

寿司竹

Sushi Take

APPETIZERS 前菜

- Seaweed Salad - 海草サラダ** 1'000.- Cfp
Wakame, sesame, citrus juice, sesame oil and chili
わかめ、ゴマ、レモン果汁、ごま油
- Seaweed Salad with choice of Tuna, Salmon or Shrimp** 1'700.- Cfp
海草サラダ(マグロ 又は サーモン 又は 海老)
- Miso Soup - 味噌汁** 1'800.- Cfp
Wakame and Tofu / とうふ、わかめ
- Edamame - 枝豆** 900.- Cfp
Whole green soy bean pods
- Salmon miso yaki - 鮭味噌焼き** 2'600.- Cfp
Grilled salmon marinated on miso sauce.
- New Style Sashimi - サーモンの刺身(ポン酢とアロマ油で)** 2'400.- Cfp
Freshly salmon sliced, ponzu, aromatic oil.
- Tuna Tataki - マグロのたたき** 2'400.- Cfp
Seared Tuna fillet, crushed peppercorn, shiso sauce.

御食事

Oshokuji

ENTREES メイン

- Yaki Udon - 焼きうどん(牛肉 又は 鶏肉)** 3'200.- Cfp
Japanese style pan fried noodles with beef or chicken.
- Yasai Tempura - 野菜の天ぷら** 2'200.- Cfp
Deep fried light battered vegetables.
- Ebi Tempura - エビの天ぷら** 3'000.- Cfp
Deep fried light battered shrimp and vegetables.
- Soft shell Crab Tempura - ソフトシェルクラブ天ぷら** 3'500.- Cfp
Fried battered soft crab with battered vegetables.

**MEAL PLAN includes: one appetizer,
one entree or special sushi roll
one selection of nigiri, sashimi or
gunkan**

**ご夕食付プラン:
前菜1品
メイン1品もしくは特別巻き寿司1品
にぎり・刺身・軍艦のいずれか1品**

*All Prices are in Pacific Francs, Taxes Included, 4% Service Charge
Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of food borne illnesses
全ての料金はフレンチパシフィックフランです。(サービス税4%)
料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの可能性を伴いますのでご注意ください。*

御刺身

Osashimi / Sashimi

Osusume Sashimi - お薦め 刺身 Chef's Finest Sashimi Selection – 3 pieces of 8 kinds	4'500.- Cfp
Take Sashimi - 竹・刺身 Five kinds of Superior fillet of Raw Fish - 3 pieces of 5 kinds	4'000.- Cfp

御寿司

Osushi / Sushi

Sushi Royal - 寿司ロイヤル Chef's Finest Sushi Selection – 8 pieces	4'000.- Cfp
Sushi Crown - 寿司クラウン Chef's Assorted Sushi Selection – 6 pieces	3'500.- Cfp
Hana Chirashi Sushi - 「花」ちらし寿司 A Deluxe Spread of Sashimi served over Sushi Rice	3'500.- Cfp
Maguro Zuke Don - マグロ漬け丼 Tuna Marinated in our Special Soya Sauce served over Sushi Rice	3'500.- Cfp

すしの盛り合わせ

Sushi Take Combo

9'600.-Cfp

*An extra charge of 2'000.-Cfp per person for all guests with Meal Plans
ご夕食付プランのお客様は、2000フランの追加料金が発生いたします。*

Seaweed salad - 海草サラダ
Sashimi – 3 kinds - 刺身3種
Sushi – 7 kinds - 寿司7種
Maki – 6 pieces - 巻き寿司6個
Gunkan – 3 pieces - 軍艦巻き 3個

*Eating raw or undercooked shellfish, eggs or meat
Increases the risk of food borne illnesses
All prices are in Pacific Francs, Taxes Included,
4% Service Charge*

