



SUMPTUORI



MENÙ  
SUSHI BAR



## SUSHI BAR

🍣 TATAKI MAKI	Rollo de espárrago sobre una cama de tataki de res marinado en soya
🍣 MASAGO MAKI	Rollo de masago relleno de pepino y atún con una corona de salmón ahumado
🍣 UMI MAKI	Rollo de salmón, masago, camarón y atún
🌱 HORENSO MAKI	Rollo de pepino, aguacate, zanahoria, kampo forrado de espinaca y germinado de alfalfa
TORI TERIYAKI MAKI	Rollo de pollo teriyaki y aguacate acompañado de germinados
SUTEKI MAKI	Rollo de arrachera, aguacate, chiles toreados y ensalada de cangrejo frito en panko
🍣 SHIRO MAKI	Rollo de salmón, pepino y aguacate, forrado de queso crema y polvo de tocino
MURASAKI MAKI	Rollo de pepino, aguacate y camarón envuelto en queso y kanikama frito
🍣 SAKE MAKI	Rollo de salmón, pepino, aguacate y espárragos con flameado de queso cabra, salsa de miel y jengibre
TEKA EBI MAKI	Camarón empanizado y atún fresco con chips de cebolla tempura y mayonesa spicy
🍣 KUDAMONO	Salmón, queso crema y frutas tropicales, en hoja de arroz y salsa de mango y cilantro

## SASHIMIS

SALMÓN  
RÓBALO  
ATÚN  
ATÚN HAMACHI

## NIGIRIS

CAMARÓN  
UNAGI  
PULPO  
RÓBALO  
ATÚN  
SALMÓN  
ATÚN HAMACHI

## SPICY CHIRASHI BOWL

BOWL DE ARROZ MARINADO CON MAYONESA SPICY, AGUACATE, ALGA NORI, MASAGO Y CEBOLLÍN

SALMÓN, ATÚN o MIXTO

## SALSAS EN LA MESA

ESTAS SALSAS HECHAS EN CASA SON EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO DE NUESTROS PLATILLOS

MAYONESA TÁRTARA CON TONKATSU

CHILES TOREADOS CON SOYA

🍣 SALSAS HARUMAKI

PONZU

SALSA SOYA



SUMPTUORI



MENU  
SUSHI BAR



## MAKIS

- ④ TATAKI Asparagus and cucumber roll on a bed of soy-marinated beef tatakai
- ④ CAPELIN ROE Capelin roe roll stuffed with cucumber and tuna, with a smoked salmon crown
- ④ UMI Salmon, capelin roe, shrimp and tuna roll
- 🌱 HORENSO Cucumber, avocado, carrot and kampyo roll, stuffed with spinach and alfalfa sprouts
- TORI TERIYAKI Teriyaki chicken and avocado roll served with sprouts
- SUTEKI Hanger steak, avocado and roasted chilli rolls, with panko-fried crab salad
- ④ SHIRO Salmon, cucumber and avocado roll, stuffed with cream cheese and crushed bacon
- MURASAKI Cucumber, avocado and shrimp roll wrapped in cheese and fried kanikama
- ④ SAKE Salmon, cucumber, avocado and asparagus roll with melted goat cheese, honey and ginger sauce
- TEKA EBI Breaded shrimp and fresh tuna with onion tempura chips and spicy mayonnaise
- ④ KUDAMONO Salmon, cream cheese and tropical fruit wrapped in rice paper, with mango and cilantro sauce

## SASHIMIS

SALMON  
BASS  
TUNA  
HAMACHI TUNA

## NIGIRIS

SHRIMP  
UNAGI  
OCTOPUS  
BASS  
TUNA  
SALMON  
HAMACHI TUNA

## SPICY CHIRASHI BOWL

Marinated rice bowl with spicy mayonnaise, avocado, nori seaweed, masago and spring onion

