



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



寿司道七景



Sushi
Maki
Bento
Gyoza
Sashimi
Yakitori

SUR PLACE
À EMPORTER

kyosushi.com



Chef cuisinier :
Toro san,
Franco-Cambodgien,
16 ans d'expérience

Mr Toro san vous propose
une cuisine japonaise authentique :
bouchées, plats chauds, sushi, sashimi,
sélection de thés, sakés, vins, bières...
Son expérience, garantit la mise en valeur
des goûts uniques que l'on peut trouver dans
la simplicité de ces mets et plus particulièrement le riz.
Ce savoir-faire assure également un poisson irréprochable, sélectionné,
conservé et découpé selon les règles traditionnelles de cet art.



CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

AIX LES MILLES

500 Rue Berthelot,
Pôle d'activités d'Aix-en-Provence
09 72 21 60 54 Prix d'un appel local
OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 21h



RESTAURATION SUR PLACE ET VENTE A EMPORTER



« Click & collect » : commandez à l'avance
sur **kyosushi.com** (ou par téléphone)
et votre commande vous attend.



LIVRAISON de 11h30 à 14h et de 18h30 à 21h
Rdv sur **kyosushi.com** ou scanner le QR code
ci-contre.



En passant votre commande à livrer ou à emporter chez KYO,
vous ne commissionnez pas une entreprise étrangère défiscalisée,
vous contribuez à la protection du statut de salariés de nos livreurs
et vous pouvez récupérer la TVA si vous êtes une entreprise.

Prix ttc en Euros.

Règlement par espèces, tickets restaurant, chèques vacances
et carte bleue. Nos livreurs sont équipés d'appareils CB gprs portatifs.



Ticket
Restaurant







CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



Riz bio impact carbone minimum

Pour nos différents plats, nous avons sélectionné le riz court blanc Japonica Selenio Premium*. Ce riz certifié AB est cultivé sans engrais, ni pesticide.

Les rizières situées en Italie dans la plaine du Pô, assurent par leur proximité, une diminution conséquente de leur empreinte carbone, grâce à une émission de gaz à effet de serre réduite.



Saumon Label Rouge d'Écosse

Tous* nos saumons bénéficient de l'appellation Label Rouge, une reconnaissance officielle de goût et de qualité supérieure, obtenue grâce à un cahier des charges très précis.

L'alimentation exclusivement composée de produits d'origine marine, de végétaux et de minéraux, garantie une chair plus saine, plus goûteuse contenant un taux de lipide minimum.



Thon

Nous utilisons du thon albacore ou, lorsque la pêche le permet, du thon rouge de méditerranée frais, toujours bagué par la douane et donc dans le respect des quotas qui assurent la reproduction de l'espèce.



Démarches éco-responsables

La quasi-totalité de nos emballages* sont déjà sans plastique. Nous utilisons des emballages biodégradables ou compostables, feuille de palmier, pulpe de canne à sucre, fibre de blé, carton, plastique d'origine végétale ou plastique recyclé recyclable. Nous avons fait aussi le choix de ne plus imprimer sur nos sacs en kraft naturel pour qu'ils restent biodégradables. Pour préserver les forêts, diminuer nos déchets et la pollution au plomb, nous allons réduire l'utilisation des menus papier en les remplaçant par des moyens numériques, l'objectif étant d'éliminer à terme ce support, nous pratiquons le tri sélectif des bouteilles en verre, en plastique, canettes et cartons. Nous nous engageons à rechercher et adopter toute nouvelle solution qui pourra nous faire diminuer notre empreinte carbone.



- Riz sushi sans gluten
- Sauce soja salée sans gluten disponible sur demande

Tous nos produits sont à consommer le jour même et à conserver au frais. *Si vous êtes allergique à un produit, merci de le préciser à la commande.*

*Sauf impossibilité d'approvisionnement

PLATS CHAUDS



GYOZA par 6

Raviolis japonais cuits à la vapeur et grillés, servis avec assaisonnements.

- Légumes **6.30**
- Poulet, légumes **6.40**
- Poulet, légumes, crevettes **7.50**
- Crevettes **8.60**



EBI FRIED par 5

10.40

Beignets de grosses crevettes panées, servis avec 2 sauces japonaises.



