

SHISO

RESTAURANT

SHISO

RESTAURANT

ZENSAI • ENTRÉES & PETITES ASSIETTES

ZENSAI • STARTERS & SMALL PLATES

Soupe Miso Traditionnelle • Traditional Miso Soup	14
Bouillon dashi maison, pâte de miso blanche et rouge, tofu soyeux, algue wakame, cébette fine <i>Homemade dashi broth, white and red miso paste, silken tofu, wakame seaweed, fine scallion</i>	
Tori Karaage	18
Pièces de poulet fermier marinées au soja, gingembre et ail, citron sudachi <i>Free-range chicken pieces marinated in soy sauce, ginger, and garlic, served with sudachi lemon</i>	
Gyoza Végétarien au Tofu et Légumes • Vegetarian Gyoza with Tofu and Vegetables	16
Gyoza au tofu, shiitake et choux nappa, sauce ponzu sésame <i>Gyoza filled with tofu, shiitake mushrooms and napa cabbage, sesame ponzu sauce</i>	
Tempura Gambas • Shrimp Tempura	22
Gambas Black Tiger, sauce tentsuyu <i>Black Tiger prawn, tentsuyu sauce</i>	

SAKANA • POISSONS

SAKANA • FISH

Tataki de Saumon • Salmon Tataki	28
Saumon légèrement saisi, radis daikon, shiso cress, aji salsa, sauce menthe, graines de sésame <i>Lightly seared salmon, japanese radish daikon, shiso cress, aji salsa, mint sauce, sesame seed</i>	
Tataki de Thon • Tuna Tataki	30
Thon légèrement saisi, sel de mer fumé, zeste de yuzu, sauce satay <i>Lightly eared tuna, smoked sea salt, yuzu zest, satay sauce</i>	

NIKU • VIANDES

NIKU • MEAT

Beef Wagyu Anticucho • Wagyu Beef Anticucho	50
Wagyu grillé, sauce anticucho miel	

TSUKEAWASE • ACCOMPAGNEMENTS

TSUKEAWASE • SIDES

Furaido - Frite de Patate douce • Sweet potato fries	8
Shari - Riz vinaigré au kombu et furikake • Vinegared rice with kombu and furikake	8

SHISO

RESTAURANT

KANMI • DESSERTS

KANMI • DESSERTS

Mochi Assortiment • Assorted Mochi

Sélection de mochis artisanaux
Selection of handcrafted mochi

12

Fondant au Chocolat • Chocolate Fondant

Cœur fondant au chocolat noir et miso blanc
Chocolate fondant with white miso

14

MENU SHOKADO BENTO

35

ENTRÉES • STARTERS

Soupe Miso Traditionnelle • Traditional Miso Soup

Bouillon dashi maison, pâte de miso blanche et rouge, tofu soyeux, algue wakame, cébette fine
Homemade dashi broth, white and red miso paste, silken tofu, wakame seaweed, fine scallion

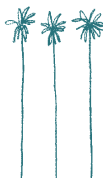
PLATS • MAIN COURSES

Shokado Bento

Une composition de mets japonais alliant esthétique, équilibre des saveurs et produits d'exception, pour une expérience culinaire authentique et sophistiquée.

A composition of Japanese delicacies combining aesthetics, balanced flavors, and exceptional ingredients, for an authentic and sophisticated culinary experience.

*Boissons non comprises
Beverages are not included*



SHISO

RESTAURANT

MENU OFFRE SPA • SPA MENU OFFER

ENTRÉES • STARTERS

Soupe Miso Traditionnelle • *Traditional Miso Soup*

Bouillon dashi maison, p t miso blanche et rouge, tofu soyeux, algue wakame, cébette fine
Homemade dashi broth, white and red miso paste, silken tofu, wakame seaweed, fine scallion

PLATS • MAIN COURSES

Shokado Bento

Une composition de mets japonais alliant esthétique, équilibre des saveurs et produits d'exception, pour une expérience culinaire authentique et sophistiquée.
A composition of Japanese delicacies combining aesthetics, balanced flavors, and exceptional ingredients, for an authentic and sophisticated culinary experience.

DESSERTS

Mochi Assortiment • *Assorted Mochi*

Sélection de mochis artisanaux
Selection of handcrafted mochi

*Les boissons ne sont pas comprises dans cette offre spa
Beverages are not included in this spa offer*

SHISO

RESTAURANT

APPELER • CALL

RESERVER • BOOK

RETOUR • BACK