SALMON, TUNA or MIXED

## TABLE SAUCES

Our homemade sauces complement our dishes to perfection

TONKATSU TARTAR MAYONNAISE  
ROASTED CHILES WITH SOY  
④ HARUMAKI SAUCE  
PONZU  
SOY SAUCE



SUMPTUORI



MENU  
SUSHI BAR



## MAKIS

- 🌱 TATAKI Rouleau d'asperges et concombres sur un lit de tataki de bœuf mariné au soja
- 🌱 MASAGO Rouleau de Masago au concombre et thon avec une couronne de saumon fumé
- 🌱 UMI Rouleau de saumon, Masago, crevette et thon
- 🌱 HORENSO Rouleau de concombre, avocat, carottes et kampyo, enveloppé dans des feuilles d'épinards et des germes de luzerne
- TORI TERYAKI Rouleau de poulet Teriyaki et d'avocat accompagné de germes
- SUTEKI Rouleau d'onglet, avocat, sauté de piments et salade de crabe frit au panko
- 🌱 SHIRO Rouleau de saumon, concombre, avocat, enveloppé dans du fromage crémeux et de la poudre de lard
- MURASAKI Rouleau de concombre, avocat et crevette, enveloppé dans du fromage et du kanikama frit
- 🌱 SAKÉ Rouleau de saumon, concombre, avocat et asperges au fromage de chèvre flambé, sauce au miel et au gingembre
- TEKA EBI Petites crevettes panées et thon frais avec chips d'oignon Tempura et mayonnaise épicée
- 🌱 KUDAMONO Saumon, fromage crémeux et fruits tropicaux, enveloppé dans une feuille de riz avec sauce à la mangue et à la coriandre

## SASHIMIS

- SAUMON  
LOUP DE MER  
THON  
THON HAMACHI

## NIGIRIS

- CREVETTE  
UNAGI  
POULPE  
LOUP DE MER  
THON  
SAUMON  
THON HAMACHI

## SPICY CHIRASHI BOWL

Bol de riz mariné avec une mayonnaise épicée, de l'avocat, de l'algue nori, du Masago et de l'oignon vert

SAUMON, THON ou MIXTE

## SAUCES MAISON

Nos sauces maison accompagnent parfaitement nos plats

- MAYONNAISE TARTARE AVEC TONKATSU  
SAUTÉ DE PIMENTS AVEC SOJA  
🌱 SAUCE HARUMAKI  
PONZU  
SAUCE SOJA



SUMPTUORI



MENÜ  
SUSHI BAR



## MAKIS

- 🍣 TATAKI Rolle aus Spargel und Gurke auf einem Bett aus in Soja mariniertem Rindfleisch-Tataki
- 🍣 MASAGO Masago-Rolle gefüllt mit Gurke und Thunfisch, gekrönt mit geräucherter Lachs
- 🍣 UMI Rolle aus Lachs, Masago, Garnelen und Thunfisch
- 🌱 HORENSO Rolle aus Gurke, Avocado, Karotte und Kampyo, umhüllt mit Spinat und Alfalfa-Sprossen
- TORI TERIYAKI Rolle aus Teriyaki-Huhn und Avocado, serviert mit Sprossen
- SUTEKI Rolle aus eingelegtem Fleisch, Avocado, gerösteten Chilischoten und Salat aus in Panko frittiertem Krebs
- 🍣 SHIRO Rolle aus Lachs, Gurke, Avocado, umhüllt von cremigem Käse und Speckpulver
- MURASAKI Rolle aus Gurke, Avocado und Garnelen, eingewickelt in Käse und frittiertem Surimi.
- 🍣 SAKE Rolle aus Lachs, Gurke, Avocado und Spargel mit flambiertem Ziegenkäse, Honigsauce und Ingwer
- TEKA EBI Panierte Garnelen und frischer Thunfisch mit Zwiebelchips in Tempura und scharfer Mayonnaise
- 🍣 KUDAMONO Lachs, cremiger Käse und Tropenfrüchte in Reisblatt mit Mango-Sauce und Koriander