KARA AGÉ maison, par 7

10.40

Poulet mariné enrobé de pâte à beignet, servi avec mayonnaise japonaise QP.



YAKITORI La Paire

6.20


Brochettes « maison », grillées dans une sauce sucrée salée.

Deux variétés : **classique** (noix de poulet) ou **Tsukune** (boulettes de poulet).



SHAKE KATSU par 5

8.90

Morceaux de saumon  cuits dans une chapelure japonaise, accompagnés de sauces japonaises et de salade iceberg.

PLATS CHAUDS



SHAKE KUSHI YAKI

- par 2 **4.90**
- par 4 **9.90**

Brochettes de saumon teriyaki servis avec une sauce caramélisée.



TAKOYAKI par 6 **7.90**

Poulpe grillé enrobé de pâte à crêpe,

Assaisonnement à choisir :


CLASSIQUE: mayonnaise japonaise et sauce sucrée salée à base de légumes .

PONZU: sauce soja salée et yuzu (agrumes).

SU SHOYU: sauce soja salée et vinaigre.




SAUMON TERIYAKI **16.90**

Filet de saumon grillé dans une sauce soja sucrée salée servi avec salade, légumes et riz bio. 

SAUMON TERIYAKI sans riz. **14.90**



CURRY JAPONAIS (OU KARY) **14.30**


Riz japonais bio  servi avec un curry japonais au poulet. (épicé)



YAKITORI PLATEAU **14.90**

Brochettes grillées dans une sauce sucrée salée.

Deux variétés : **classique** (noix de poulet) ou **Tsukune** (boulettes de poulet).


• Le Plateau 4 pièces variées servies avec du riz bio  japonais nature.

MENUS MIDI de 11h30 à 14h30



BENTO BOX

Pour votre déjeuner,
découvrez notre
BENTO Box,
plateau composé de plats
traditionnels japonais

Plats chauds variés
avec des légumes marinés,
du riz bio. 
et une soupe miso.

17.90

SUGGESTION DU CHEF

Disponible uniquement le mercredi midi et jeudi midi



GRAND BOL DE RAMEN

Nouilles japonaises à base de blé,
servies dans un bouillon
(shoyu, miso ou tonkotsu)
et agrémentées de viandes
et légumes
(composition selon saison)

13.80

Option épicée sur demande
Supplément 3 Gyozas **3.20**

MENUS MIDI de 11h30 à 14h30




Menu sushi

3 Sushi, 3 Maki, 3 California variés,
1 pièce de Futo Maki



+

2 accompagnements au choix :
soupe, salade, bol de riz 



14.60

Menu chaud

6 Gyoza, 1 paire de Yakitori
1 bol de riz , 1 soupe



+


Au choix :
une salade ou un dessert

17.90



SUSHI, SASHIMI OU GUNKAN par paire




SUSHI : Poignée de riz  vinaigré, recouverte d'une tranche de cœur de filet de poisson cru ou cuit.

SASHIMI : Tranche de cœur de filet de poisson finement sélectionnée et présentée sur un lit de radis blanc.

Nos Sashimi sont préparés selon les méthodes traditionnelles qui fixent les quantités et techniques de découpes idéales pour optimiser texture et goût.



GUNKAN : Poignée de riz  vinaigré entourée d'une fine feuille d'algue et garnie sur le dessus.



SUSHI OU SASHIMI À PRÉCISER :

Shake Saumon 	4.20
Maguro Thon	4.40
Toro Thon gras (selon saison)	4.80
Suzuki Loup	4.20
Taï Daurade	4.20
Ika Seiche	3.90
Hotate Saint Jacques (selon saison)	4.40
Ebi Crevette cuite	4.40
Gambas sauvages (selon arrivage)	5.20
Tako Poulpe cuit (selon arrivage)	4.30
Unagi Anguille fumée	5.90
Saumon fumé	4.30
Tamago Omelette japonaise maison	4.10

GUNKAN :

Uni Oursin	6.50
Ikura	6.10
Oeufs de Saumon	
Oeufs de poisson volant	5.00
Kani	5.80
Chair de crabe	




