





TEPPANYAKI

« Grillé sur une plaque en fer » est un mot japonais désignant un type de cuisson japonaise.



* Si vous êtes sensibles à certains allergènes, veuillez les préciser à nos serveurs lors de votre commande.



Oeufs



Lait



Graines de sésame



Poissons



Arachides



Fruits à coques



Moutarde



Piment



Céleri



Crustacés



Gluten



Lupin



Soja



Mollusques



Anhydride sulfureux



Végétarien

唐揚げ Entrées Chaudes

E3 **TORI KARAAGE** 8€

Poulet frit à la
façon japonaise

E2 **EBI FRIT** 8€

Crevettes panées,
3 pièces

E1a **GYOZA VÉGÉ** 7,5€

Raviolis légumes, 6 pièces

E1 **GYOZA** 7,5€

Raviolis de poulet
et légumes, 6 pièces

E5 **TAKOYAKI** 8€

Boulettes de poulpe
cuites, 5 pièces

E4 **YASAI** 7€

Légumes frits

E6 **OKONOMIYAKI STICKS** 7,5€

Galettes fondantes au chou
et au poulpe

E7 **GYU YAKI** 7€

Boeuf fromage

E9a **HOTAGE YAKI** 13,5€

Noix de saint-jacques
grillé avec persillade

E8 **FOIE GRAS YAKI** 15,5€

Foie gras à la plancha,
sauce teriyaki



Entrées

Froides

E9 **HAMACHI YUZU KOSHŌ** 12€

Carpaccio de Yellow tail,
piment yuzu et coriandre sauce yuzu

E10 **TATAKI SAUMON** 10.5€

Chutes de tempura, huile de truffe
blanche, sauce yuzu

E12 **KYURI WAKAME** 6,5€

Salade japonaise aux algues et
concombres, vinaigrette japonaise

E11 **TATAKI THON** 11.5€

Chutes de tempura, huile de truffe
blanche, sauce yuzu

E13 **SHAKE TARTARE** 13€

Tartare de saumon, avocat,
sauce yuzu wasabi

E14 **TOFU KAZE** 7€

Sauce sésame, huile de sésame
pimentée, algue nori

E15 **TATAKI DE BOEUF** 12,5€

Filet de boeuf, sauce ponzu
shoyu avec oignons rouges

E17 **WAKAME** 6,5€

Salade d'algues

E16 **EDAMAME** 6,5€

Cosses de soja cuites au sel

New



AYAKO
TEPPANYAKI

鉄板焼

Plat Teppanyaki

(Servie avec un bol de riz)

鉄板焼

*TEPPANYAKI

« Grillé sur une plaque en fer »
est un mot japonais désignant
un type de cuisson japonaise.

AYAKO
TEPPANYAKI

WAGYU JAPONAIS

59€

MAGRET DE CANARD

23€

FOIE GRAS YAKI

26,5€

FILETS DE BOEUF

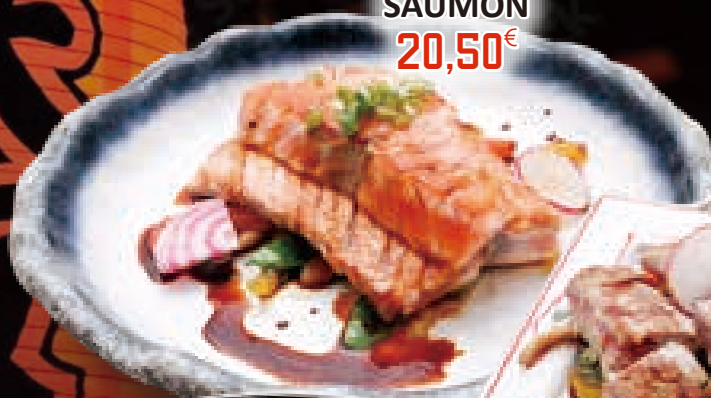
25,5€

ENTRECÔTE DE
BLACK ANGUS

29€



SAUMON
20,50€



TRIO DE FILET DE POISSON
24€

DAURADE
20,50€



THON ROUGE
MI-CUIT
24€



ENCORNET GRILLÉ
25,50€



GAMBAS
25€

Accompagnements

Soupe miso	3,00€
Salade de choux	3,00€
Riz blanc	3,00€
Riz vinaigré	3,00€
Riz sauté à l'oeuf	8,00€