## SASHIMIS

LACHS  
SEEBARSCH  
THUNFISCH  
HAMACHI-THUNFISCH

## NIGIRIS

GARNELE  
UNAGI  
KRAKE  
THUNFISCH  
SEEBARSCH  
LACHS  
HAMACHI-THUNFISCH

## SPICY CHIRASHI BOWL

Schale mariniertes Reis mit scharfer Mayonnaise, Avocado, Nori-Algen, Masago und Schnittlauch

LACHS, THUNFISCH oder GEMISCHT

## SAUCEN ZUR AUSWAHL AUF DEM TISCH

Unsere hausgemachten Saucen sind die perfekte Ergänzung zu unseren Gerichten

TATAR-MAYONNAISE MIT TONKATSU  
FRITTIERTE CHILISCHOTEN MIT SOJA  
🍣 HARUMAKI-SAUCE  
PONZU-SAUCE  
SOJASAUCE





SUMPTUORI



MENÚ




UN MENÚ FUSIÓN, DIFERENTE Y CONTEMPORÁNEO BASADO EN COSTUMBRES JAPONESAS.  
FUSIONANDO SABORES SIN DEJAR ATRÁS LA TRADICIÓN NIPONA.


## ENTRADAS

- KINOKO AGE Hongos cremini fritos, rellenos de pollo al curry estilo japonés
-   EDAMAMES Frijoles de soya asados, con sishimi togarashi y aromatizados al jengibre
- CALAMARES FRITOS Calamar baby en sake, frito en un batter de verduras
- SALMÓN KEMURI Pinchos de dados de salmón al humo de lemon grass y salsa de anguila, con caviar de pez volador y mayonesa spicy
- SPICY CRACKS Chicharrón de camarón con ensalada de spicy atún, salmón o kanikama



## ENSALADAS

- SUNOMONO Pulpo laminado y marinado en una salsa de soya dulce con fideos de arroz, wakame y pepino
-  ENSALADA TOFU Mezcla de lechugas frescas, tomates cherry, tofu frito, aderezado con vinagreta de soya y ajo



## ARROCES

-  GOHAN Arroz japonés al vapor
- ARROZ FRITO Arroz frito con huevo, vegetales y soya
- YAKIMESHI Arroz frito acompañado de tu elección de pollo, res, camarón o mixto

## SOPAS

- UDON Y PATO Sopa udon de pato confitado en 5 especias y fondo dashi
-  MISO Fondo dashi, pasta miso y guarnición de tofu, wakame y cebollin
-  SOPA EDAMAME Fondo de vegetales, edamames en leche de coco y leche de soya, versátil para degustar fría o caliente

## PLATOS FUERTES

- SUPREMA DE POLLO GLASEADA EN SALSA TERIYAKI Pechuga de pollo a la parrilla en salsa de mantequilla teriyaki, con hongos asados y crunch de arroz
-  ATÚN KEISUKE Lomo de atún sellado a la parrilla en esencia de cilantro y jengibre sobre esquites y echalotes dulces
- RÓBALO SANSYO A la parrilla, marinado en sake, servido con chicharos al mirin, salsa de mantequilla miso y terminado con un polvo de salmón
-  OISHI SALMÓN Salmón en su crocante piel, en salsa de yogur al curry, suave de patata y esencia de ajonjolí
- FILETE DE RES AL SAKE Filete de res al sake a la parrilla, en BBQ genkai, duxel de shitake y verduras al mirin



SUMPTUORI




MENU




A DIFFERENT AND CONTEMPORARY FUSION MENU, INSPIRED BY JAPANESE WAYS.  
A MIX OF FLAVORS ROOTED IN JAPANESE TRADITION.


