

DESSERTS

MOCHI ICE à la pièce Ice mochi per pièce	10
CHEESE CAKE YUZU-FRAMBOISE , sorbet shiso Yuzu-raspberry cheesecake, shiso sorbet	25
ALOE VERA , agrumes et glace coco Aloe vera citrus fruits and coconut ice-cream	18
FONDANT DULCE , glace praliné macadamia Dulce fondant, praline macadamia ice cream	20
TARTE YUZU MERINGUEE Yuzu meringue pie	22
CARPACCIO ANANAS Pineapple carpaccio	18
PLATEAU DE DESSERTS Desserts assortment	80
CREME BRULEE AU YUZU Yuzu "creme brûlée"	18
DESSERT DU JOUR Dessert of the day	25
GLACES - SORBETS 1 boule Ice-cream - sherbet 1 scoop	6

A PARTAGER TO SHARE

PLATEAU DE FRUITS GIVRES

Frozen fruits platter

2 À 4 PERSONNES 140

6 À 8 PERSONNES 280



K I N U
yawa

SAINT-BARTHELEMY

COCKTAILS SIGNATURES 20

N°1 KYURI MARGARITA 12CL

Tequila blanco, concombre frais, agave, yuzu, wasabi
Tequila blanco, fresh cucumber, agave, yuzu, wasabi

N°2 CHOKORETO PORN STAR 15CL

Vodka, amande, vanille, passion, chocolat épicé, yaourt, yuzu
Vodka, passion fruit, almond, vanilla, spiced chocolate, yogurt, yuzu

N°3 REBENDA FIZZ 22CL

Gin, sake, sirop maison lavande et violette, tonic water
Gin, sake, homemade lavender and violet flower syrup, tonic water

N°4 SHIRO SANGRIA 18CL

Sangria blanche aux épices, litchi, abricot, raisins secs
White spiced sangria, lychee, apricot, raisins

N°5 SEJI NEGRONI 10CL

Shochu sauge et citronnelle, Campari, Vermouth rouge
Lemongrass and sage shochu, Campari, red Vermouth

N°6 SUKOSHI MARY 14CL

Vodka, eau de tomates cerises, écume de shiso, basilic et céleri
Vodka, cherry tomatoes water, shiso, basil and celery foam

N°7 BUDO SOUR 15CL

Pisco, mandarine, Suze, Budô Sancho, sudachi
Pisco, mandarin, Suze, Budô Sancho, sudachi

N°8 AISHIMINTO 18CL

Rhum, menthe glaciale, sauge et tonka, yuzunade
Rhum, icy mint, sage and tonka, homemade yuzunade

N°9 SHINAMON ROLL 14CL

Dulce de Leche , cannelle , vanille, eau de vie de blé
Dulce de Leche, cinnamon, vanilla, wheat brandy

ICED TEAS SIGNATURES 15

N°10 JU 22CL

Thé vert matcha, fruit de la passion, crème de coco, menthe fraîche
Matcha green tea, passion fruit, coconut cream, fresh mint

N.20 NIJU 22CL

Thé noir Earl Grey , sirop de fleur de sureau, pamplemousse, bergamote
Earl Grey tea, elderflower syrup, grapefruit, bergamot

ENTREES FROIDES COLD STARTERS

CARPACCIO D'AVOCAT , vinaigrette japonaise ⑤ Avocado carpaccio, Japanese dressing	21
NORI TEMPURA , Snow Crab et spicy tuna Nori tempura, Snow Crab and spicy tuna	32
CARPACCIO NEW STYLE Saumon Salmon Thon Tuna	26 29
CALIFORNIA SOFT SHELL CRAB en feuille de daïkon ⑥ Soft Shell Crab california in daikon wrap	38
SASHIMI BOX , sélection du chef Chef's selection	150
TATAKI DE SAUMON , yuzu cream et mangue, sauce coriandre Seared salmon, yuzu cream and mango, coriander sauce	31
CARPACCIO DE BAR , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	35
TARUTO ⑥ Galette craquante de thon, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama, yuzukosho sauce	31
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe blanche, sauce New Style Sliced salmon on crispy tarts, white truffle tarama, New Style sauce	28
CEVICHE KINU STYLE miso et patate douce croustillante Miso seafood ceviche, crispy sweet potatoe	28
SAUMON TARTARE & CAVIAR ⑥ Salmon tartare and caviar	42
BAR SASHIMI , huile d'olive, citron - à partager Bar sashimi, olive oil, lemon - to share	160
CARPACCIO DE MAHI MAHI , piment vert et coriandre, sauce yuzu Mahi mahi carpaccio, green pepper and coriander, yuzu sauce	25
TIRADITO DE BAR , granny smith, aji amarillo Sea bass sashimi, granny smith, aji amarillo	35
SUMMER ROLL , vinaigrette yuzu spicy ⑤ Vegetarian summer roll, yuzu spicy dressing	21
CARPACCIO DE WAGYU , sauce New Style Wagyu carpaccio, New Style sauce	65

