



K I N U
gawa

MEGEVE

ENTREES FROIDES

COLD STARTERS

SPRING ROLL , cream cheese, sauce chili garlic	13
Spring roll, cream cheese, chili garlic sauce	
SASHIMI DE DAURADE , sauce agrumes et miso séché	32
Sea bream sashimi, dried miso and citrus sauce	
SAUMON TATAKI , sauce balsamic soy	20
Salmon tataki, balsamic soy sauce	
THON TATAKI , vinaigrette aux épices japonaises	22
Tuna tataki, Japanese spice dressing	
ROULEAU DE KING CRAB , sauce spicy lemon garlic 🍯	29
King Crab roll, spicy lemon garlic sauce	
CARPACCIO DE YELLOW TAIL , sauce yuzu, piment vert et coriandre	22
Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
TARTARE DE SAUMON au caviar	19
Salmon tartare with caviar	
TORO TARTARE au caviar	22
Tuna belly tartare with caviar	
CARPACCIO NEW STYLE 🍯	
Noix de Saint-Jacques Scallops	25
Thon Tuna	21
Saumon Salmon	20
Daurade Sea bream	20
TATAKI DE BOEUF , daikon, sauce nori à la truffe	23
Beef tataki, daikon, nori sauce with truffle	
GALETTE CRAQUANTE DE SAUMON , tarama à la truffe blanche, sauce New Style	16
Sliced salmon on crispy tarts, white truffle tarama, New Style sauce	
GALETTE CRAQUANTE DE THON , tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho	18
Sliced tuna on crispy tarts, white truffle tarama, yuzukosho sauce	

ENTREES CHAUDES

HOT STARTERS

AUBERGINE GRATINEE au miso sucré ●	15
Grilled eggplant with miso glazed	
GYOZA , poulet et légumes	17
Gyoza, chicken and vegetables	
SOUPE MISO	7
Miso soup	
SHISHITO PEPPERS	13
Piquillos frits, sauce miso	
Fried piquillos, miso sauce	
EDAMAME	8
Edamame	

SALADES

SALADS

SALADE D'ALGUES ET CONCOMBRE , vinaigrette japonaise	13
Seaweed and cucumber salad, Japanese dressing	
POUSSES D'EPINARDS, ASPERGES GRILLEES , pignons et miso séché,	18
vinaigrette yuzu	
Baby spinach, grilled green asparagus, pine nuts and dried miso, yuzu dressing	
SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES , spicy mayonnaise ●	17
Shrimp tempura salad, spicy mayonnaise	

CAVIAR

OSSETRA ROYAL Maison Petrossian 30G	195
OSSETRA ROYAL Maison Petrossian 50G	325

TEMPURA

CREVETTES ●	34
Shrimps	
LEGUMES	19
Vegetables	
ASSORTIMENT	30
Mix	

POISSONS

FISH

STEACK DE THON , persillade croustillante Tuna steack, crispy parsley	37
BLACK COD GRILLE , mariné à la sauce miso Grilled Black Cod, marinated with miso sauce	42
CREVETTES POELES SPICY , lait de coco, miso coréen Spicy grilled shrimps, coconut milk, Korean miso	36
FILET DE BAR VAPEUR , sauce New Style Steamed seabass fillet, New Style sauce	27

VIANDES & VOLAILLES

MEAT & POULTRY

CUISSE DE POULET CROUSTILLANT , sauce teriyaki ginger Crispy chicken leg, teriyaki ginger sauce	28
EMINCE DE BOEUF , mijoté au miso rouge, petites crêpes mandarin Wagyu beef stew, red miso marinated, Mandarin crêpes	34
FILET DE BOEUF 🌐 Beef fillet	49
FAUX-FILET Black Angus Black Angus Sirloin	42
FILET DE WAGYU Catégorie 5 Wagyu fillet	165

Sauces au choix :

Teriyaki Gingembre, Amarillo Tosazu, Champignon Sechuan, Wasabi Kisami

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

LEGUMES VAPEUR Steam-cooked vegetables	10
BROCCOLINI POELES Pan-fried broccolini	11
SALADE DE MESCLUN Mixed green salad	10
GARLIC RICE Garlic rice	8
RIZ NATURE White rice	6

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette
carte a pour origine garantie les Etats-Unis et le Japon
All beef used in dishes on this menu are from USA and Japan

CALIFORNIA

ROLLS

6/8 PIECES

MANGO ROLL , mangue fraîche, King Crab et concombre Fresh mango, King Crab and cucumber	40
TEMPURA DE CREVETTES Shrimp tempura	19
NEW STYLE Saumon mi-cuit, avocat, fromage frais Seared salmon, avocado, cream cheese	22
KING CRAB King Crab	30
SAUMON MI-CUIT , sauce ponzu Salmon tataki, ponzu sauce	32
THON MI-CUIT , sauce yuzu soy Tuna tataki, yuzu soy sauce	34
BLACK COD AU MISO , concombre Miso marinated Black Cod, cucumber	20
ANGUILLE Eel	17
THON Tuna	13
SAUMON Salmon	12
VEGETARIEN Vegetarian	10

MAKI

6 PIECES

THON ROUGE EPICE Tuna with spicy sauce	12
YELLOW TAIL , sauce yuzu spicy Yellow Tail, spicy yuzu sauce	13
THON GRAS Tuna belly	14
SAUMON ET FROMAGE FRAIS Salmon and fresh cheese	11
ANGUILLE Eel	15
THON Tuna	11
SAUMON Salmon	10
CONCOMBRE Cucumber	8

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

	SUSHI à la pièce	SASHIMI 8 pièces
OURSIN Sea urchin	12	36
NOIX DE SAINT-JACQUES Scallops	11	34
CROUSTILLANT SPICY TUNA Crispy spicy tuna tartare	8	-
OEUFS DE SAUMON Salmon eggs	8	29
THON GRAS Tuna belly	10	36
WAGYU Wagyu beef	12	-
ANGUILLE Eel	7	39
KING CRAB King Crab	9	-
DAURADE Sea bream	7	24
BAR Seabass	8	24
THON ROUGE Red tuna	8	33
SAUMON Salmon	7	24
YELLOW TAIL Yellow Tail	9	29

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT , glace macha Warm chocolate cake, macha ice-cream		13
MOCHI ICE Ice Mochi	à la pièce	8
ALOE VERA , agrumes et sorbet coco Aloe Vera, citrus fruits and coconut sherbet		14
GLACES ET SORBETS Ice-cream and sherbet	2 boules	11
NOUGAT ET SESAME Nougat and sesame		7
GINGEMBRE CONFIT Candied ginger		6
PLATEAU DE DESSERTS KINU STYLE Ananas, mangue, kiwi, mochi glacés, aloe vera et sorbet coco, nougat et gingembre confit Pineapple, mango, kiwi, ice mochi, aloe vera with coconut ice-cream, candied ginger and nougat		41

BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

EVIAN / BADOIT 75CL	9
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 33CL	8
SPRITE / SCHWEPPE'S TONIC / GINGER BEER / GINGER ALE 25CL	8

BIERES BEERS

ASAHI 33CL	10
KIRIN 33CL	10
SAPPORO 33CL	10

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

TOMATE / CRANBERRY / ANANAS / POMME 20CL	8
PASSION / MANGUE / LITCHI / GOYAVE	
Tomato / cranberry / pineapple / apple / passion fruit / mango / lychee / guava	

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

THES JAPONAIS ET INFUSIONS Japanese teas and Infusions	7
CAFE, DECAFEINE Coffee, decaffeinated	5

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