*料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの
可能性を伴います。*

*全ての料金は、フレンチパシフィックフランです。
サービス税4%*

寿司竹

Sushi

Nigiri にぎり

1'800.-Cfp

2 pieces 2貫

Ahi Tuna - Maguro - マグロ

Salmon - Shake - サーモン

Shrimp - Ebi - 海老

Yellow Tail - Hamachi - ハマチ

Sword Fish - Me kajiki - メカジキ

Tamago - Japanese Omelette - 玉子

Mahi Mahi - Shiira - マヒマヒ

Japanese Mackerel - ShimeSaba - シメサバ

Roasted Eel - Unagi - うなぎ

Surf clam - Hokkigai - ホッキ貝

Scallop - Hotate Gai - 帆立貝

Octopus - Tako - タコ

Sashimi 刺身

2'000.- Cfp

5 pieces / 5切

Gunkan 軍艦巻き

1'800.- Cfp

2 pieces / 2巻

Tobiko - とびこ

Salmon Eggs - イクラ

Caviar - キャビア

5gr 4600 if available

5グラム - 4600cfp シェフにお問い合わせ下さい

Sushi Rolls 巻き寿司

California Roll - カリフォルニア・ロール 3'000.-Cfp

Crab, mayonnaise, cucumber, avocado with tobiko and crispy crunch

Veggie Roll - 野菜ロール

2'200.-Cfp

Lettuce, cucumber, carrot, avocado and chives

Pyramid Roll - ピラミッド・ロール

3'200.-Cfp

Foie Gras, red tuna, cucumber and black tobiko

Rainbow Roll - レインボー・ロール

2'800.-Cfp

Rainbow performed by sunshine roll with tuna, salmon and hamachi

Spicy Tuna Roll - スパイツナ・ロール

2'800.-Cfp

Tuna, Siracha chili, mayonnaise, chives and tobiko

Bora Roll - ボラ・ロール

2'800.-Cfp

Mahi tempura, mayonnaise, tobiko wrapped tuna.

Chef special Roll 特別巻き寿司

Samurai Roll - 侍・ロール

3'000.-Cfp

Shrimp tempura, cucumber, tobiko, spicy tuna, surf clam

Caterpillar Roll - キャタピラ・ロール

3'000.-Cfp

Shrimp tempura, unagi topped with avocado, crispy crunch and sweet glazed sauce

Mt. Oté Manu Roll - オテマヌ・ロール

3'000.-Cfp

Crab, mayonnaise, chili sauce, cucumber with chives

Volcano Roll - ボルケーノ・ロール

3'000.-Cfp

Spicy tuna, cucumber topped with tuna chili paste, sprinkled toasted nuts

Alaska Roll - アラスカ・ロール

3'000.-Cfp

Salmon, cucumber, cream cheese topped with salmon

*Eating raw or undercooked shellfish, eggs or meat
Increases the risk of food borne illnesses*

*All prices are in Pacific Francs, Taxes Included,
4% Service Charge*

*料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの
可能性を伴います。*

*全ての料金は、フレンチパシフィックフランです。
サービス税4%*

寿司竹

Sushi Take

Dessert Wine Selection

食後酒

By the glass – 10 cl
グラス – 100ml

Château Rayne Vigneau

Sauternes - 1^{er} Cru Classé – 1990
シャトーレインヴィネー、サータンズ
プレミア・クリュ・クラス、1990年

2'900.- Cfp

Plum Wine

梅酒
月桂冠酒造・梅酒

1'200.- Cfp

Sochu

焼酎
月桂冠酒造・美山

1'000.- Cfp

夢亭

亭夢

Dessert

Sweet

デザート

Parfait glacé à la cannelle sagoo coco et sorbet cacao

Cinnamon Parfait
Coconut Sagoo and Cacao sorbet
シナモン・パフェ
ココナッツとカカオのシャーベット

Minestrone de Fruits Frais

Fresh Fruit Salad
フレッシュフルーツ・ミネストローネ

Crème Glacée et Sorbet “Maison”

Home-Made Ice Cream and Sorbet
自家製アイスクリームとシャーベット

Cheese Cake à la Noix de Coco

Sorbet Fruit de la Passion

Coconut Cheesecake
Passion Fruit Sorbet
ココナッツチーズケーキ
パッションフルーツのシャーベット

1'900.- Cfp

All prices are in Pacific Francs, Taxes Included,
4% Service Charge

Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat
Increases the risk of food-borne illnesses

料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの
可能性を伴います。

全ての料金は、フレンチパシフィックフランです。
サービス税4%

Japanese Sake 日本のお酒

SAKE TASTING, (3 X 4cl) テイスティング (3種×各 40ml)

