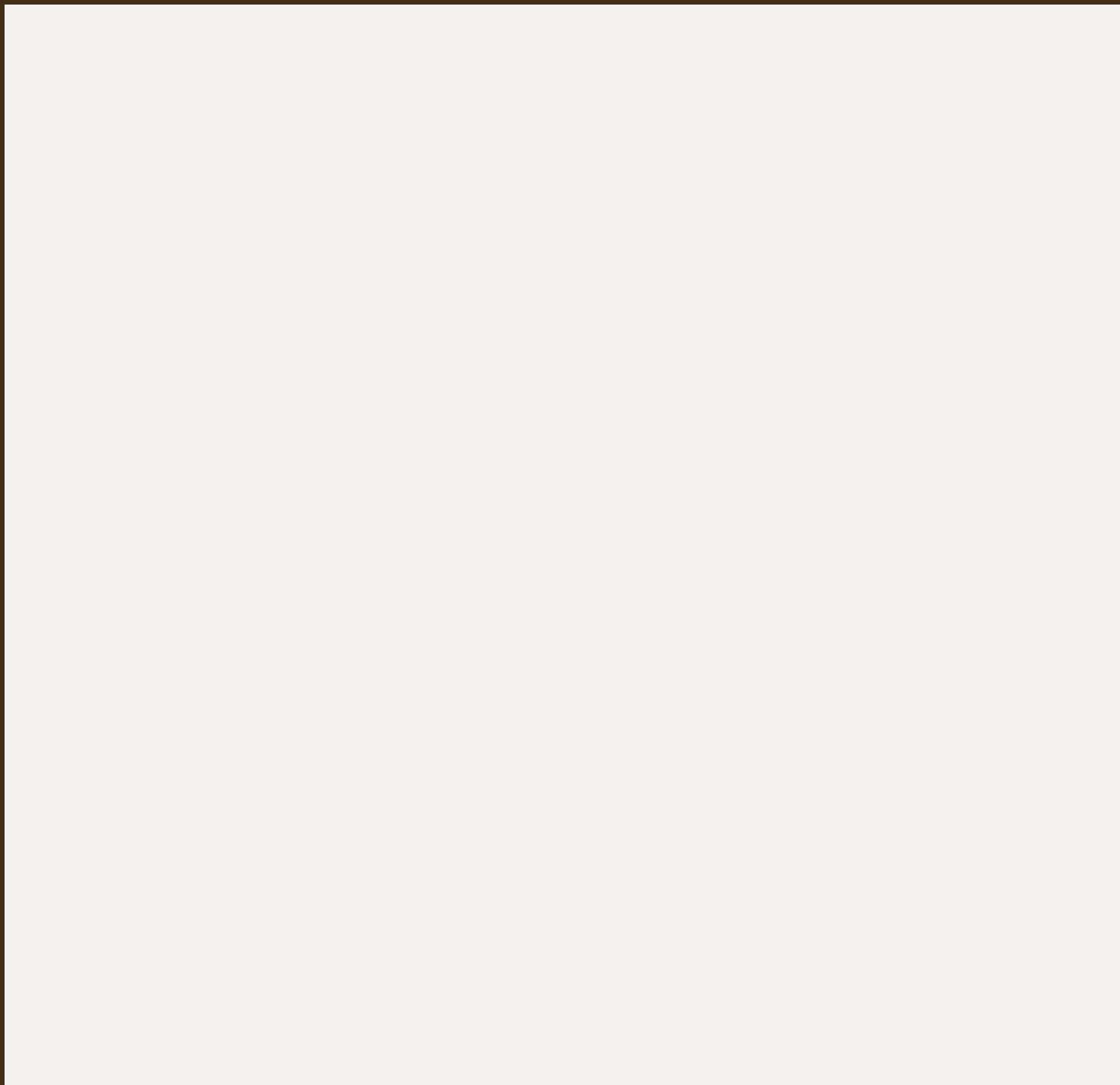




Menu fourni à titre indicatif seulement.  
Les menus sont sujets à changement  
et seront reconfirmés une fois à bord

# MENU



# EXPÉRIENCE CULINAIRE ASIATIQUE

L'Expérience Culinaire Asiatique est incluse dans le forfait "Dining Experience Package".  
Si vous avez acheté le forfait « Dining Experience », vous pouvez remplacer un plat de cette sélection par un plat à la carte pour 50 % du prix indiqué.  
Vous pouvez également commander un autre plat à plein tarif.

1 Snack ou Salade

1 Tempura ou Soupe et Riz

1 Plat Assorti

All Nigiri ou Sushi Deluxe

1 Plat Principal

Sake Teriyaki ou Toru Teriyaki ou Gyu Niku Teriyaki

1 Dessert

Matcha

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

---

### **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

---

### **KIMCHI**

chou, carotte et radis blanc marinés  
et légèrement épicés

---

### **TSUKUNE\*\***

boulettes de poulet

---



## SALADES

---

### **ALGUES**

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

---

### **KAISO**

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

---

### **SAKURA**

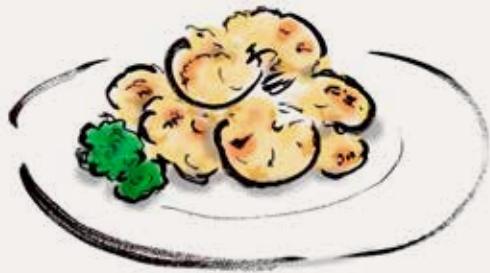
vinaigrette goma au sésame et au yuzu

---

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

### **KAITO**

crevettes, légumes de saison, champignons, gingembre

---



## SOUPE ET RIZ

---

### **SOUPE MISO**

tofu, wakamé, flocons de tempura, oignon vert

### **RIZ FRIT AU HOMARD\*\***

homard, légumes, gingembre, cébette

### **RIZ VAPEUR\*\***

japonais blanc ou brun

---

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 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 ASSORTIS SPÉCIAUX

---

### **SÉLECTION DE NIGIRI\***

10 pièces de nigiri au choix

---

### **SUSHI DELUXE\***

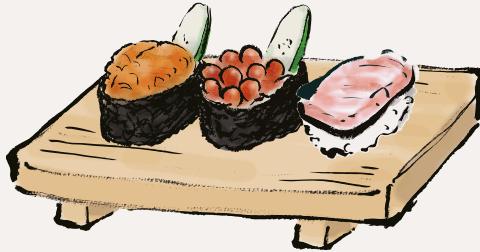
8 pièces de nigiri, 1 maki, 1 temaki au choix

---

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

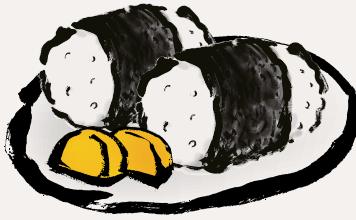
### MAGURO\*

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.



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.

