

K I N U
gawa

RIVE DROITE

KINUGAWA EXCLUSIVE COCKTAILS

GEISHA MARTINI ^{12CL} 19

Vodka, sirop de vanille, purée de passion et jus de citron vert
Vodka, vanilla syrup, passion fruit purée and lime juice

HIKO ^{15CL} 19

Gin, kumquat, liqueur de violette, cordial de myrtille et citron jaune
Gin, kumquat, violet liqueur, blueberry cordial and lemon juice

YORU LITCHI ^{12CL} 19

Vodka, liqueur de litchi, crème de mûre, cordial de citronnelle et citron jaune
Vodka, lychee liqueur, blackberry liqueur, lemongrass cordial and lemon juice

KYURI MARGARITA ^{12CL} 19

Tequila Blanco, concombre, sirop d'agave, jus de yuzu et citron vert, wasabi
Blanco tequila, cucumber, agave syrup, yuzu juice and lime juice, wasabi

PUNCH AL YABAN ^{12CL} 19

Rhum, liqueur de gingembre, jus d'orange et passion, bitter cardamome, cordial kiwi vanille
Rum, ginger liqueur, orange and passion fruit juice, cardamom bitter, kiwi-vanilla cordial

AKA MIZU (MOCKTAIL) ^{20CL} 14

Jus de framboise et de cassis, poivre de Timut, thé noir
Raspberry and blackcurrant, Timut pepper, black tea

BENTO

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER 53€
DU LUNDI AU VENDREDI

Soupe miso Miso soup

Assortiment de 3 californias et 2 sushi Mix of 3 californias and 2 sushi

Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu Yellow Tail Carpaccio, yuzu sauce

Salade japonaise aux algues et concombre Seaweed and cucumber salad

Gyoza poulet et légumes Gyoza, chicken and vegetables

Black Cod grillé mariné à la sauce miso Miso marinated Black Cod

ou Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise shiso Beef fillet, shiso bearnaise sauce

Riz blanc White rice

La liste des allergènes est disponible sur demande
Allergens list is available on request

ENTREES FROIDES

COLD STARTERS

ABOKADO , carpaccio d'avocat, citron caviar et vinaigrette japonaise ⑤	16
Avocado carpaccio, finger lime and Japanese dressing	
SPRING ROLL , sauce sweet yuzu spicy ⑤	22
Vegetarian spring roll and sweet yuzu spicy sauce	
CEVICHE DE YELLOWTAIL menthe et vinaigrette jalapeño ③	26
Yellowtail ceviche, mint and jalapeño dressing	
TORO TARTARE au caviar	27
Tuna belly tartare with caviar	
CARPACCIO DE BAR , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique	26
Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	
CARPACCIO DE YELLOWTAIL , sauce yuzu, piment vert et coriandre ⑥	27
Yellowtail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
TARTARE DE THON , sur feuille de shiso en tempura ③	24
Tuna tartare on shiso leave tempura	
CARPACCIO DE BETTERAVE BLANCHE , umeboshi et huile d'olive ⑤ ③	21
White beet carpaccio, umeboshi and olive oil	
TATAKI DE THON AKAMI , stracciatella, pistache torréfiée ③	26
Akami tuna tataki, stracciatella, roasted pistachio	
SNOW CRAB ET SPICY TUNA , sur nori en tempura ⑥	27
Snow Crab and spicy tuna tartare on nori tempura	

TARUTO

THON	25
Galette craquante de thon, tarama à la truffe d'été et sauce yuzukosho	
Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama and yuzukosho sauce	
SAUMON ⑥	23
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe d'été et sauce New Style	
Sliced salmon on crispy tarts, truffle tarama and New Style sauce	
AVOCAT & SNOW CRAB ③	27
Galette craquante d'avocat et Snow Crab, ikura et vinaigrette japonaise	
Sliced avocado on crispy tarts and Snow Crab, ikura and Japanese dressing	