Kikusui Junmai, Moon Junmai, Kazan 6'500

菊水酒造 純米酒、月桂冠酒造 満つる月、須藤本家酒造 霞山

Sake by the Glass 一杯酒 (25 cl) (15 cl)

Kikusui Daiginjo

菊水酒造・大吟醸 6'500 4'000

Sato no Homare Pride of the Village Unpasteurized

Junmai-Ginjoshu, Sudo Honke, 須藤本家酒造・郷乃誉・純米吟醸酒 3'500

Yukinomai [Dancing of Snow Flakes]

Junmai-Ginjoshu, Sudo Honke, 須藤本家酒造・雪の舞 3'500

Sierra Gold, 純米吟醸酒

Junmai-Ginjoshu, Takara, 宝酒造・松竹梅・シエラ 3'500

Other Japanese Specialty その他の一杯酒

SOCHU (8cl), 焼酎

Bizan Gold, Gekkeikan, 月桂冠酒造・美山 1'000

UME SHU (10cl), 梅酒

Plum Wine, Gekkeikan, 月桂冠酒造・梅酒 1'200

SHO CHIKU BAI NIGORI (10cl),

Sake Cream, Takara, 宝酒造・にごり酒 2'200

Japanese Sake 日本酒

Moon Junmai pasteurized, 13.5 cl, 純米酒

Junmai-Shu, Gekkeikan, 月桂冠酒造・満つる月 2'000

Sho Chiku Bai pasteurized, 18 cl, 清酒

Nama, Takara, 宝酒造・松竹梅・なま酒 2'800

Sierra Gold, 30 cl, 純米吟醸酒

Junmai-Ginjoshu, Takara, 宝酒造・松竹梅・シエラ 6'000

Yukinomai [Dancing of snow Flakes], 30cl, 純米吟醸酒

Junmai-Ginjoshu, Sudo Honke, 須藤本家酒造・雪の舞 9'000

Kakunoko unpasteurized, 30 cl, 大吟醸

Daiginjyo, Sudo Honke, 須藤本家酒造・花薫光 32'600

Kikusui, 1.8 L

Daiginjyo, 菊水酒造・大吟醸 (1.8 リットル瓶) 46'000

All prices are in Pacific Francs, Taxes Included,
4% Service Charge
Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat
Increases the risk of food-borne illnesses
料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの
可能性を伴います。
全ての料金は、フレンチバシフィックフランです。
サービス税4%

Kazan, 30cl, 純米吟醸酒
Junmai-Ginjoshu, *Sudo Honke*, 須藤本家酒造・霞山 6'800

Sato no Homare [Pride of the Village unpasteurized], 30cl, 純米吟醸酒
Junmai-Ginjoshu, *Sudo Honke*, 須藤本家酒造・郷乃誉 7'000

Other Japanese Specialty その他の日本のお酒

SHOCHU (72cl), 焼酎 (720ml)
BIZAN GOLD, *Gekkeikan*, 月桂冠酒造・美山 7'000

UME SHU (70cl), 梅酒 (700ml)
Plum Wine, *Gekkeikan*, 月桂冠酒造・梅酒 6'000

SHO CHIKU BAI NIGORI (30cl)
Sake Cream, *Takara*, 宝酒造・にごり酒 6'000

Champagne, (15 cl) シャンパン

CHAMPAGNE, *Maison Taittinger*, NV 2'500
シャンパーニュ、メゾン タイティンガー

White Wine by the Glass, (15 cl) グラス白ワイン

CHARDONNAY, *Chile*
Casa Donoso, Reserve 2007 980

POUILLY FUME, Sauvignon Blanc, *Loire Valley, France*
Domaine Michel Redde, 2006 1'200
フランス産ソーヴィニヨンブラン、ドメイン・ミシェル・レッデ

Red Wine by the Glass, (15 cl) グラス赤ワイン

CABERNET SAUVIGNON, *Maule Valley, Chile*
Domaine Casa Donoso, 2005 1'300
チリ産カベルネ ソーヴィニヨン、ドメイン・カサ・ドノソ

All prices are in Pacific Francs, Taxes Included,
4% Service Charge
Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat
Increases the risk of food-borne illnesses
料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの
可能性を伴います。
全ての料金は、フレンチバシフィックフランです。
サービス税4%

WINE BY THE GLASS