625778101



Spécial 大きい巻 AYAKO Roll

R1 Shake Yaki 14.5€

Saumon grillé, avocat, huile de truffe blanche, mayo spicy, sauce yuzu

R2 Dragon Roll 14,5€

Tempura crevettes, avocat, tobiko, sauce anguille

R3 Maguro Yaki 16,5€

Thon grillé, avocat, huile de truffe blanche, mayo spicy, sauce yuzu

R4 Shake Spicy 13€

Saumon, avocat, ciboulette thaï, spicy mayo

一番人気



R5 **Chicken Roll**

14€

Poulet frit, saumon mi-cuit, avocat, sauce anguille et miso-yuzu



R6 **Rainbow Roll**

17€

Avocat, tempura crevettes, saumon, thon, tobiko, daurade, crevette, sauce anguille et mayo spicy



R7 **Mango Roll**

15,5€

Mangue, tempura crevettes, avocat, sauce mangue



R8 **Anguille Roll**

18,5€

Anguille, tempura crevettes, avocat, bonite séchée, sauce anguille



R9 **Hamachi roll**

16,5€

Hamachi, saumon, avocat, cheese, tobiko, piment vert, sauce anguille

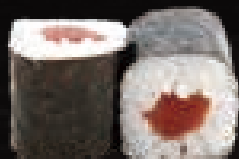
New



AYAKO
TEPPANYAKI

À LA Carte

MAKI (6 pièces)



K1 thon rouge
6€



K2 saumon
5,5€



K3 concombre
4,5€



K4 avocat
4,5€



K5 poulet
5€



K6 fromage blanc
5,5€



K7 thon rouge épicé
6€



K8 anguille
7€

CALIFORNIA (6 pièces)



K9 saumon avocat
7€



K10 thon avocat
7,5€



K11 tempura
crevette avocat
8€



K12 saumon
avocat fromage
7,5€



K13 crevette
avocat
7€



K14 saumon
rolls fromage
7,5€



K15 saumon rolls
fromage avocat
8€



K16 saumon rolls
saumon avocat
fromage
8,5€

À LA Carte

SUSHI (2 pièces)