CAVIAR

CASPIAN Golden Reserve

30 GR - 110

50 GR - 185

⑥ Spécialités Specialties

⑤ Végétarien Vegetarian

③ Nouveautés New dishes

ENTREES CHAUDES

HOT STARTERS

AUBERGINE gratinée de miso sucré 🍴 ⑤	21
Miso glazed, grilled eggplant	
KINU CRISPY ICHIBU riz croustillant, tartare de saumon spicy, Snow Crab mayonnaise et avocat ⑤	28
Crispy rice cakes, spicy salmon tartare, Snow Crab mayo and avocado	
GAMBAS KADAIF ⑤	36
Piment, coriandre et sauce ponzu	
Prawns in Kadaif, chili, coriander and ponzu sauce	
PALOURDES GRATINEES ⑤	28
Au miso blanc, crème au yuzu kosho et panko	
Gratinated clams with white miso, yuzu kosho cream and panko	
SHISHITO PEPPERS , sauce miso ⑤	15
Fried piquillos and miso sauce	
EDAMAME ⑤	7
Edamame	
SOUPE MISO	7
Miso soup	

GYOZAS

GYOZA POULET ET LEGUMES , sauce tosazu 🍴	20
Chicken and vegetables gyoza, tosazu sauce	
GYOZA CANARD , sauce ponzu orange ⑤	20
Orange ponzu sauce	

TEMPURA

CREVETTES , sauce dashi 🍴	34
Shrimps, dashi sauce	
MAIS , sauce curry japonais	21
Corn, Japanese curry sauce	
BROCCOLINIS , sauce tahini ponzu ⑤	23
Broccolinis tahini ponzu sauce	

SALADES

SALADS

EBITEN , salade tempura de crevettes et spicy mayonnaise 🍴	25
Shrimp tempura salad and spicy mayonnaise	
KYURI WAKAME , salade d'algues et concombre, vinaigrette japonaise	16
Seaweed and cucumber salad and Japanese dressing	
POUSSES D'EPINARD TRUFFE , salade de pousses d'épinard, katsuobushi,	22
parmesan, pignons et vinaigrette yuzu	
Baby spinach salad, truffle, katsuobushi, parmesan, pine nuts and yuzu vinaigrette	

UDON & SOBA

- UDON ET GAMBAS GRILLEES**, lait de coco, miso épicé (N) 44
Udon and grilled shrimps, coconut milk, spicy miso
- YAKISOBAS VEGETAL** aubergine fondante, sauce soja fumé, huile shiso (V) (N) 28
Vegetal yakisoba, smoked soy sauce, shiso oil

VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

- BROCHETTES DE POULET** mariné, sauces teriyaki et sweet anticucho 31
Marinated chicken skewers, teriyaki and sweet anticucho sauces
- WAGYU BURGERS**, pickles et yuzukosho, sauce aioli (N) 42
Wagyu sliders, marinated pickles and yuzukosho aioli sauce
- FILET DE BOEUF**, sauce béarnaise shiso ou teriyaki (N) 46
Beef fillet, shiso bearnaise sauce or teriyaki
- BLACK ANGUS SHORT RIBS** fondants et jus corsé au dashi - à partager (N) 42 / PERS
Black Angus short ribs and rich dashi juice - to share

Sauces au choix : béarnaise wasabi, teriyaki, Japanese barbecue,
yuzu chimichurri, wasabi ponzu

POISSONS & CRUSTACES FISH & SHELLFISH

- BLACK COD GRILLE**, mariné à la sauce miso (N) 45
Miso marinated Black Cod
- SAUMON POELE**, sauce teriyaki 36
Pan-fried salmon and teriyaki sauce
- FILET DE BAR VAPEUR**, champignons japonais et consommé de dashi (N) 35
Steamed sea bass fillet japanase mushrooms and dashi broth

ACCOMPAGNEMENTS SIDE ORDERS

- CHAMPIGNONS SAUTES**, sauce sake et yuzu 14
Sauteed mushrooms, sake and yuzu sauce
- BROCCOLINIS**, sauce sake soy butter et yuzu (N) 12
Broccolinis, sake soy butter sauce and yuzu
- MAIS**, mozzarella, kimchi (N) 12
Corn, mozzarella cheese, kimchi
- RIZ NATURE / RIZ A L'AIL** 8
White rice or garlic rice

