

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 californie et 2 sushi Mix of 3 californie 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 (V)	16
Avocado carpaccio, finger lime and Japanese dressing	
SPRING ROLL , sauce sweet yuzu spicy (V)	22
Vegetarian spring roll and sweet yuzu spicy sauce	
CEVICHE DE YELLOWTAIL menthe et vinaigrette jalapeño (N)	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 (S)	27
Yellowtail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
CARPACCIO DE BETTERAVE BLANCHE , umeboshi et huile d'olive (V) (S)	21
White beet carpaccio, umeboshi and olive oil	
TATAKI DE THON AKAMI , stracciatella, pistache torréfiée (N)	26
Akami tuna tataki, stracciatella, roasted pistachio	
SNOW CRAB ET SPICY TUNA , sur nori en tempura (S)	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 (S)	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 (N)	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

CASPARIAN Golden Reserve

30 GR - 110

50 GR - 185



Spécialités Specialties



Végétarien Vegetarian



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, coriandre and ponzu sauce	
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
- NOODLES YASAI** 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 aïoli (N) 42
Wagyu sliders, marinated pickles and yuzukosho aïoli 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 japanese 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		

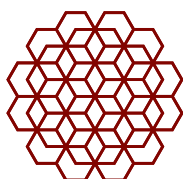
DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT Glace matcha Warm chocolate cake matcha ice-cream	15
GYOZA POMME TIEDE Glace vanille, caramel Apple gyoza vanilla ice-cream, caramel	15
MOCHI ICE à la pièce Ice Mochi per piece	8
ALOE VERA , agrumes et sorbet coco 🌀 Aloe vera, citrus fruits and coconut sherbet	14
GLACES ET SORBETS 2 boules Ice-cream and sherbet 2 scoops	10
MANGUE FRAICHE Fresh mango	12
ROCHER NOISETTES , rocher chocolat noisettes et sobacha Chocolate hazelnut rocher and buckwheat	17

🌀 Spécialités Specialties

🌱 Végétarien Vegetarien

🆕 Nouveautés New dishes



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

11/2025

ALCOOLS DIGESTIVES

	4CL		4CL	70CL
UMESHU	12	BELVEDERE	18	250
CALVADOS BUSNEL V.S.O.P	18	TANQUERAY	15	250
BAS-ARMAGNAC	21	HENDRICK'S	20	290
BAS-ARMAGNAC	21	DON JULIO REPOSADO	18	280
COGNAC HENNESSY V.S.O.P	28	DON JULIO 1942	60	900
RHUM ZACAPA	28	CLASE AZUL	60	900

WHISKY 5CL

NIKKA

FROM THE BARREL Intense, floral 16
Intense, floral

COFFEY GRAIN Cacao, miel et passion 18
Chocolate, honey and passion fruit

COFFEY MALT Praline, vanille 19
Praline, vanilla

TAKETSURU 17 ans - Toffee, griotte 40
Toffee, morello cherry

SUNTORY

AKASHI MEISEI Vanille et épices 19
Vanilla, spices

TOGOUSHI KIWAMI Noisette, miel et chocolat 17
Hazelnut , honey, chocolate

BLACK LABEL 12 ans 18
Praline, vanilla

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 8
Tomato, Cranberry, Pineapple, Lychee, Passion fruit

BIERE BEER

ASAHI 33CL 10

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

THES JAPONAIS ET INFUSIONS Japanese tea and infusion 8

CAFE, DECAFEINE Coffee, decaffeinated 6

ROUGES

RED WINE

ILE DE FRANCE

75CL

ILE-DE-FRANCE IGP Domaine de la Bouche du Roi
Pinot Noir Abondance - Ile-de-France IGP 2022

75

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 2021

100

D DE 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

BOURGOGNE Domaine Georges Joillot - Pinot Noir Côte d'Or 2022

70

BEAUNE Domaine Philippe Girard - Montée Rouge 2023

92

MERCUREY Domaine Faiveley - La Framboisière 2023

105

NUITS-SAINT-GEORGES V & V Godier - La Charmotte 2018

130

VOLNAY Domaine Violot-Guillemard - Les Cros Martin 2022

160

GEVREY-CHAMBERTIN Domaine J.I Trapet - Ostrea 2018

170

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU Château de Marsannay - Bel Air 2018