S1 thon rouge
6€



S2 saumon
5,5€



S3 daurade
5€



S4 crevette
5€



S5 maquereau
5€



S6 anguille
7€



S7 oeuf de saumon
8€



S8 saumon mi-cuit
5,5€



S9 foie gras yaki
9€



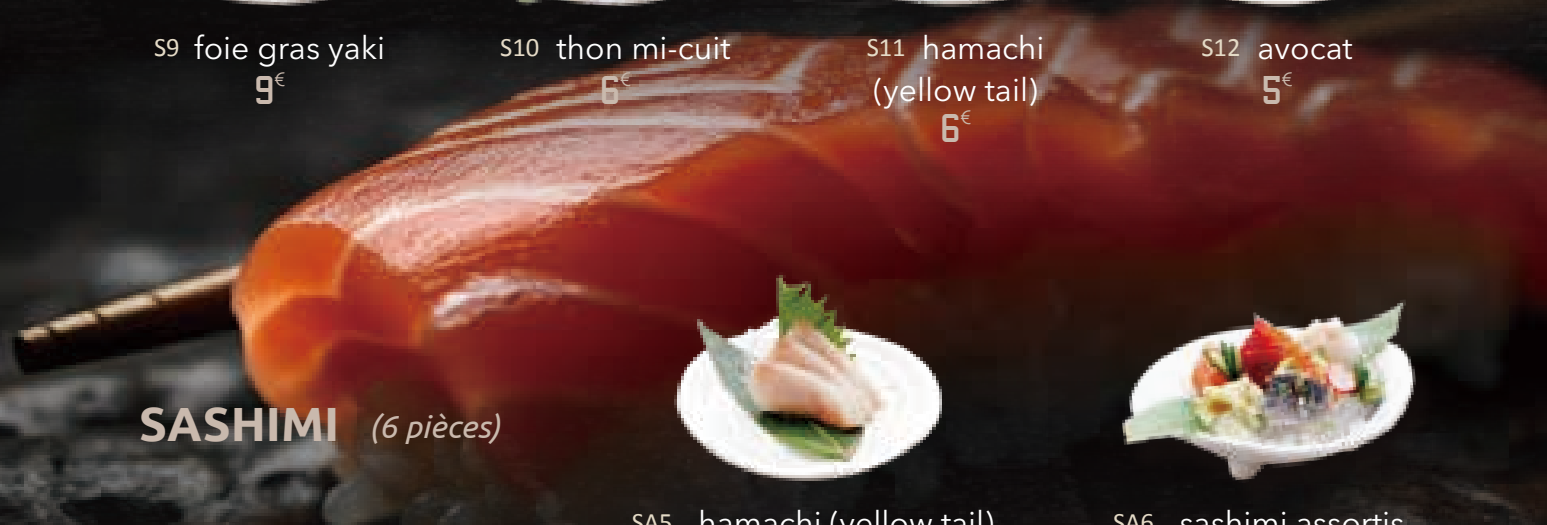
S10 thon mi-cuit
6€



S11 hamachi
(yellow tail)
6€



S12 avocat
5€



SASHIMI (6 pièces)