Les viandes entrant dans la composition des plats de cette
carte a pour origine garantie la France, le Japon, l'Australie et les USA
All meats used in dishes on this menu are from France, Japan, Australia and USA

CALIFORNIA

6/8 PIECES

TEMPURA DE CREVETTES 🍤	24
Shrimp tempura	
SAUMON	19
Salmon	
CRISPY TUNA TRUFFLE 🍄	33
Thon akami, concombre, avocat, tenkasu, mayonnaise à la truffe Akami tuna, cucumber, avocado, tenkasu, truffle mayonnaise.	
CRABE MANGO , concombre, mangue fraîche	29
Crab, cucumber, fresh mango	
BLACK COD grillé mariné au miso et concombre	24
Miso marinated Black Cod and cucumber	
CRABE , concombre, mayonnaise	28
Crab, cucumber, mayo	
NEW STYLE saumon mi-cuit, avocat, fromage frais 🍷	29
Seared salmon, avocado, cream cheese	

MAKI

6 PIECES

THON	18
Tuna	
THON ROUGE , sauce épicée 🍷	19
Tuna with spicy sauce	
THON GRAS	19
Tuna belly	
YELLOWTAIL , sauce yuzu spicy	15
Yellowtail, spicy yuzu sauce	
SAUMON	15
Salmon	
AVOCAT 🥑	8
Avocado	

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE

LES SPECIALITES	SUSHI à la pièce	SASHIMI 5 pièces
CROUSTILLANT SPICY TUNA 🍷	11	-
Crispy spicy tuna tartare		
WAGYU, CAVIAR , cébette et gingembre 🍷	20	-
Wagyu, caviar, spring onion and fresh ginger		
SHAKE TATAKI	12	-
Tataki de saumon, truffe noire et oeufs de saumon Salmon tataki, black truffle and salmon eggs		
LES CLASSIQUES		
SAUMON	9	15
Salmon		
THON	10	21
Tuna		
THON GRAS	13	22
Tuna belly		
OEUFS DE SAUMON	11	13
Salmon eggs		
YELLOWTAIL	10	19
Yellowtail		
BAR	7	17
Sea Bass		

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT Glace matcha	15
Warm chocolate cake matcha ice-cream	
GYOZA POMME TIEDE Glace vanille, caramel	15
Apple gyoza vanilla ice-cream, caramel	
MOCHI ICE à la pièce	8
Ice Mochi per piece	
ALOE VERA , agrumes et sorbet coco 🍹	14
Aloe vera, citrus fruits and coconut sherbet	
GLACES ET SORBETS 2 boules	10
Ice-cream and sherbet 2 scoops	
MANGUE FRAICHE	12
Fresh mango	
PAVLOVA FRUITS ROUGES et sakura 🍷	18
Pavlova with red fruits and sakura	

🍹 Spécialités Specialties

🌱 Végétarien Vegetarien

🍷 Nouveautés New dishes

VINS AU VERRE

BY THE GLASS

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE	15CL
CHARLES HEIDSIECK Brut	20

VINS BLANCS / WHITE WINE	12CL
DOMAINE LAVENTUREUX Chablis 2023	14
JOSEPH MELLOT La Gravelière - Sancerre 2022	15
DOMAINE DE LA BOUCHE DU ROI	16
Chenin Le Grand Lever - Ile-de-France IGP 2022	

VINS ROUGES / RED WINE	12CL
CHATEAU DASSAUT Le D de Dassault Saint-Emilion 2018	14
DOMAINE DE LA BOUCHE DU ROI	16
Pinot Noir Abondance - Ile-de-France IGP 2022	
LOUIS LATOUR Savigny-lès-Beaune 2018	18