● Supplément feuille de Shiso, au goût unique et aromatique 0.90



SUSHI OU SASHIMI PLATEAUX






PLATEAUX DE SUSHI

8 Sushi Saumon 	12.90
4 Sushi Saumon  - 4 Crevette	14.20
4 Sushi Thon - 4 Saumon 	14.20
8 Sushi Thon	15.50
8 Sushi Mix Assortiment du chef	14.20
15 Sushi Mix Assortiment du chef	24.30



PLATEAUX DE SASHIMI

Servis sur un lit de radis blancs

8 Sashimi Saumon 	9.70
4 Sashimi Thon, 4 Saumon 	11.00
8 Sashimi Thon	12.30
8 Sashimi Mix Assortiment du chef	11.00
15 Sashimi Mix Assortiment du chef	21.00
● Supplément bol de riz sushi bio 	2.20
(au lieu de	3.10)

CHIRASHI

TATAKI



NOS SUSHI ET SASHIMI sont préparés selon les méthodes traditionnelles qui fixent les quantités et techniques de découpes idéales pour optimiser texture et goût.

Le contenu des plateaux composés peut varier en fonction des arrivages, des saisons et des disponibilités.



Bol de riz recouvert de tranches de cœur de filet de poisson, simplement déposées.

Chirashi Saumon  **14.30**
ou tartare de Saumon 

Chirashi Thon, Saumon  **16.10**
ou tartare de Thon/Saumon 

Chirashi Saumon  /Avocat **14.90**

Chirashi Thon **18.10**
ou tartare de Thon

Chirashi anguille **17.50**

Chirashi Mix **15.70**

Thon, Saumon, Loup, Daurade,
Omelette, Crevette.

Chirashi Deluxe 22.90


Assortiment du Chef

● Supplément avocat **1.60**


● Supplément Edamame écossés **1.60**

Sashimi grillés à l'extérieur (mi-cuit),
servis avec sauce tataki

8 Tataki Saumon  **10.70**

4 Tataki Thon, 4 Saumon  **12.00**

8 Tataki Thon **13.30**

● Supplément bol de riz sushi bio  **2.20**
(au lieu de 3.10)

MAKI



PAR 6

Rouleau de riz à sushi garni, entouré d'une fine feuille d'algue.

Tekka Maki Thon	5.70
Shake Maki Saumon 	5.70
Uni Maki Oursin	6.20
Ikura Maki Oeufs de saumon	5.80
Ebi Maki	5.50
Kappa Maki Concombre 	4.90
Kampyo Maki Courge sucrée/salée 	4.90
Cheese Maki Saint Moret	4.90
Avocado Maki Avocat 	4.90
Shibazuké Légumes marinés 	4.90
Oshinko Radis blanc mariné 	4.90
Sakurazuké Radis noir mariné 	4.90

18 Maki Mix 12.70

«Dégustation»

12 Maki «Végétariens»  9.80

● Supplément feuille de Shiso, au goût unique et aromatique 0.90




TEMAKI



Feuille d'algues roulée en cornet et garnie de riz et autres ingrédients

La pièce 5.60

avocat, sésame et au choix :

Thon, saumon , Crevette, Crabe, Anguille, feuille de Shiso au goût unique et aromatique

FUTO MAKI



PAR 8 11.30

Grand Maki
comprenant 5 garnitures
variées

CALIFORNIA ROLLS



- Supplément poudre spicy 0.60
- Supplément oignons frits saupoudrés 0.60





PAR 6

Rouleau de riz inversé entouré de graines de sésame grillés.

Avocat Crabe Concombre Mayo 7.30

Avocat Saumon  6.90

Saumon  Saint Moret 6.90

Avocat Carotte marinée  6.30

Avocat Crevette 6.90

Avocat Thon 6.90

Saumon Fumé 6.90

Avocat Anguille fumée 7.30

Thon Saint Moret 6.90

California ebi fried 7.30

California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.

Avocat Saint Moret 6.30

Spicy tobiko 7.30

Thon cuit mayonnaise et oeufs de poisson volant saupoudré de poudre de piments.