SA5 hamachi (yellow tail)
13,5€



SA6 sashimi assortis
12€



SA1 thon rouge
12€



SA2 saumon
10€



SA3 daurade
9€



SA4 maquereau
8€



和身盛

M1 Sashimi Moriawase 24,5€

Assortiment de Sashimi (18 pièces)
Soupe, salade et riz



M2 19€ Shake Sushi

9 Sushi saumon,
Soupe, salade



M3 15€ California

California saumon avocat
12 pièces
Soupe, salade



M4 16,5€ California Mori

6 California saumon avocat,
6 Saumon rolls fromage,
Soupe, salade



M5 21€ Kaede

6 California saumon,
6 Las vegas saumon,
6 California thon,
Soupe, salade





利身

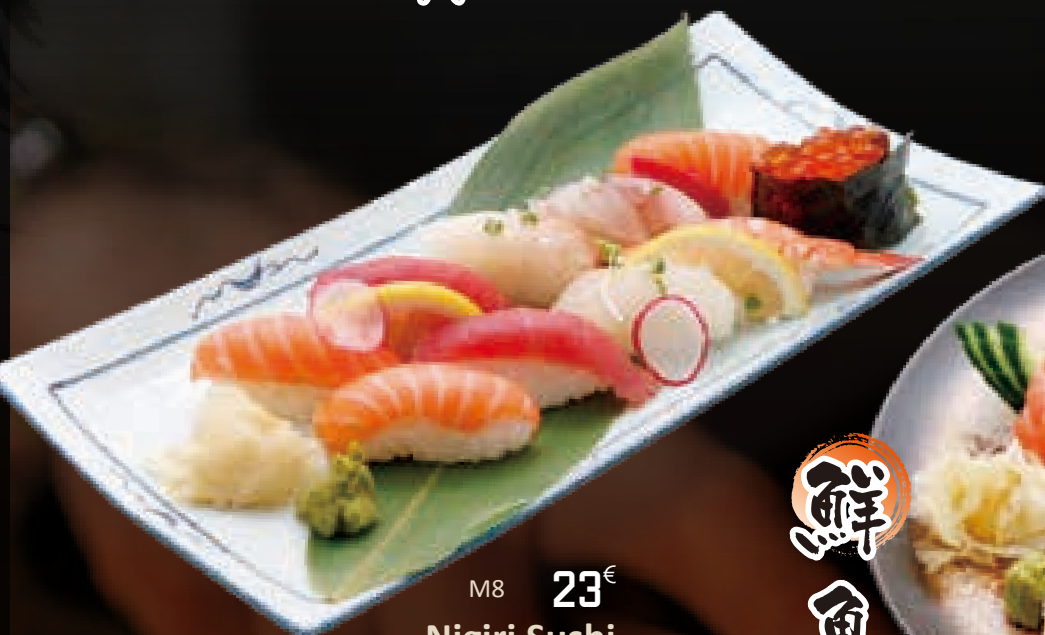
M6 **24€**
Botan

10 Sashimi assortis,
3 Sushi saumon
6 California saumon avocat,
Soupe, salade et riz



M7 **18.5€**
Sushi Mori

6 California saumon avocat,
6 Sushi saumon,
Soupe, salade



M8 **23€**
Nigiri Sushi

10 Sushi assortis,
Soupe, salade

鮮魚



M9 **Bara** **24€**

8 Shake yaki rolls, 10 sashimi assortis
Soupe, salade et riz

一品料理

M10 **PLATEAU DU CHEF** **59€**

Pour 2 personnes
17 pièces de Sashimi assortis, 6 Sushi assortis,
6 pièces de California saumon, 8 pièces de Shake yaki roll
2 Soupes, 2 salades et 2 riz



AYAKO
TEPPANYAKI

海鮮ちらし



C2 Chirachi assorti

Assortiment de poisson
sur riz vinaigré
Soupe, salade

19€



C1 Chirachi saumon

Saumon avocat
sur riz vinaigré
Soupe, salade

17€



C3 Chirachi tartare

Tartare de saumon avocat
sur riz vinaigré
Soupe, salade

17,5€

Chirashi



C4 Unadon

Anguille grillée,
sauce anguille sur riz
Soupe, salade

25€

うなぎ

Bento Tai

6 Sashimi
(3 saumon, 3 thon),
6 saumon roll fromage ,
1 sushi saumon, 1 sushi thon,
daurade grillé
Soupe, salade et riz

26€

Bento

Bento Shake

6 Sashimi
(3 saumon, 3 thon),
6 california saumon avocat,
1 sushi saumon, 1 sushi thon,
saumon grillé
Soupe, salade et riz

25€



AYAKO
TEPPANYAKI



PLATS
EXPRESS

YAKISOBA



*Gyoza supplément 4,5€/4 pièces

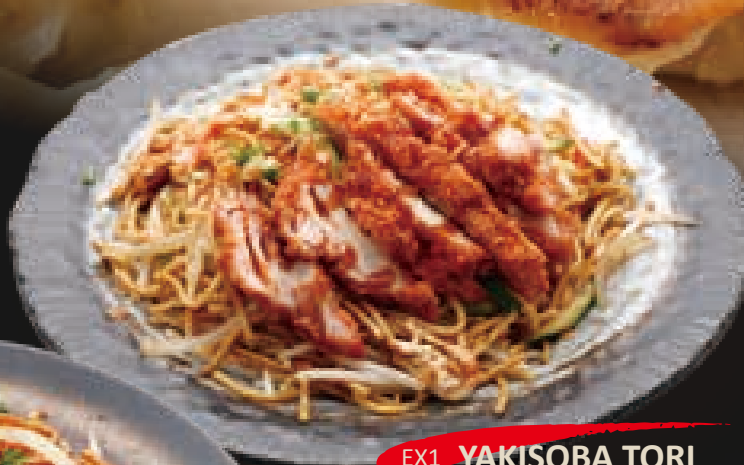
SERVI UNIQUEMENT LE MIDI



EX2 YAKISOBA EBI

15€

Nouilles sautées aux crevettes
et légumes



EX1 YAKISOBA TORI

14€

Nouilles sautées au poulet
et légumes



EX3 YAKISOBA GYU

15€

Nouilles sautées au filet de boeuf
et légumes



EX5 TORIKATSU

15€

Poulet pané avec un bol de riz

PLATS MIDI EXPRESS

DONBURI (BOL À BASE DE RIZ JAPONAIS)

