

K I N U
gawa

MEGÈVE

ENTREES FROIDES

COLD STARTERS

ABOKADO , carpaccio d'avocat, citron caviar, vinaigrette japonaise ⑤	22
Avocado carpaccio, finger lime, Japanese dressing	
SPRING ROLL , sauce sweet yuzu spicy ⑤	24
Vegetarian spring roll, sweet yuzu spicy sauce	
TORO TARTARE au caviar ●	28
Tuna belly tartare with caviar	
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES , vinaigrette mangue shiso et sobacha grillée ③	38
Scallop carpaccio, mango shiso vinaigrette and toasted sobacha	
CARPACCIO DE BAR , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique	30
Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, balsamic yuzu	
CEVICHE DAURADE , concombre, menthe et vinaigrette jalapeño	28
Sea bream ceviche, cucumber, mint and jalapeño dressing	
TATAKI DE WAGYU , sauce yuzu miso à la truffe et sésame torréfié ③	48
Wagyu tataki, yuzu miso sauce with truffle and toasted sesame	
CARPACCIO DE YELLOW TAIL , sauce yuzu, piment vert et coriandre ●	26
Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
SNOW CRAB ET SPICY TUNA , sur nori en tempura ●	28
Snow crab and spicy tuna on nori seaweed tempura	
CARPACCIO NEW STYLE ●	
Saumon Salmon	21
Daurade Sea bream	23
Thon Tuna	25
BAR SASHIMI , sauce new style et vinaigrette jalapeño - à partager	120
Sea bass sashimi, new style sauce and jalapeño dressing - to share	

TARUTO

THON	26
Galette craquante de thon, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho	
Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama, yuzukosho sauce	
SAUMON ●	24
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	32
Galette craquante d'avocat et Snow Crab, ikura et vinaigrette japonaise	
Sliced avocado on crispy tarts and Snow Crab, ikura and Japanese dressing	

● Spécialités Specialties

⑤ Végétarien Vegetarian

③ Nouveautés New dishes

ENTREES CHAUDES
HOT STARTERS

AUBERGINE gratinée au miso sucré 	18
Grilled eggplant with miso glazed	
GYOZA , poulet et légumes	19
Gyoza, chicken and vegetables	
GYOZA WAGYU laqué sauce teriyaki 	28
Wagyu gyoza glazed with teriyaki sauce	
BOUILLON JAPONAIS de saison, servi dans sa théière	15
Japanese seasonal stock, in a teapot	
SHISHITO PEPPERS , piquillos frits, sauce miso 	14
Fried piquillos, miso sauce	
EDAMAME 	9
Edamame	
SOUPE MISO	9
Miso soup	

SALADES
SALADS

EBITEN salade tempura de crevettes et spicy mayonnaise 	28
Shrimp tempura salad and spicy mayonnaise	
POUSSES D'EPINARDS TRUFFE salade de pousses d'épinards, katsubushi, parmesan, pignons et vinaigrette yuzu 	32
Baby spinach salad, truffle, katsubushi, parmesan, pine nuts and yuzu vinaigrette	
KYURI WAKAME salade d'algues et concombre, vinaigrette japonaise	15
Seaweed and cucumber salad and Japanese dressing	
KING CRAB SALADA 	300 GR - 145
Mesclun de jeunes pousses et mayonnaise miso - à partager	
King Crab salad, mixed green salad and miso mayonnaise dressing - to share	

TEMPURA

CREVETTES 	34
Shrimps	
LEGUMES 	22
Vegetables	
REBLOCHON , sauce yuzu miso 	24
Reblochon, yuzu miso sauce	

CAVIAR

CASPARIAN Golden Impérial

30 GR	110
50 GR	180
125 GR	450

VIANDES & VOLAILLES

MEAT & POULTRY

BROCHETTES DE POULET mariné, sauces teriyaki et sweet anticucho Marinated chicken skewers, teriyaki and sweet anticucho sauces	32
COTELETTES D'AGNEAU , ail et romarin, sauce barbecue japonaise Lamb chops, garlic and rosemary , Japanese barbecue dressing	38
FILET DE BOEUF , sauce béarnaise shiso Beef fillet, shiso béarnaise sauce	54
NOIX D'ENTRECOTE ANGUS , sauce à la truffe noire Angus rib eye and black truffle sauce	69
FAUX-FILET DE WAGYU A5, sauce ponzu Wagyu A5 sirloin, ponzu sauce 100 G	100 GR - 100