Thon cuit mayonnaise 6.90

Shake katsu 7.30

Saumon cuit dans une chapelure japonaise


18 California Mix 17.30

«Dégustation»

9 California «Sans cru» 10.90

FUTO CALIFORNIA VEGGIE

PAR 8 10.80

Grand California roll  comprenant 5 garnitures végétariennes qui varient selon les saisons

PLATEAUX COMBINÉS

Le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages, des saisons et des disponibilités.

Duo



Duo «Sushi Sashimi» 16.10
7 Sushi &
3 Sashimi variés



Duo «Maki California» 14.90
12 Maki &
6 California variés



Duo «Sushi Maki» 13.60
6 Sushi &
6 Maki variés



Duo «Sushi California» 15.80
6 Sushi &
6 California variés

PLATEAUX COMBINÉS

Trio



Trio «Sushi Maki California» 14.70
Mix
6 sushi, 3 maki &
3 californias variées



Trio «Sushi Maki California» 18.90
Mix
6 sushi, 6 maki &
6 californias variées



Trio «Sushi Maki California» 11.30
tout saumon 
3 sushi, 3 maki &
3 californias



Trio «Sushi Maki California» 17.90
tout saumon 
6 sushi, 6 maki &
6 californias

PLATEAUX COMBINÉS

Le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages, des saisons et des disponibilités.

Quatuor



Quatuor «Découverte»

14.70

3 Sushi, 3 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés



Quatuor «Deluxe»

21.50

6 Sushi, 6 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés

PLATEAUX RÉCEPTION



UNAMI BOX

Assortiment de **15 Sushi**,
10 Sashimi, **12 Maki**,
et **12 California rolls variés**

59.90

COMMANDE 1/2 JOURNÉE À L'AVANCE.
20H POUR LE LENDEMAIN MIDI - 12H POUR LE SOIR



Plateau «Cocktail Apéritif»

72 Maki,
36 California variés

86.80

Plateau «Buffet dînatoire»

20 Sushi, **54 Maki**,
24 California variés

93.30

Plateau «Dîner Deluxe»

50 Sushi, **24 Maki**,
24 California variés

113.20


Plateau «Dîner Sélect»

25 Sushi, **12 Maki**,
12 California variés

59.90

ACCOMPAGNEMENTS



Hiyashi Wakame  **4.70**
Salade d'algues
agrémentée
de petits morceaux
de champignons noirs



Salade Kyo **5.70**
Bouquet de mesclun,
tomates cerise, algues,
tofu, graines de sésames,
vinaigrette japonaise



Hiyashi Ika **5.20**
Salade de calamars
agrémentée de
quelques lamelles d'algues




Ohitashi  **3.70**
Epinards au sésame



Misoshiru **3.40**
Soupe Miso maison



Salade de Chou  **3.70**
Chou blanc, chou rouge et
carottes assaisonnés.

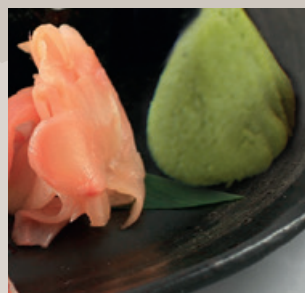
Suppléments - Condiments traditionnels


Wasabi (x1) **0.30**


Gingembre mariné (x1) **0.60**

Sauce Soja (250ml) **4.60**
Au choix Salée /
moins salée / sucrée /
salée sans gluten

Sac isotherme **1.80**
(Prix coûtant)



Bol de riz  **2.90**
japonais nature

Bol de riz Sushi  **3.10**
Riz japonais vinaigré

FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30



COMPLÉTEZ VOTRE COMMANDE (Minimum 8 €)
AVEC AU CHOIX :

Soupe Miso & bol de riz : **3.60** (au lieu de 6.50)



Salade & bol de riz : **4.80** (au lieu de 8.80)



Soupe miso et salade : **6.40** (au lieu de 9.10)



Exemple



+



Trio
« Sushi Maki California »
tout saumon
3 Sushi, 3 Maki, 3 California

+



14.90

Apéritifs japonais



**Edamamé
crispy
2.90**

**Crakers
d'algues
3.90**

**Cacahuètes
grillées,
pimentées
2.90**

Edamamé 3.60
Haricots de
soja salés
bouillis et
servis dans
leur cosse.

