

SUSHI BAR

HIDDEN FISH

隠された魚



Bien que Sushi Hidden Fish importe des poissons de partout dans le monde, en particulier du Japon, notre chef valorise également les variétés locales. Nos chefs sélectionnent soigneusement les poissons un par un et débutent ensuite le processus de nettoyage, de préparation et de conservation.



Les chefs contrôlent avec précision le processus de vieillissement du poisson. Il n'est pas toujours idéal de consommer le poisson immédiatement : différentes variétés de poissons requièrent différentes méthodes de réfrigération et de stockage pour un goût optimal.

ENTRÉES

SOUPE MISO

EDAMAME

Togarashi & Huile de Sésame

SALADE WAKAME

Wakame, Oshinko, Concombre, Edamame & Sésame

SALADE VERTE

Mélange de Laitue Verte, Concombre, Tomate Cerise,
Mizuna, Vinaigrette Japonaise

SALADE DE KANI

Goberge, Concombre, Vinaigrette de Mayonnaise au Gingembre

SALADE WABI-SABI

Carotte, Betterave, Concombre, Papaye, Oignon Vert, Chou Rouge,
Sésame, Huile de Truffe & Vinaigre de Riz, Yuzu Koshu

NOUILLES DE SAUMON

Saumon, Caviar Noir, Sésame, Yuzu Kosho & Sauce Ponzu

NOUILLES DE THON

Thon, Caviar Noir, Sésame, Yuzu Kosho & Sauce Ponzu

TARTARE DE ALBACORE

Thon Albacore, Caviar Noir, Poivron Rouge, Yuzu
& Sel de l'Himalaya Fumée au Bois de Pommier

TARTARE DE SAUMON ORA KING

Saumon Ora King, Oba, Poivron Rouge,
Oignon Rouge & Fumet de Poisson avec Oba Gingembre

TARTARE DE WAGYU A5 MIYAZAKI

Wagyu A5 Flambé, Caviar Noir, Yuzu Kosho & Sauce Maison

SASHIMI

SASHIMI DE SAUMON ORA KING (6)

Purée de Truffe et Pomme & Sauce Ponzu Sucrée

TATAKI DE THON ALBACORE (6)

Albacore Flambé avec Épices à Steak, Caviar Noir, Negi Shouga

SASHIMI DE PÉTONCLES D'HOKKAIDO (6)

Concombre, Miyoga, Ikura & Vinaigrette Tosazu

SASHIMI DE DAURADE ROYALE (6)

Oignon Vert, Purée de Prune & Sauce Ponzu

SASHIMI D'UNAGI (6)

Sésame & Sauce Unagi

SASHIMI D'HAMACHI (6)

Poivron Rouge, Oignon Vert & Sauce Ponzu

TATAKI DE THON BLUEFIN (6)

Caviar Noir, Sauce Shiso & Sauce Nikiri

CEVICHE DE KANPACHI (6)

Huile de Rayu, Vinaigrette de Sésame & Sauce Ponzu

SASHIMI O-TORO (6)

Caviar Noir & Oignon Vert

TATAKI DE WAGYU A5 MIYAZAKI (6)

Ail Rôti, Oignon Vert & Sauce BBQ à l'Ail-Gingembre

SHASHIMI
CHOIX DU
CHEF

SASHIMI (12)

SASHIMI (30)

SASHIMI (50)

SASHIMI (70)

SASHIMI PREMIUM (24)

SASHIMI PREMIUM (48)

NIGIRI

SAWARA	(2)
BIO SALMON	(2)
CREVETTE EBI	(2)
DORADE	(2)
ALBACORE	(2)
BAR	(2)
VIVANEAU	(2)
PÉTONCLES D'HOKKAIDO	(2)
UNAGI	(2)
KANPACHI	(2)
HAMACHI	(2)
AKAMI THON BLUEFIN	(2)
SAUMON ORA KING	(2)
ŒUFS DE SAUMON	(2)
UNI C.B.	(2)
CHUTORO	(2)
O-TORO	(2)
WAGYU A5 MIYAZAKI	(1)
UNI D'HOKKAIDO	(1)
PÉTONCLES D'HOKKAIDO + FOIE GRAS	(1)
WAGYU A5 MYAZAKI + O-TORO + KIZAMI WASBI	(1)
CHUTORO + ANKIMO + CAVIAR NOIR + OBA	(1)
WAGYU A5 MYAZAKI + FOIE GRAS + OBA + TRUFFE	(1)

NIGIRI CHOIX DU CHEF

NIGIRI	(12)
NIGIRI	(18)
NIGIRI	(24)
NIGIRI	(30)

TEMAKI (1)

CONCOMBRE
AVOCAT
PÉTONCLES D'HOKKAIDO
Oba
SAUMON
THON
HAMACHI
Oignon Vert
UNAGI
TORO
Oignon Vert
WAGYU A5 MIYAZAKI
Mizuna & Yuzu Kosho