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

	SUSHI à la pièce per piece	SASHIMI 5 pièces 5 pieces
LES SPECIALITES SPECIALITIES		
SUSHI CROUSTILLANT SPICY TUNA Crispy sushi spicy tuna tartare	12	-
TATAKI DE SAUMON et oeufs de saumon Salmon tataki and salmon eggs	12	-
KING CRAB, CAVIAR King Crab, caviar	30	-
SUSHI VEGETARIEN Vegetarian sushi	8	-
ANGUILLE GRILLEE Grilled eel	11	-
WAGYU, CAVIAR , cébette et gingembre Wagyu, caviar, spring onion and ginger	50	-
LES CLASSIQUES CLASSICS		
SAUMON Salmon	9	28
THON Tuna	11	35
THON GRAS Tuna belly	22	50
BAR Sea bass	10	33
OEUF DE SAUMON Salmon eggs	14	27

SALADES SALADS

SALADE JAPONAISE aux algues et concombres, vinaigrette japonaise ①	17
Seaweed and cucumber salad, Japanese dressing	
SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES , spicy mayonnaise ②	27
Shrimp tempura salad, spicy mayonnaise	
POUSSES D'EPINARDS , asperges vertes grillées, pignons, vinaigrette yuzu ② ①	25
Baby spinach, grilled green asparagus, pine nuts and dried miso, yuzu dressing	
SALADE DE KING CRAB , mesclun de jeunes pousses - pour 2 personnes	160
King Crab salad, mixed green salad - for 2 persons	

POISSONS FISH

SAUMON POELE , sauce yuzu spicy	47
Pan-fried salmon, yuzu spicy sauce	
BAR CHILIEN , sauce shizo	55
Chilean sea bass, shizo sauce	
CREVETTES GRILLEES , lait de coco, miso épicé	45
Grilled shrimps, coconut milk, spicy miso	
BLACK COD mariné à la sauce miso	60
Miso marinated Black Cod	
FILET DE BAR VAPEUR , sauce New Style	42
Steamed sea bass fillet, New Style sauce	
LANGOUSTE ENTIERE , sauce chimichurri	15 / 100GR
Whole spiny lobster, chimichurri sauce	
LOUP SAUVAGE en croûte de sel	16 / 100 GR
Wild seabass in salt crust	
PATTES DE KING CRAB grillées 300 GR	160
Grilled King Crab legs	

VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

BROCHETTES DE POULET 40
Chicken skewers

FILET DE BOEUF 52
Beef fillet

COTELETTES D'AGNEAU, ail et romarin 49
Lamb chops, garlic and rosemary

TOMAHAWK 900GR - à partager 330
Tomahawk sirloin 900GR - to share

WAGYU KAGOSHIMA 350 GR 320

ENTRECOTE GROW & BEHOLD - CASHER - à partager 135
Rib Eye steak Grow & Behold - KOSHER - to share

Sauces au choix: béarnaise à la japonaise, balsamic teriyaki,
Japanese barbecue, yuzu chimichurri, wasabi ponzu

ACCOMPAGNEMENTS SIDE ORDERS

HARICOTS VERTS, sauce sake soy butter et yuzu 14
String beans, sake soy butter sauce and yuzu

LEGUMES VAPEUR et tofu 16
Steamed vegetables and tofu

GARLIC RICE 10
Garlic rice

RIZ NATURE 8
White rice

MENU

OMAKASE 250€

6 plats pour un menu de dégustation
à la découverte de l'essence de la cuisine gastronomique japonaise
6 course meal to discover the essence of Japanese gastronomy

MAKI

6 PIECES

THON Tuna	29
THON ROUGE , sauce épicée 🍣 Tuna with spicy sauce	31
THON GRAS Tuna belly	40
CHIZU , saumon, fromage frais Chizu, salmon, fresh cheese	20
SAUMON Salmon	18
CONCOMBRE 🍷 Cucumber	13
AVOCAT 🍷 Avocado	14

CALIFORNIA

6/8 PIECES

SOFT SHELL CRAB en feuille de daïkon 🍣 Soft Shell Crab, daïkon wrap	38
TEMPURA DE CREVETTES 🍣 Shrimp tempura	28
CRABE TOBIKO , concombre, mayonnaise Crab, tobiko, cucumber, mayonnaise	35
SAUMON NEW STYLE sauce unagi Salmon New Style, unagi sauce	32
CRABE MANGO , concombre 🍣 Crab, fresh mango, cucumber	45
BLACK COD GRILLE mariné au miso et concombre 🍣 Miso marinated Black Cod and cucumber	31
ANGUILLE GRILLEE , avocat Grilled eel, avocado	33
SAUMON , avocat 🍣 Salmon, avocado	21
VEGETARIEN 🍣 Vegetarian	18
WAGYU Wagyu	120

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

ENTREES CHAUDES HOT STARTERS

BOUCHEES DE BLACK COD au miso et sucrine Black Cod bites, miso and baby gem lettuce	35
GYOZA poulet et légumes ou végétarien, frit ou vapeur Dumplings, chicken and vegetables or vegetarian, fried or steamed	22
AUBERGINE GRATINEE de miso sucré 🍷🍷 Grilled eggplant, miso-glazed	19
ANGUILLE KABAYAKI STYLE Kabayaki style eel	80
SOUPE MISO Miso soup	8
SHISHITO PEPPERS , miso 🍷 Fried piquillos, miso	15
EDAMAME 🍷 Japanese beans	10

TEMPURA

CREVETTES Shrimps	38
LEGUMES Vegetables	25
ASSORTIMENT Mix	35
KING CRAB King Crab	80

CAVIAR

OSSETRA ROYAL Petrossian

30GR 200

50GR 380

125GR 980