Osenbé, Rice crackers	S	L
	1.30	2.60
Wasabi green peas	1.30	2.60
Petits pois soufflés roulés dans le Wasabi		

DESSERTS

PÂTISSERIES JAPONAISES



Mochis glacés






Crème glacée onctueuse, enveloppée dans une fine pâte de riz

- Pièce **2.70**
- La paire **4.30**

Erhard (made in Alsace) :

mangue, choco-choco.

Mochiri (made in Marseille) :

caramel beurre salé, choco-coco, miel amande, choco noisette, pistache, vanille, thé vert matcha  cerise, sésame noir, litchi,  citron yuzu,  framboise,  mangue passion. 



Daifuku

3.40

Pâte de riz glutineux remplie en son centre de pâte de haricots rouges sucrée.

Au Shiro (blanc) nature

choix : **Kusa** (vert) feuille de cerisier
Kuro goma (noir) sésame



Dorayaki

3.40

Deux pancakes, enveloppant une garniture de pâte de haricots rouges



Salade de fruits frais

4.70

BOISSONS



Boissons non alcoolisées

Thés Glacés - 33cl **2.50**
Vert, Litchi, Pêche Liptonic Fuzetea

Jus de Fruits
Litchi, Mangue, Ananas - 25cl **2.50**
Coco, Orange - 30cl

Eaux Minérales **2.50**
Evian - 50cl / San Pellegrino - 50cl /
Perrier citron vert - 33cl

Eau de coco Vaï Vaï - 33cl **3.50**

Boissons gazeuses - 33cl **2.50**
Orangina, Coca Cola, Coca Zero,
Schweppes Agrum

Ramune (Limonade japonaise) **3.50**

Ginger beer - 27,5cl **4.70**
Biere au gingembre, sans alcool

Uniquement sur place

Thés verts chauds **2.20**
Nature, torréfié, parfumé au riz soufflé
ou au jasmin

Café **1.60**

Boissons alcoolisées*

33cl 50cl
Bières japonaises (5°) **3.70 4.70**
Asahi, Kirin, Sapporo
Iki (bio au thé vert & yuzu) **4.50**

Bière européenne **3.10**
Heineken (5°)

Large choix de Saké
(10° à 15°, nous consulter)

Ozéki One Cup - 10cl **4.00**

Sasara tsuki - 30cl **15.00**

Miyanoyuki - 30cl **15.00**

Hakutsuru - 30cl **11.00**

Yamada nishiki - 30cl **18.00**

Saké Ozeki Super Dry - 75cl **15.40**

50cl 75cl
Vin blanc ou rosé **11.40 15.20**
Côtes de Provence AOC
(13 à 14°)

Umeshu (Vin de prune 75cl / 10°) **15.50**

*Servies uniquement avec un plateau repas

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix ttc en Euros. Tarifs juin 2022 (tarifs précédents: avril 2016)

photos non contractuelles - photos : J.Oppenheim & M. Onuki



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

AIX LES MILLES

500 Rue Berthelot,
Pôle d'activités d'Aix-en-Provence
09 72 21 60 54 Prix d'un appel local

UN LIEU, UN CHEF

Tous nos établissements sont supervisés par un chef cuisinier qui dispose de 10 ans d'expérience minimum.



● LIVRAISON A DOMICILE
SCANNER LE QR CODE CI-CONTRE
OU RDV SUR
sushi-aixlesmilles.com

NOUS SOMMES ÉGALEMENT PRÉSENTS À :

Marseille : restaurant – izakaya (brasserie japonaise), vente à emporter et livraison ouvert du lundi au samedi **04 84 25 15 11**

Plan de Campagne : Restaurant express avec terrasse côté parc, vente à emporter avec parking privatif - ouvert du mardi au dimanche **09 72 21 60 56**

Aix en Provence, Val Saint André : food truck comptoir, vente à emporter et livraison ouvert du lundi au samedi **09 72 21 38 99**

kyosushi.com

