles 3S, saumon Ora King, tenkasu, aïoli épicé, togarashi, truffe noire, caviar

SASHIMI/NIGIRI (2)

SAKE ORA KING (SAUMON) 10

BLUEFIN MAGURO (THON) 12

HAMACHI (POISSON BLANC) 14

HOKKAIDO HOTATE (PÉTONCLES) 16

BOTAN EBI (CREVETTE) 18

A5 WAGYU (BOEUF) 30

PLATS PRINCIPAUX

SAUMON GRILLÉ— 29

Saumon mariné, carottes et courgettes grillées, shiro-dashi, micro-pousses, concombre mariné à la japonaise

MORUE NOIRE AU MISO — 36

Morue noire marinée 48 heures, carotte et courgette grillées, miso-dashi, micro-pousses, concombre mariné

FILET MIGNON — 62

Filet mignon AAA 8 oz, beurre au gochujang, brocolis grillés, frites à la truffe

WAGYU MIYAZAKI— MP

Bœuf A5 Miyazaki, sel de roche japonais et poivre noir, légumes de saison, frites à la truffe

PÉTONCLES DE HOKKAIDO — 42

Pétoncles poêlés, sauce ponzu au lilikoi, tomates cerises grillées, micro-pousses, zeste de citron

PLAT À PARTAGER — 68

Iwaebi, karaage, une sélection de 1 maki du chef

DESSERTS

SORBET COCO — 14

Sorbet maison à la noix de coco, crumble au sésame noir, gelée de fruit de la passion, gaufrette de coco

CHEESECAKE AU MATCHA — 14

Cheesecake au thé vert japonais, poudre de matcha, fraise fraîche

DORAYAKI — 14

Crêpe japonaise traditionnelle, pâte de haricot rouge, crème fouettée à la vanille

TIRAMISU — 14

Espresso, mascarpone, cacao

****L'esprit d'Aloha rencontre la gastronomie — Renseignez-vous auprès de votre serveur sur les suggestions du jour****