VINS ROSSE / ROSE WINE	12CL
DOMAINE DE LA ROUILLERE - Côtes de Provence 2023	12

SAKE

	15CL	72CL
BIJOFU Pichet - Servi chaud Served warm	18	
KUHEIJI 50 Junmai Daiginjo - Sec Dry		100
DASSAI 45 Junmai Daiginjo - Floral Floral	23	125
AZUMAICHI Ginjo - Extra sec Extra dry		155
DASSAI 23 Junmai Daiginjo - Goût cristallin Cristal-clear taste		165
YUKIGUWA Junmai Daiginjo - Sec & Fruité Dry and fruity		165
		30CL
NINKI-ICHI Pétillant Sparkling		39

CHAMPAGNE

	75CL
CHARLES HEIDSIECK Brut	120
MOET & CHANDON Brut Impérial	140
LOUIS ROEDERER Collection	160
RUINART Blanc de Blancs	240
LAURENT PERRIER Grand Siècle	375
DEUTZ Amour Blanc de Blancs	470
LOUIS ROEDERER Cristal 2015	590
DOM PERIGNON Brut Vintage 2012	590
ROSE	
RUINART Brut Rosé	240

BLANCS

WHITE WINE

ILE DE FRANCE

DOMAINE DE LA BOUCHE DU ROI

Chenin Le Grand Lever - Ile-de-France IGP 2022

75CL 150CL

75

BORDEAUX

CHATEAU CARBONNIEUX Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2021

95

CHATEAU FIEUZAL Pessac-Léognan 2018

140

BOURGOGNE

DOMAINE CYRIL GAUTHERON Chablis 2023

80

DOMAINE FAIVELEY Montagny 2022

105

CHATEAU DE MEURSAULT Meursault 2022

145

DOMAINE CAPUANO FERRERI Chassagne-Montrachet 2022

160

DOMAINE FAIVELEY Puligny-Montrachet 2023

170

DOMAINE FAIVELEY Puligny-Montrachet 1^{er} Cru - Les Referts 2022

230

LOUIS LATOUR Corton-Charlemagne Grand Cru 2016

360

XAVIER MONNOT Corton-Charlemagne Grand Cru 2019

540

LOIRE

DOMAINE PHILIPPE GILBERT Menetou-Salon 2023

65

DOMAINE BARILLOT Pouilly-Fumé 2023

68

DOMAINE LUCIEN CROCHET Les Calcaires - Sancerre 2022

80

160

RHONE - LANGUEDOC

CLOS BOUCHER Maison Delas - Condrieu 2020

110

ALSACE

ALTENBERG DE BERGHEIM Riesling Grand Cru 2009

60

ROSES

ROSE WINE

ROSE

75CL

DOMAINE DE LA ROUILLERE - Côtes de Provence 2023

65

CHATEAU D'ESCLAN Whispering Angel - Côtes de Provence 2023

72

CHATEAU MINUTY Rose et Or - Côtes de Provence 2023

145

ROUGES

RED WINE

ILE DE FRANCE

75CL

DOMAINE DE LA BOUCHE DU ROI

75

Pinot Noir Abondance - Ile-de-France IGP 2022

BORDEAUX

TER POINTE Côtes-de-Bourg 2015

60

CHATEAU DUBARD BEL-AIR Puisseguin Saint-Émilion 2022

65

CHATEAU BRANE CANTENAC Baron de Brane Margaux 2017

85

CHATEAU MAUCAILLOU Moulis 2017

90

CHATEAU FONBEL Saint-Émilion Grand Cru 2016

95

CHATEAU TALBOT Connétable Saint-Julien 2017

100

CHATEAU DASSAULT Saint-Émilion Grand Cru Classé 2018

110

CHATEAU LAGRANGE Saint-Julien 2018

145

CHATEAU LA LAGUNE Haut-Médoc 3^{ème} Cru Classé 2017

160

CHATEAU GISCOURS Margaux 3^{ème} Cru Classé BIO 2018

180

CHATEAU LEOVILLE POYFERRE Saint-Julien 2015

260

CHATEAU PONTET CANET Pauillac 2011

290

CHATEAU LYNCH-BAGES Pauillac 5^{ème} Cru Classé 2012

360

CHATEAU FIGEAC Saint-Émilion 2012

