



Découvrez l'unique expérience culinaire Japonaise au Teppanyaki. Le mot Teppanyaki est dérivé de 'teppan' signifiant plaque chauffante et 'yaki' qui veut dire grillé. A travers ce voyage culinaire, vous serez émerveillé par l'habileté et la dextérité du chef qui vous concoctera magistralement vos plats sous vos yeux.

*Discover a unique live Japanese dining experience at the Teppanyaki. The word Teppanyaki is derived from 'teppan' meaning iron plate and 'yaki' for grilled. Through this culinary journey, you will be able to discover the skills and dexterity of the chef who will masterfully whip up your dishes right in front of you.*

# Sushi

- Sashimi Tranches de poisson cru  
*Slices of fresh fish served raw*
- Nigiri Fine tranche de poisson cru ou crevette posée sur une boulette de riz vinaigré  
*Slice of raw fish or prawn over pressed vinegared rice*
- Maki Riz japonais aux légumes enroulés d'une feuille d'algue  
*Japanese rice with vegetables wrapped in Nori seaweed leaf*

12 pièces de Sushi (Nigiri /Maki/Sashimi) accompagné de sauce soja et condiments Rs.1,200  
*12 pieces of Sushi (Nigiri /Maki/Sashimi) with dipping soya sauce and condiments*

# TEPPANYAKI SET MENU

## Saké

Assortiment de Tempura (crevettes et légumes)  
*Mixed Tempura (prawns and vegetables)*

Poisson au gingembre  
*Fish with ginger sauce*

Poulet et crevettes sautés aux oignons  
*Sautéed chicken and shrimps with onions*

Riz frit au poulet  
*Chicken fried rice*

Sagou au lait de coco  
*Tapioca with coconut milk*

Rs.1,850 par personne | *per person*

## Ikebana

Assortiment de Tempura (crevettes et légumes)  
*Mixed Tempura (prawns and vegetables)*

Calamar et crevettes à la sauce soja  
*Squid and prawns in soya sauce*

Émincé de filet de boeuf à l'orientale  
*Sliced beef fillet oriental style*

Riz frit au poulet  
*Chicken fried rice*

Assortiment de fruits de saison  
*Assorted seasonal fruits*

Rs.2,050 par personne | *per person*

*Nos clients en demi-pension et pension complète bénéficient d'un crédit de Rs.700 par personne sur le Teppanyaki set menu*  
Our guests on half board and full board are entitled to a credit of Rs.700 per person on the Teppanyaki set menu

*Tous les prix incluent la TVA.*  
All prices are inclusive of VAT.

# TEPPANYAKI SET MENU

## Samourai

Assortiment de Tempura (crevettes et légumes)

*Mixed Tempura (prawns and vegetables)*

Crevettes géantes au beurre d'ail

*King prawns with garlic butter*

Filet de bœuf à l'orientale

*Beef fillet with oriental spices*

Riz frit aux poulets et crevettes

*Chicken and prawns fried rice*

Banane flambée au miel

*Flambéed banana with honey*

Rs.2,450 par personne | *per person*

## Wasabi

Maki de thon aux légumes confits et sushi de crevettes

*Tuna maki with pickled vegetables and prawns sushi*

Noix de St Jacques parfumées au Saké, sauce sésame

*Scallops flavoured with Sake, sesame sauce*

Duo de langouste et foie gras, sauce yakitori

*Lobster and foie gras duet, yakitori sauce*

Riz frit aux poulets et crevettes

*Chicken and prawns fried rice*

Ravioli de fruits, passion et gingembre, ganache au chocolat

*Fruit ravioli, passion fruit and ginger, chocolate ganache*

Rs.3,500 par personne | *per person*

*Nos clients en demi-pension et pension complète bénéficient d'un crédit de Rs.700 par personne sur le Teppanyaki set menu*  
Our guests on half board and full board are entitled to a credit of Rs.700 per person on the Teppanyaki set menu

*Tous les prix incluent la TVA.*  
All prices are inclusive of VAT.