*Gyoza supplément 4,5€/4 pièces

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI

MA Shake Yaki Don 16,5€

Saumon grillé avec sauce teriyaki, Légumes

MT Tai Yaki Don 16,5€

Daurade grillée, persillade, Légumes

MF Gyu Don 20€

Filet de boeuf grillé, Légumes

EX4 TORI DON 15€

Omelette au poulet frit et oignon sur riz

PLATS
EXPRESS



AYAKO
TEPPANYAKI

デザート

desserts

New

FONDANT CHOCOLAT

AU YUZU 9,00

Fondant chocolat avec
boule de glace vanille

NOUGAT GLACÉ

7,50
avec coulis de
framboise



COUPE FUJI

8.00

Glace noix de coco,
lait concentré, cacahuètes

SALADE DE FRUITS FRAIS

8,00

Pomme, orange, kiwi,
ananas, pamplemousse



TIRAMISU THÉ VERT

9,00

avec Glace thé vert

おもしろい
おもしろい
おもしろい
おもしろい
おもしろい
おもしろい
おもしろい
おもしろい
おもしろい
おもしろい

DAIFUKU

6,50

Pâte de riz moelleuse
fourrée au haricot rouge,
thé vert et sésame



Soufflés takumi

8,50

Gâteau au fromage pasteurisé
coulis de framboise



Mochi glace

7,50

(2 pièces aux choix)

Vanille, Thé vert, Mangue,
Fleur de cerise, Sésame noir, Litchi



Cheese Cake yuzu

8,00

Cheesecake au yuzu,
coulis de mangue



COUPE AYAKO

8,00

Glace vanille, fruits frais, chantilly,
coulis de framboise



Glace (1pièce)

3,50

Vanille, noix de coco,
thé vert, sésame noir

Ananas frais

7,00

Mangue fraîche

10,00

cocktail



SAKURA
(18cl)

gin, liqueur de fraise, jus de yuzu,
purée de framboise, pétillant

9,50



MOJITO LYCHEE
(18cl)

menthe, citron vert, rhum,
jus de litchi, sucre de canne

9,50



KISS KISS
(18cl)

sirop Jasmin, gin, gin tonic,
shiso, yuzu, rose séchés

9,50



MORASAKI
(10cl)

sirop violette,
litchi, champagne

11,00

mocktail



BUBBLE TEA
(45cl)

kiwi, litchi

6,50



BUBBLE TEA
(45cl)

mangue, passion

6,50



YUZU SUMMER
(15cl)

gin, yuzu miel,
jus de litchi

9,50

CARTE DES VINS

VINS BLANC

	15cl	75cl
Chardonnay IGP d'OC Mas la Chevalière	6,50	24,00
Sancerre AOC Les Broux	8,50	38,00
Chablis AOC Domaine Laroche	8,50	38,50
Pouilly fumé AOC de ladoucette		55,00
Chablis 1er cru (Les Vaillons) Domaine Laroche		65,00

VINS ROUGES

	15cl	75cl
BORDEAUX		
Bordeaux AOC Château roquefort		24,00
Lalande de pomerol AOC Château le jard	8,00	35,00
St-Émilion grand cru AOC château belle rose		38,00
Saint-Estèphe AOC les pèlerins de lafon-rochet		52,00
St-Julien AOC Connétable de talbot		58,00

	15cl	75cl
VALLÉE DU RHÔNE		
Côtes du Rhône AOC Domaine Ogier BIO	6,50	24,00
Crozes Hermitage L'Orientale		38,00
Châteauneuf du pape Clos l'Oratoire		59,00

