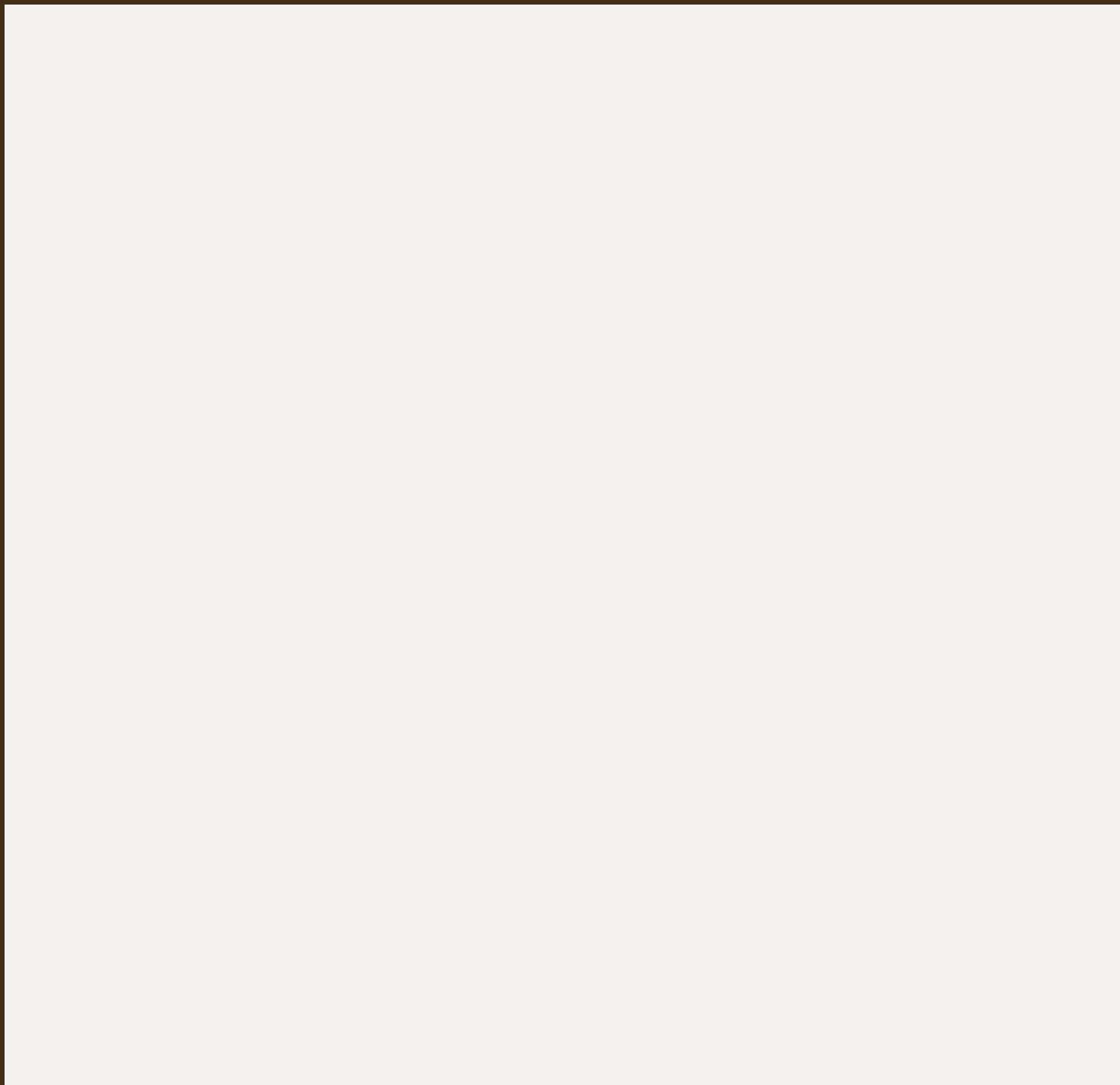




MENU

Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord



Savourez un menu savoureux composé de plusieurs plats
(inclus dans la formule Dîner au restaurant Oriental)

MENU

Un Snack ou une Salade

Une Tempura ou une Soupe et Riz

Un Plat Assorti

Un Plat Principal

Un Glace au Matcha

Si vous avez acheté le forfait *Dîner au restaurant Oriental*,
vous pouvez remplacer un plat de cette sélection par un plat à la carte
de la section correspondante pour 50% du prix indiqué.

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance à un aliment, merci de le dire au maître d'hôtel avant de commander.

* Avis de Santé Publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



SNACKS

EDAMAME

huile de sésame épicée, citron **V**

HARUMAKI FRAIS

rouleaux de riz frais aux crevettes et aux légumes, sauce cacahuète

HARUMAKI CROUSTILLANT

rouleaux de printemps aux légumes asiatiques de saison, sauce aigre-douce **V**

KIMCHI

chou, carotte et radis blanc marinés et légèrement épicés **V**

TSUKUNE

boulettes de poulet



SALADES

ALGUES

algues, radis blanc, carotte, oignon rouge, cive, graines de sésame **V**

KAISO

papaye, carotte, kadaïf, ciboulette, shiso, vinaigrette ponzu **V**

SAKURA

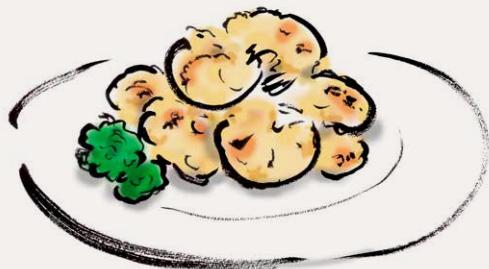
vinaigrette goma au sésame et au yuzu **V**

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance à un aliment, merci de le dire au maître d'hôtel avant de commander.