175

CORTON GRAND CRU Domaine Senard - Clos des Meix 2020

280

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU Domaine Jean Marc Millot 2020

470

VOSNE-ROMANEE 1^{ER} CRU Domaine Roche de Bellene
Les Malconsorts 2020

595

ECHIZEAUX GRAND CRU Domaine Henri Boillot 2021

715

VALLEE DE LA LOIRE

SANCERRE Domaine Serge Laloue 2021

68

MENETOU SALON Domaine Philippe Gilbert - 35 Rangs 2020

85

VALLEE DU RHONE

SAINT-JOSEPH Maison Delas - Les Challeys 2023

65

SAINT-JOSEPH Domaine Bott 2022

75

CROZES-HERMITAGE Domaine de Thalabert 2018

105

COTE ROTIE Martin Clair 2022

120

COTE ROTIE Domaine Clusel Roch - Les Grandes Places 2015

275

LANGUEDOC

PIC SAINT-LOUP Mas de Fournel 2011

60

BLANCS

WHITE WINE

ILE DE FRANCE

	75CL	150CL
ILE-DE-FRANCE IGP Domaine de la Bouche du Roi Chenin Le Grand Lever 2022	75	

BORDEAUX

PESSAC-LEOGNAN GRAND CRU CLASSE Château Carbonnieux 2021	95	
PESSAC-LEOGNAN Château Fieuzal 2018	140	

BOURGOGNE

CHABLIS Domaine Roland Laventureux - Vau Renard 2023	80	
MONTAGNY Domaine Faiveley 2021	105	
MONTAGNY Domaine Faiveley - Les Cents Pieces 2023	120	
CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Capuano Ferreri 2022	160	
MEURSAULT Domaine Michel Bouzereau - Les Grands Charrons 2023	180	
PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU Domaine Faiveley - Les Referts 2022	230	
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Louis Latour 2016	360	
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Xavier Monnot 2019	540	

LOIRE

MENETOU-SALON Domaine Philippe Gilbert 2023	65	140
POUILLY-FUME Domaine Michel Redde - La Moynerie 2023	68	
SANCERRE Domaine Lucien Crochet - Les Calcaires 2022	80	

RHONE - LANGUEDOC

CONDRIEU Clos Boucher - Maison Delas 2020	110	
--	-----	--

ROSES

ROSE WINE

ROSE

	75CL	
COTES DE PROVENCE Domaine de la Rouillère 2023	65	
COTES DE PROVENCE Château d'Esclan - Whispering Angel 2023	72	
COTES DE PROVENCE Château Minuty - Rose et Or 2023	145	

VINS AU VERRE

BY THE GLASS

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

CHARLES HEIDSIECK Brut 15CL 20

VINS BLANCS / WHITE WINE

CHABLIS Domaine Roland Laventureux - Vau Renard 2023 12CL 14

SANCERRE Domaine Lucien Crochet - Les Calcaires 2022 15

ILE-DE-FRANCE IGP Domaine de la Bouche du Roi
Chenin Le Grand Lever 2022 16

VINS ROUGES / RED WINE

SAINT-EMILION Château Dassaut - Le D de Dassault 2018 12CL 14

SAINT-JOSEPH Maison Delas - Les Challeys 2023 15

PINOT NOIR ABONDANCE Domaine de la Bouche du Roi
Ile-de-France IGP 2022 16

VINS ROSSE / ROSE WINE

COTES DE PROVENCE Domaine de la Rouillère 2023 12CL 12

SAKE

BIJOFU Pichet - Servi chaud Served warm 15CL 72CL
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 190

YUKIGUWA Junmai Daiginjo - Sec & Fruité Dry and fruity 230

NINKI-ICHI Pétillant Sparkling 30CL 39

CHAMPAGNE

CHARLES HEIDSIECK Brut 75CL 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