## STARTERS

- KINOKO AGE Fried cremini mushrooms, filled with Japanese-style chicken curry
-  EDAMAMES Baked soy beans, flavored with ginger and sishimi togarashi
- FRIED SQUID Baby squid in sake, fried in vegetable batter
- SALMON KEMURI Smoked lemongrass salmon bites in eel sauce, with flying fish roe and spicy mayonnaise
- SPICY CRACKLINGS Crispy shrimp bites with a spicy tuna, salmon or kanikama salad



## SALADS

- SUNOMONO Octopus strips marinated in sweet soy sauce with rice noodles, wakame seaweed, and cucumber
-  TOFU SALAD Mix of fresh greens, cherry tomatoes, fried tofu, dressed with soy and garlic vinaigrette

## RICE DISHES

-  GOHAN Japanese steamed rice
- FRIED RICE Egg-fried rice with vegetables and soy sauce
- YAKIMESHI Fried rice and your choice of chicken, beef, shrimp or mixed

## SOUP

- DUCK UDON Udon soup with 5-spice candied duck in a dashi broth
-  MISO Dashi broth, miso paste, with tofu, wakame seaweed, and scallions
-  EDAMAME SOUP Vegetable and edamame broth with coconut milk and soy milk, delicious cold or warm

## MAIN DISHES

- CHICKEN SUPREME IN A TERIYAKI SAUCE GLAZE Grilled chicken breast in teriyaki butter sauce, with roasted mushrooms and crispy rice
-  TUNA KEISUKE Pan-seared tuna steak with cilantro essence and ginger served on corn esquites and sweet shallots
- SEA BASS SANSYO Grilled, marinated in sake, served with mirin peas and miso butter sauce, finished with a dusting of pink salt
-  OISHI SALMON Crispy skin-on salmon in yogurt curry sauce and potato puree, with sesame essence
- SAKE BEEF STEAK Grilled sake beef steak Served with BBQ genkai, minced shiitake mushrooms and mirin vegetables



SUMPTUORI



MENU




UN MENU FUSION, DIFFÉRENT ET CONTEMPORAIN, INSPIRÉ DES COUTUMES JAPONAISES  
UN MÉLANGE DE SAVEURS ANCRÉES DANS LA PLUS PURE TRADITION NIPPONNE.


## ENTRÉES

- KINOKO AGE Champignons bruns (cremini) frits, farcis au poulet et curry façon japonaise
-  EDAMAMES Fèves de soja grillées, aromatisées au gingembre et sishimi togarashi
- CALMARS FRITS Petits calmars au saké, frits et panés aux légumes
- SAUMON KEMURI Brochettes de dés de saumon fumé à la citronnelle et sauce d'anguille, avec du caviar de poisson volant (Exocet) et une mayonnaise épicée
- SPICY CRACKS Croquettes de crevettes avec salade de thon épicé, saumon ou kanikama



## SALADES

- SUNOMONO Émincé de poulpe, mariné dans une sauce soja sucrée avec des nouilles de riz, du wakame et du concombre
-  SALADE DE TOFU Mélange de laitue fraîche, tomates cerises, tofu frit, assaisonnée de vinaigrette au soja et à l'ail

## RIZ

-  GOHAN Riz japonais cuit à la vapeur
- RIZ FRIT Riz frit avec de l'œuf, des légumes et du soja
- YAKIMESHI Riz frit au poulet / bœuf / crevettes ou mixte

## SOUPES

- UDON ET CANARD Soupe de nouilles udon et de canard confit aux 5 épices au bouillon dashi
-  MISO Bouillon dashi, pâte miso et garniture de tofu, wakame et ciboulette
-  SOUPE D'EDAMAME Bouillon de légumes et edamames au lait de coco et lait soja, délicieux froid ou chaud

## PLATS PRINCIPAUX

- SUPRÊME DE POULET GLACÉ À LA SAUCE TERIYAKI Blanc de poulet grillé avec sauce au beurre teriyaki, champignons rôtis et riz croustillant
-  THON KEISUKE Longe de thon grillée avec des essences de coriandre et de gingembre, sur esquites et échalotes douces
- BAR SANSHO Grillé, mariné dans du saké et servi avec des petits pois au mirin et une sauce au beurre de miso, avec une touche de sel rose en poudre
-  SAUMON OISHI Saumon dans sa peau croustillante, avec sauce au yaourt au curry et crème de pomme de terre, dans des essences de sésame
- FILETS DE BŒUF AU SAKÉ Filet de bœuf au saké grillé Servi avec une sauce barbecue genkai, une duxelles de shiitaké et des légumes au mirin