HOSO MAKI (8)

CONCOMBRE
AVOCAT
PÉTONCLES D'HOKKAIDO
Oba
SAUMON
THON
HAMACHI
Oignon Vert
TORO
Oignon Vert
WAGYU A5 MIYAZAKI
Mizuna & Yuzu Kosho

CHU MAKI

(6 PIÈCES)

MAKI TARTARE DE SAUMON (6)

(Papier Nori) Tartare de Saumon, Mayonnaise aux Truffes, Yuzu Kosho & Sriracha sur Saumon Épicé, Tobiko, Oshinko, Oignon Vert & Avocat

MAKI TARTARE DE THON (6)

(Papier Nori) Tartare de Thon, Yuzu Kosho & Sriracha sur Thon Épicé, Tobiko, Oshinko, Oignon Vert & Avocat

MAKI KAISEN (6)

(Papier Nori) Tartare de Crevettes, Togarashi, Mayonnaise aux Truffes & Oignon Vert sur Tobiko, Oshinko, Avocat & Riz au Vinaigre Akazu

MAKI HOTARU (6)

(Papier Soya) Pétoncles d'Hokkaido Marinés à l'Huile de Truffe, Ikura, Wasabi Kizami & Huile de Truffe sur Saumon Épicé, Tranche de Citron, Oshinko & Concombre

MAKI CRAB (6)

(Papier Soya) Crabe des Neiges, Tobiko, Saumon Ora King, Mayonnaise Épicée, Gingembre, Avocat, Riz au Vinaigre Akazu & Vinaigrette Sésame et Mangue

MAKI ORA KING (6)

(Papier Soya) Saumon Ora King, Mayonnaise Épicée, Oshinko, Mizuna, Avocat & Sauce Ponzu Sucrée

MAKI HIKARI (6)

(Papier Soya) Tartare de Wagyu A5 Flambé sur Albacore Flambé avec Épices à Steak, Gobo, Laitue Boston, Avocat, Yuzu Kosho & Riz au Vinaigre Akazu

MAKI LE SUNNY SIDE (6)

(Papier Soya) Tataki de Thon Bluefin, Benitade, Sauce Shiso & Sauce Maison Épicée sur Tartare de Thon Bluefin, Poivron Rouge, Ail Rôti, Oignon Vert, Wasabi Kizami, Mizuna & Riz au Vinaigre Akazu

MAKI HIDDEN FISH (6)

Tataki de Toro de Thon Bluefin, Foie gras, Oba & Sauce aux Prunes enveloppant Poivron Rouge, Gobo, Mizuna & Sauce Nikiri

CHU MAKI (8 PIÈCES)

MAKI NOBUNAGA (8)

(Papier Nori) Saumon Épicé Flambé, Sauce Unagi & Ito Togarashi sur Shiitake, Huile de Sésame & Avocat

MAKI VEGGIE (8)

(Papier de Riz) Salade Verte Mélangée, Poivron Rouge, Oshinko, Gobo, Chou Rouge, Wakame, Avocat & Vinaigrette Sésame

MAKI LE BLANC (8)

(Papier Nori) Albacore Flambé au Miso, Togarashi & Arare sur Tartare d'Albacore Épicé, Tobiko, Gobo, Oignon Vert & Avocat

MAKI OISHI (8)

(Papier de Riz) Saumon Épicé, Tobiko, Oshinko, Concombre, Laitue Boston, Avocat & Sauce Ponzu Sucrée

MAKI YAWARA (8)

(Papier Nori) Maquereau Espagnol Flambé & Mayonnaise à l'Ail sur Crabe des Neiges Épicé, Gingembre & Avocat

MAKI UNAGI (8)

(Papier Nori) Unagi Flambé, Flocon de Bonito & Sauce Unagi sur Crabe des Neiges Épicé, Tobiko & Avocat

MAKI NATSU (8)

(Papier Nori) Tartare d'Hamachi, Piment Chili Rouge, Sauce Shiso & Sauce Nikiri sur Albacore Flambé avec Épices à Steak, Mizuna & Avocat

MAKI SALMON GRAVLAX (8)

(Papier Soya) Saumon Mariné aux Betteraves, Wasabi Kizami & Benitade sur Saumon Épicé, Oshinko, Oignon Frit, Chou Rouge, Avocat & Riz au Vinaigre Akazu

MAKI BLUEFIN (8)

(Papier Soya) Tartare de Thon Bluefin, Caviar Noir & Sauce Nikiri sur Mangue, Concombre, Mayonnaise Épicée & Avocat

MAKI WAGYU (8)

(Papier Soya) Wagyu A5 de Miyazaki Flambé, Ail Frit, Mayonnaise à l'Ail & Sauce Maison sur Tartare de Wagyu A5 de Miyazaki, Mizuna, Avocat, Sriracha, Yuzu Kosho & Riz au Vinaigre Akazu