* Avis de Santé Publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



TEMPURA

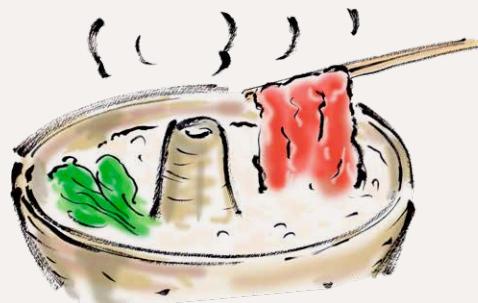
Le tout servi avec une sauce au gingembre et au daikon

YASAI

légumes de saison, champignons **v**

KAITO

crevettes, légumes de saison, champignons, gingembre



SOUPE ET RIZ

SOUPE MISO

tofu, wakamé, flocons de tempura, oignon vert **v**

RIZ FRIT AU HOMARD

homard, légumes, gingembre, cébette

RIZ VAPEUR

japonais blanc ou brun **v**

v Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance à un aliment, merci de le dire au maître d'hôtel avant de commander.

* Avis de Santé Publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



PLATS PRINCIPAUX

SAKE TERIYAKI*

Saumon grillé, sauce teriyaki,
riz vapeur, légumes sautés

TORI TERIYAKI

Poulet grillé, sauce teriyaki,
riz vapeur, légumes sautés

GYU NIKU TERIYAKI*

Filet de bœuf Angus, sauce teriyaki,
riz vapeur, légumes sautés

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance à un aliment, merci de le dire au maître d'hôtel avant de commander.

* Avis de Santé Publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



PLATS ASSORTIS SPÉCIAUX

SÉLECTION DE NIGIRI*

10 pièces de nigiri au choix

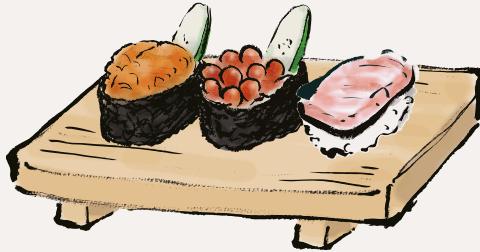
SUSHI DELUXE*

8 pièces de nigiri, 1 maki, 1 temaki au choix

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance à un aliment, merci de le dire au maître d'hôtel avant de commander.

* Avis de Santé Publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



NIGIRI

2 PIÈCES

SAKE*

Saumon

EBI

Crevette cuite

TAI*

Denté

HAMACHI*

Sérieole japonaise

TAKO

Poulpe

UNAGI

Anguille rôtie et glacée

AMA EBI*

Crevette crue

MAGURO*

Thon jaune

SASHIMI

5 PIÈCES

SAKE*

Saumon

EBI

Crevette cuite

TAI*

Denté

HAMACHI*

Sérieole japonaise

TAKO

Poulpe

UNAGI

Anguille rôtie et glacée

AMA EBI*

Crevette crue

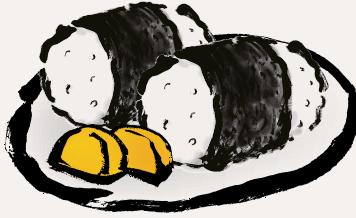
MAGURO*

Thon jaune

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance à un aliment, merci de le dire au maître d'hôtel avant de commander.

* Avis de Santé Publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



TEMAKI

KANI KAPPA

Surimi de crabe, concombre

SAKE ABOKADO*

Saumon fumé, avocat

CHUUKARA TAI*

Denté, sauce piquante, poireaux

IKURA*

Œufs de saumon, asperges

SAKE-KAWA*

Peau de saumon croustillante et masago

CHUUKARA MAGURO*

Thon jaune, sauce piquante, poireaux

MAKI

SAKE MAKI*

Saumon

KAPPA MAKI

Concombre

KANI MAKI

Surimi de crabe

TAI MAKI*

Denté

KABOCHA MAKI

Potiron

MAGURO MAKI*

Thon jaune

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance à un aliment, merci de le dire au maître d'hôtel avant de commander.

* Avis de Santé Publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



DESSERTS

MATCHA

flan de thé vert au matcha,
compote de baies de goji
et de framboises

TAPIOCA

perles de tapioca, lait de coco,
noix de coco, châtaignes d'eau,
glace pilée

CRÈME GLACÉE

matcha, haricots rouges azuki,
sésame noir

FRUITS ET MATCHA KAITO

Glace maison au thé vert,
fruits frais de saison

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance à un aliment, merci de le dire au maître d'hôtel avant de commander.

* Avis de Santé Publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