SUMPTUORI



MENÜ




DIE ETWAS ANDERE, MODERNE FUSIONS-KÜCHE, INSPIRIERT VON JAPANISCHEN BRÄUCHEN.  
EINE MISCHUNG AUS AROMEN, DIE IN DER JAPANISCHEN TRADITION VERWURZELT SIND.


## VORSPEISEN

KINOKO AGE	Frittierte Cremini-Pilze, gefüllt mit Curryhähnchen nach japanischer Art
 EDAMAME-BOHNEN	Gebratene Sojabohnen, gewürzt mit Ingwer und Sishimi togarashi
FRITTIERTE TINTENFISCHE	Calamaretti in Sake, frittiert in Gemüse-Tempura
LACHS KEMURI	Lachswürfel-Spieße, geräuchert mit Zitronengras, und Aal-Sauce, serviert mit Rogen vom Flugfisch und scharfer Mayonnaise
SPICY CRACKS	Geröstete Garnelen mit scharfem Thunfischsalat, Lachs oder Kanikama



## SALATE

SUNOMONO	Krake in feinen Scheiben, mariniert mit süßer Sojasauce mit Reismudeln, Wakame-Algen und Gurke
 TOFU-SALAT	Mischung aus frischen Blattsalaten, Cherry-Tomaten, frittiertem Tofu, angerichtet mit Soja-Knoblauch-Vinaigrette


## REISGERICHTE

 GOHAN	Im Dampf gegarter japanischer Reis
FRITTIERTER REIS	Frittierter Reis mit Ei, Gemüse und Soja
YAKIMESHI	Frittierter Reis, entweder mit Huhn / Rindfleisch / Garnelen oder gemischt

## SUPPEN

UDON MIT ENTE	Udon-Suppe mit in 5 Gewürzen kandierter Ente in Dashi-Sud
 MISO	Dashi Fischsud, Miso-Nudeln und Tofu, Wakame und Schnittlauch als Beilage
 EDAMAME-SUPPE	Gemüsebrühe und Edamame in Kokos- und Sojamilch, warm und kalt köstlich

## HAUPTGERICHTE

GLASIERTES HÄHNCHEN SUPRÊME IN TERYAKI-SAUCE	Hähnchenbrust vom Grill mit Teriyaki-Butter, gebratenen Pilzen und knusprigem Reis
 THUNFISCH KEISUKE	Thunfischfilet vom Grill mit Koriander und Ingwer auf Esquites (mexikanischer Feldsalat) und süßen Schalotten
WOLFSBARSCH SANSYO	Vom Grill, in Sake mariniert mit Mirin-Erbsen, Miso-Butter-Soße und einem Hauch Himalayasalz
 LACHS OISHI	Knuspriger Lachs mit Joghurt-Curry-Soße, Kartoffeln und Sesam-Essenzen
RINDSFILET AN SAKE	Rinderfilet an Sake vom Grill. Serviert mit BBQ Genkai, Shiitake-Duxelles und Gemüse an Mirin





SUMPTUORI




MENŪ  
TEPPAYANKI




UN MENU FUSIÓN, DIFERENTE Y CONTEMPORÁNEO BASADO EN COSTUMBRES JAPONESAS.  
FUSIONANDO SABORES SIN DEJAR ATRÁS LA TRADICIÓN NIPONA.