480

CHATEAU ANGELUS Saint-Émilion 1^{er} Grand Cru Classé 2019

690

CHATEAU HAUT-BRION Pessac-Léognan 1^{er} Grand Cru Classé 2009

1 190

BOURGOGNE

DOMAINE GEORGES JOILLOT Pinot Noir Côte d'Or - Bourgogne 2022

70

DOMAINE PHILIPPE GIRARD Montée Rouge - Beaune 2023

92

DOMAINE FAIVELEY La Framboisière - Mercurey 2023

105

V & V GODIER La Charmotte - Nuits-Saint-Georges 2018

130

V & V GODIER Chambolle-Musigny 2022

145

DOMAINE VIOLOT-GUILLEMARD Les Cros Martin - Volnay 2022

160

DOMAINE J.L TRAPET Ostrea - Gevrey-Chambertin 2018

170

CHATEAU DE MARSANNAY Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Bel Air 2018

175

DOMAINE SENARD Clos des Meix - Corton Grand Cru 2020

280

DOMAINE JEAN MARC MILLOT Clos de Vougeot Grand Cru 2020

470

DOMAINE ROCHE DE BELLENE

595

Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Malconsorts 2020

DOMAINE HENRI BOILLOT Echezeaux Grand Cru 2021

715

VALLEE DE LA LOIRE

DOMAINE SERGE LALOUE Sancerre 2021

68

DOMAINE PHILIPPE GILBERT 35 Rangs - Menetou Salon 2020

85

VALLEE DU RHONE - LANGUEDOC

MAISON DELAS - Les Challeys 2023

65

DOMAINE BOTT - Saint-Joseph 2022

75

DOMAINE DE THALABERT - Crozes-Hermitage 2018

105

MARTIN CLAIR Côte Rôtie 2022

120

DOMAINE CLUSEL ROCH Les Grandes Places - Côte Rôtie 2015

275

LANGUEDOC

MAS DE FOURNEL Pic Saint-Loup 2011

60

ALCOOLS ^{4CL}

DIGESTIVES

UMESHU	12	COGNAC HENNESSY V.S.O.P	28
GIN TANQUERAY	14	BAS-ARMAGNAC	21
GIN HENDRICK'S	16	CALVADOS BUSNEL V.S.O.P	18
VODKA STOLICHNAYA	12	TEQUILA DON JULIO REPOSADO	19
VODKA BELVEDERE	18	TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO	50
RHUM ZACAPA	23		28

WHISKY ^{5CL}

NIKKA

FROM THE BARREL Intense, floral Intense, floral	16
COFFEY GRAIN Cacao, miel et passion Chocolate, honey and passion fruit	18
COFFEY MALT Praline, vanille Praline, vanilla	19
TAKETSURU 17 ans - Toffee, griotte Toffee, morello cherry	40

SUNTORY

AKASHI MEISEI Vanille et épices Vanilla, spices	19
TOGOUSHI KIWAMI Noisette, miel et chocolat Hazelnut , honey, chocolate	17
BLACK LABEL 12 ans Praline, vanilla	18
JACK DANIEL'S Single Barrel	16

BOISSONS FRAICHES

COLD DRINKS

EVIAN, BADOIT ^{75CL}	9
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO ^{33CL}	8
LIMONADE, TONIC, GINGER BEER, GINGER ALE ^{33CL}	8
JUS DE TOMATE, CRANBERRY, ANANAS, LITCHI, PASSION ^{25CL} Tomato, Cranberry, Pineapple, Lychee, Passion fruit	8

BIERE

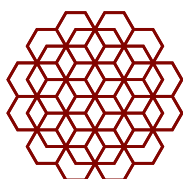
BEER

ASAHI ^{33CL}	10
-----------------------	----

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

THES JAPONAIS ET INFUSIONS Japanese tea and infusion	8
CAFE, DECAFEINE Coffee, decaffeinated	6



Tous nos prix sont nets et exprimés en euros.
All prices are in euros.

09/2025