	15cl	75cl
BEAUJOLAIS		
Brouilly AOC Château des tours	7,00	28,00

		75cl
BOURGOGNE		
Chassagne-Montrachet AOC Louis Latour		65,00

VINS ROSÉS

	15cl	75cl
Côtes de Provence AOP La Source Gabriel	7,00	26,00
Cotes de Provence Gassier Bio		29,00
Côtes de Provence AOC cru classé château minuty, cuvée prestige	8,50	38,00

CHAMPAGNES

	75cl
Nicolas feuillate brut	59,00
Ruinart brut	89,00
Ruinart blanc de blancs	149,00

NOTRE SÉLECTION D'ALCOOL JAPONAIS

宴

NOTRE SÉLECTION DE SAKÉ

Nous vous recommandons vivement d'accompagner vos mets japonais avec l'une de ces trois variétés de Saké « Shirakabegura », provenant de Nada-ku (Kobe), lieu hautement renommé pour sa production.
Saisissez l'occasion de les goûter !

＜ 雫 MIO ＞
スパークリング清酒



doux

MIO
＜Saké pétillant＞

Saké pétillant doux et sucré,
arômes de fruits confits,
très goûteux.
Alcool 5,0%

bouteille / 30cl 22,00

白壁蔵
＜ 生もと純米 ＞



sec

Shirakabegura
＜Kimoto Junmai＞

Goût profond et douce avec
une saveurs de riz.
Complexe mais au
parfum doux et moelleux.
Alcool 15,5%

verre / 10cl 9,00
bouteille / 64cl 48,00

白壁蔵＜ 大吟醸 ＞
無濾過原酒



sec

Shirakabegura
＜Daiginjo＞
Muroka Genshu

La plus prestigieuse des
appellations de saké.
Saveur très parfumée,
florale et race.
Alcool 17,5%

verre / 10cl 10,00
bouteille / 64cl 52,00

NOTRE SÉLECTION D'ALCOOL JAPONAIS

日本酒 松竹梅 15%

**SAKÉ SHOCHIKUBAI
CLASSIC JUNMAI**

bouteille / 18cl

9,00



< 白鶴 >

さゆりにごり酒

純米酒 12.5%

SAKÉ JUNMAI GINJYO

bouteille / 30cl

15,00



< 大関 > 山田錦

純米 14.9%

SAKÉ OZEKI

bouteille / 30cl

17,50



**SAKÉ
L'ATELIER
DU SAKÉ
DAIGINJO**

< Alcool 17,5% >

bouteille / 50cl **31,00**

AYAKO
TEPPANYAKI

*PRIX NET EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

boissons

APÉRITIFS

Kir	(10cl)	6,00
Kir Royal	(10cl)	11,00
Martini, Ricard	(4cl)	6,00
Umeshu liqueur de prune	(7cl)	7,00
Coupe de champagne AOC Nicolas feuillatte	(10cl)	10,00
Gin tonic	(18cl)	9,00

WHISKY JAPONAIS

Nikka	(4cl)	12,00
Akashi	(4cl)	12,00
Yamazaki	(4cl)	18,00

DIGESTIF

Get 27	(6cl)	7,00
Baileys	(6cl)	7,00
Rhum Ryoma Japonais 40%	(4cl)	12,00
Cognac	(4cl)	12,00

BOISSONS FRAÎCHES

Coca cola, zéro	(33cl)	5,00
Jus d'orange / pomme / litchi	(25cl)	5,00
Fuzetea pêche / Orangina	(25cl)	5,00
Pétillant au yuzu	(25cl)	5,50
Limonade japonaise	(20cl)	5,00
Perrier	(33cl)	5,00
Abatilles	(75cl)	7,00
Chateldon	(75cl)	8,00

BIÈRES JAPONAISES

Asahi	(33cl)	6,00
Bière pression Kirin	(25cl)	5,50
Bière pression Kirin	(50cl)	9,50

BOISSONS CHAUDES

Thé vert, Thé jasmin, Thé genmaicha	4,50
Thé yuzu au miel	4,50
Café	2,50

*PRIX NET EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Photos non contractuelles, Conception et Impression 设计印刷 : huoban Tél: 06 28 74 29 95