## ENTRADAS

- KUSHIAGES DE CAMARÓN Brochetas de camarón empanizadas con panko
-  EDAMAMES Frijoles de soya asados, aromatizados al jengibre y sishimi togarashi
- GYOZAS De cerdo y vegetales

## SOPAS

- BUTA KORI Sopa de pollo y carne de cerdo molido con masala y cilantro, acompañada de crocante de cerdo
-  MISO Fondo dashi, pasta miso y guarnición de tofu, wacame y cebollín

## ARROCES

- GOHAN Arroz japonés al vapor
- ARROZ FRITO Arroz frito con huevo, vegetales y soya

## TEPPANYAKIS

RES  
POLLO  
CAMARÓN  
SALMÓN  
PULPO  
CALAMAR

## SALSAS EN LA MESA

ESTAS SALSAS HECHAS EN CASA SON EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO DE NUESTROS PLATILLOS

MAYONESA TÁRTARA CON TONKATSU  
CHILES TOREADOS CON SOYA  
 SALSA HARUMAKI  
PONZU  
SALSA SOYA



SUMPTUORI




MENU  
TEPPAYANKI




A DIFFERENT AND CONTEMPORARY FUSION MENU, INSPIRED BY JAPANESE WAYS.  
A MIX OF FLAVORS ROOTED IN JAPANESE TRADITION.

## ENTRÉES:

- SHRIMP KUSHIAGES Panko-battered shrimp skewers
-  EDAMAMES Baked soy beans, flavored with ginger and sishimi togarashi
- GYOZA Pork and vegetables

## SOUP

- BUTA KORI Chicken and ground pork soup with masala and cilantro, served with crispy pork
-  MISO Dashi broth, miso paste, with tofu, wakame seaweed, and scallions

## RICE DISHES


- GOHAN Japanese steamed rice
- FRIED RICE Egg-fried rice with vegetables and soy sauce

## TEPPANYAKIS

- BEEF
- CHICKEN
- SHRIMP
- SALMON
- OCTOPUS
- CUTTLEFISH

## TABLE SAUCES

OUR HOMEMADE SAUCES COMPLEMENT OUR DISHES TO PERFECTION

- TONKATSU TARTAR MAYONNAISE
- ROASTED CHILES WITH SOY
-  HARUMAKI SAUCE
- PONZU
- SOY SAUCE



SUMPTUORI



MENU  
TEPPAYANKI




UN MENU FUSION, DIFFÉRENT ET CONTEMPORAIN, INSPIRÉ DES COUTUMES JAPONAISES  
UN MÉLANGE DE SAVEURS ANCRÉES DANS LA PLUS PURE TRADITION NIPPONNE.

## ENTRÉES

- KUSHIAGES DE CREVETTES Brochettes de crevettes panés au panko
-  EDAMAMES Fèves de soja grillées, aromatisées au gingembre et sishimi togarashi
- GYOZA Porc et légumes

## SOUPES

- BUTA KORI Soupe de poulet et de porc haché avec du masala et de la coriandre, accompagnée de porc croustillant
-  MISO Bouillon dashi, pâte miso et garniture de tofu, wacame et ciboulette

## RIZ

- GOHAN Riz japonais cuit à la vapeur
- RIZ FRIT Riz frit avec de l'œuf, des légumes et du soja

## TEPPANYAKIS

BOEUF  
POULET  
CREVETTE  
SAUMON  
POULPE  
CALMAR

## SAUCES MAISON

NOS SAUCES MAISON ACCOMPAGNENT PARFAITEMENT NOS PLATS

MAYONNAISE TARTARE AVEC TONKATSU  
SAUTÉ DE PIMENTS AVEC SOJA  
 SAUCE HARUMAKI  
PONZU  
SAUCE SOJA



SUMPTUORI



MENÜ  
TEPPAYANKI




DIE ETWAS ANDERE, MODERNE FUSIONS-KÜCHE, INSPIRIERT VON JAPANISCHEN BRÄUCHEN.  
EINE MISCHUNG AUS AROMEN, DIE IN DER JAPANISCHEN TRADITION VERWURZELT SIND.