POISSONS & CRUSTACES

FISH & SHELLFISH

GAMBAS BLACK TIGER , sauce chimichurri Black tiger king prawns, chimichurri sauce	46
SAUMON POELE , sauce teriyaki Pan-fried salmon, teriyaki sauce	35
BLACK COD GRILLE , mariné à la sauce miso 🍣 Miso marinated Black Cod	56
UDON ET GAMBAS GRILLEES , lait de coco, miso épicé 🍷 Udon and grilled shrimps, coconut milk, spicy miso	44
BAR CHILIEN , sauce yuzu shiso 🍷 Chilean sea bass and yuzu shiso sauce	48

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

CHAMPIGNONS SAUTES , sauce sake et yuzu Sauteed mushrooms, sake and yuzu sauce	16
HARICOTS VERTS , sauce sake soy butter et yuzu String beans, sake soy butter sauce and yuzu	12
PUREE Mashed potatoes	12
PUREE A LA TRUFFE Truffled mashed potatoes	25
SALADE DE MESCLUN Mixed green salad	10
RIZ NATURE OR GARLIC RICE White rice or Garlic rice	10

CALIFORNIA

ROLLS

6/8 PIECES

CRISPY TUNA TRUFFLE thon akami, concombre, avocat et truffe râpée (N)	44
Akami tuna, cucumber, avocado and shaved truffle	
TEMPURA DE CREVETTES	28
Shrimp tempura	
VEGETARIEN	14
Vegetarian	
CRAB MANGO , concombre, mangue fraîche (●)	36
Crab, cucumber, fresh mango	
SAUMON	16
Salmon	
THON	20
Tuna	
ANGUILLE	22
Eel	
BLACK COD GRILLE mariné au miso et concombre	27
Miso marinated Black Cod, cucumber	
NEW STYLE saumon mi-cuit, avocat, fromage frais (●)	35
Seared salmon, avocado, cream cheese	

MAKI

6 PIECES

THON	17
Tuna	
THON ROUGE sauce épicée (●)	19
Tuna with spicy sauce	
THON GRAS	21
Tuna belly	
YELLOW TAIL , sauce yuzu spicy (●)	16
Yellow Tail, spicy yuzu sauce	
SAUMON ET FROMAGE FRAIS	15
Salmon and fresh cheese	
SAUMON	14
Salmon	
CONCOMBRE (V)	10
Cucumber	
AVOCAT (V)	10
Avocado	

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

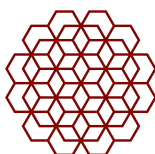
SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

	SUSHI à la pièce	SASHIMI 5 pièces
LES SPECIALITES SPECIALITIES		
CROUSTILLANT SPICY TUNA Crispy spicy tuna tartare	12	-
WAGYU CAVIAR , cébette et gingembre Wagyu, caviar, spring onion and fresh ginger	21	-
TORO TRUFFE purée de nori et truffe noire râpée ⓘ Shaved black truffle, toro tuna and nori purée	18	-
NOIX DE SAINT-JACQUES Scallops	16	-
LES CLASSIQUES CLASSICS		
SAUMON Salmon	7	28
THON Tuna	8	34
THON GRAS Tuna belly	12	37
BAR Sea bass	8	26
DAURADE ROYALE Sea bream	7	28
YELLOW TAIL Yellow Tail	9	32
ANGUILLE GRILLEE Grilled eel	9	38
OEUF DE SAUMON Salmon eggs	11	20

DESSERTS

TARTE YUZU MERINGUEE Yuzu meringue tart	18
BISCUIT COULANT CHOCOLAT , glace sésame noir Chocolate coulant, black sesame ice cream	16
ALOE COCO , aloe vera, agrumes et sorbet coco Aloe vera, citrus fruits and coconut sherbet	15
TARTELETTE CHOCOLAT praliné et sobacha grillé Chocolate tartlet with praline and toasted sobacha	18
MOCHI ICE à la pièce Ice Mochi per piece	8
GLACES ET SORBETS 2 boules Ice cream and sherbet	10



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

01/2026