



AZABU

Fine cuisine japonaise
préparée à la plaque chauffante

01 46 33 72 05

3, rue André-Mazet 75006 Paris

Ouvert 12h30-14h00 / 19h30-22h00
(sauf lundi ,mardi midi et dimanche midi)



**Téléphonez pour commander
et venez récupérer au Restaurant.**

Menu Zen à 22€50 *	Entrée Fix	+	Plat au choix
	<u>Salade aux algues</u>		<u>Emincé de Porc au Gingembre</u> ou <u>Grillade de poisson blanc mariné,sauce Miso</u>

Menu du Chef à 26€50 *	Entrée au choix	+	Plat au choix
	<u>Tsukuné / Galette de poulet haché</u> ou <u>Aubergine nappée et sauce Miso</u> ou <u>Racines de Lotus au fromage et ail</u>		<u>Emincé de Porc au Gingembre</u> ou <u>Grillade de poisson blanc mariné,sauce Miso</u>

Menu Azabu à 29€50 *	Entrée au choix	+	Plat au choix
	<u>Tsukuné / Galette de poulet haché</u> ou <u>Aubergine nappée et sauce Miso</u> ou <u>Racines de Lotus au fromage et ail</u>		<u>Plat du jour</u> ou <u>Crevettes et St-Jacques grillées</u> ou <u>Wagyu(Boeuf Japonais) élevé en Espagne</u> (+6€)

Si vous souhaitez encore...

Accompagnements *

Riz (+2€50)
Soupe de Miso (+3€)
Onsen-tamago (+3€)
(Œuf poché à la japonaise)

Desserts *

Cake au thé vert (+7€)
Glace / Sorbet (+7€)
Monaka Glacé (+8€)
Tiramisu au sesame noir (+9€)

Boissons *

Thé vert / Thé grillé glacé
BIO de Kyoto (+4€)
LAMUNE limonade japonaise (+4€)
Bière japonaise KIRIN (+4€50)
Bière japonaise COEDO Ruri / Beniaka
(+8€)

* Les prix vente à emporter