## VORSPEISEN

- GARNELEN-KUSHIKATSU Garnelen-Spieße, paniert mit Panko
-   EDAMAME-BOHNEN Gebratene Sojabohnen, gewürzt mit Ingwer und Sishimi Togarashi
- GYOZAS Schweinefleisch und Gemüse

## SUPPEN

- BUTA KORI Suppe aus Huhn und gehacktem Schweinefleisch mit Masala und Koriander, serviert mit knusprig frittiertem Schweinefleisch
-  MISO Dashi Fischsud, Miso-Nudeln und Tofu, Wakame und Schnittlauch als Beilage

## REISGERICHTE

- GOHAN Im Dampf gegarter japanischer Reis
- FRITTIERTER REIS Frittiertes Reis mit Ei, Gemüse und Soja

## TEPPANYAKIS

- RINDFLEISCH  
HÄHNCHEN  
GARNELEN  
LACHS  
KRAKE  
TINTENFISCH

## SAUCEN ZUR AUSWAHL AUF DEM TISCH

UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN SIND DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG ZU UNSEREN GERICHTEN

- TATAR-MAYONNAISE MIT TONKATSU  
FRITTIERTE CHILISCHOTEN MIT SOJA  
 HARUMAKI-SAUCE  
PONZU-SAUCE  
SOJASAUCE





## POSTRES • DESSERTS

HELADO TEMPURA • TEMPURA ICE CREAM  
CRÈME GLACÉE TEMPURA • FRITTIERTES EIS

**Helado de vainilla en pasta tempura**

Vanilla ice cream on tempura pastry

Crème glacée à la vanille dans une pâte à Tempura

Vanilleeis in Tempura

SAKE BOMB DE CHOCOLATE • SAKE CHOCOLATE BOMB  
SAKÉ BOMB AU CHOCOLAT • SAKE-SCHOKOLADENBOMB

**Bizcocho de chocolate al sake, salsa de chocolate 5 especias y helado de matcha**

Sake chocolate cake. With 5-spice chocolate sauce and matcha ice cream

Gâteau moelleux au chocolat et au saké. Avec sauce au chocolat

5 épices et crème glacée au Matcha

Schokoladenkuchen mit Sake. Mit Schokoladensauce, 5 Gewürzen und Matcha-Eis

🌱 PASTEL CHIZU • CHIZU CAKE • GÂTEAU CHIZU  
JAPANISCHER KÄSEKUCHEN

**Pastel de queso y chocolate blanco estilo japonés**

Japanese-style white chocolate cheesecake

Cheesecake et chocolat blanc façon japonaise

Käsekuchen mit weißer Schokolade auf japanische Art

🌱🌾 CAMELADO DE CAFÉ • COFFEE PARFAIT  
CAMELADO DE CAFÉ • CAMELADO DE CAFÉ (KAFFEE-GELATINE)

**Gelatina de café bañada con crema de café acompañado de frutos rojos con helado de lychee**

Coffee jelly in coffee cream, with red berries and vanilla ice cream

Gelée de café baignée dans une crème de café, accompagnée de fruits rouges

et de crème glacée au vanille

Kaffee-Gelatine getränkt in Kaffeeikör, serviert mit roten Früchten und Vanille-Eis

ROLLO FRITO DE PLÁTANO • FRIED PLANTAIN ROLL  
ROULEAU FRIT DE BANANE • FRITTIERTE BANANENROLLE

**Sprinroll relleno de platano y canela en crema de vainilla**

Spring roll stuffed with plantain, cinnamon, and vanilla cream

Rouleau fourré à la banane et à la cannelle dans une crème à la vanille

Mit Banane gefüllte Rolle mit Zimt in Vanillecreme

🌱 PLATILLO VEGETARIANO | VEGETARIAN DISH  
PLAT VÉGÉTARIEN | VEGETARISCHES GERICHT

🌾 PLATILLO LIBRE DE GLUTEN | GLUTEN-FREE DISH  
PLAT SANS GLUTEN | GLUTENFREIES GERICHT