



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



寿司道七景



Sushi
Maki
Bento
Gyoza
Sashimi
Yakitori

kyosushi.com



Bienvenue chez KYO,
nous vous proposons
une cuisine japonaise authentique
pour retrouver les saveurs du Japon.

Nos Sushi, Sashimi et Tataki sont préparés
de façon artisanale, selon les recettes traditionnelles
transmises par Miya san, grand Chef japonais et reprises par
chaque Chef cuisinier présent dans chacun de nos établissements.

Ce savoir-faire garantit la mise en valeur des goûts, du riz et
du poisson sélectionné, conservé et découpé selon les règles
traditionnelles de cet art. Nous préparons également sur commande
de délicieux plats chauds japonais comme les Gyoza, Yakitori, Bento,
Tempura de légumes et bien d'autres encore à découvrir dans ce menu.



CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

MARSEILLE PRADO

15 avenue du Prado

Métro / Parking Castellane

04 84 25 15 11 Prix d'un appel local



RESTAURANT - IZAKAYA

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

de 11h30 à 14h30 et de 18h à 22h,

jusqu'à 22h45 les vendredi, samedi et veille de jours fériés
pour un repas ou simplement pour boire un verre
en mode Izakaya.



LIVRAISON A DOMICILE GRATUITE

(voir zones de livraison et montant minimum
de commande au dos du catalogue)

de 11h30 à 14h et de 18h45 à 22h15

Commandez à tout moment sur kyosushi.com
(ou par téléphone).



VENTE A EMPORTER

REMISE
IMMÉDIATE **5%**

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

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

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







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'Ecosse

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



EBI FRIED par 5 10.90

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



KARA AGÉ maison, par 7 10.90

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



YAKITORI La Paire 6.50


Brochettes « maison », grillées sur place dans une sauce sucrée salée.
Deux variétés : **classique** (noix de poulet) ou **Tsukune** (boulettes de poulet).

Supplément fromage fondu **1.60**



YAKITORI PLATEAU 15.70

Brochettes « maison », grillées sur place 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.

Supplément fromage fondu **2.60**



GYOZA par 6


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

- Légumes **6.60**
- Poulet, légumes **6.70**
- Poulet, légumes, crevettes **7.90**
- Crevettes **9.10**



SHAKE KATSU par 5

10.40

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



TAKO KARA

8.10

Morceaux de poulpe tendre
cuits dans une fine couche
de pâte à beignet assaisonnée.



TAKOYAKI par 6

8.40

Poulpe grillé enrobé de pâte à crêpe,
servi avec une sauce sucrée salée.


PLATS CHAUDS



KAKI AGÉ Tempura mélangés 11.40


Tempura dont les différents légumes, coupés en petites lamelles, sont mélangés dans une fine couche de pâte à beignet, la cuisson rapide donne une carapace croquante, permet de conserver la saveur et la couleur des légumes et d'être une friture digeste et savoureuse.

KAKI AGÉ DON 17.40

Bol de riz bio  recouvert de Kakiage (Tempura mélangés)



GYU DON 19.30

Bol de riz bio  japonais recouvert d'un mijoté d'émincés de boeuf et d'oignons et d'une pointe de gingembre rouge. Servi assaisonné avec une sauce au mirin, sake et soja sucrée.

GYU DON sans riz. 16.70




CURRY JAPONAIS (OU KARY) 15.10

Riz japonais bio  servi avec un curry japonais au poulet.

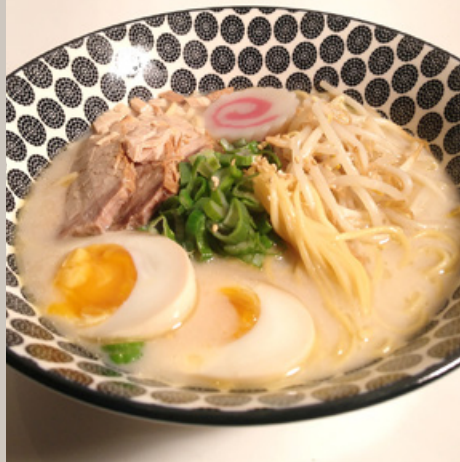


SAUMON TERIYAKI 17.80

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


SAUMON TERIYAKI sans riz. 15.70

*Meilleures sur place (al dente)
mais si vous ne pouvez pas venir,
nous vous les proposons quand
même...*



RAMEN BIO

Les Ramen sont des nouilles
japonaises.

Nous avons sélectionné
des nouilles à base de blé bio. 


Nous les servons dans
un bouillon préparé selon
la recette traditionnelle Tonkotsu
de l'île de Kyushu au sud du
Japon, agrémenté de tranches
de porc, germes de soja, oeuf
mollet, naruto et cébettes....

15.90

BENTO BOX

Uniquement à midi
(11h30 - 14h30)

Découvrez notre
BENTO Box,
plateau composé de plats
traditionnels japonais


Plats chauds variés
avec des légumes marinés
et du riz bio. 

18.80






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 	4.40
Maguro Thon	4.60
Toro Thon gras (selon saison)	6.20
Suzuki Loup	4.40
Taï Daurade	4.40
Ika Seiche	4.10
Saba Maquereau	4.10
Ebi Crevette cuite	4.60
Tako Poulpe cuit (selon arrivage)	4.50
Unagi Anguille fumée	6.20
Tamago Omelette japonaise maison	4.30

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



GUNKAN :


Uni Oursin	6.80
Ikura	6.40
Oeufs de Saumon	
Tobiko Oeufs de poisson volant	5.30
Tartare de 5 poissons	4.60



SUSHI OU SASHIMI






PLATEAUX DE SUSHI

- 8 Sushi Saumon  13.60
- 4 Sushi Saumon  - 4 Crevette 14.90
- 4 Sushi Thon - 4 Saumon  14.90
- 8 Sushi Mix Assortiment du chef 14.90



PLATEAUX DE SASHIMI

Servis sur un lit de radis blancs

- 8 Sashimi Saumon  10.20
- 4 Sashimi Thon, 4 Saumon  11.60
- 8 Sashimi Mix Assortiment du chef 11.60
- Supplément bol de riz sushi bio  2.30
(au lieu de 3.10)


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

CHIRASHI



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

Chirashi Saumon  **15.10**

Chirashi Thon, Saumon  **16.90**

Chirashi Saumon  /Avocat **15.70**

Chirashi anguille **18.40**

Chirashi Thon **19.10**

Chirashi Mix **16.50**

Thon, Saumon  Loup,
Omelette, Crevette

Chirashi Tartare 5 poissons **16.60**

Chirashi Végétarien  **14.10**

Carotte marinée, concombre, avocat,
kampyo (courge marinée) et oshinko (radis mariné)


Chirashi Deluxe **24.10**
Assortiment du Chef

TATAKI




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

8 Tataki Saumon  **11.30**

4 Tataki Thon, 4 Saumon  **12.60**

8 Tataki Thon **14.00**

Supplément bol de riz sushi bio  **2.30**
(au lieu de 3.10)



MAKI



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

par 6

Tekka Maki Thon	6.00
Shake Maki Saumon 	6.00
Uni Maki Oursin	6.20
Ebi Maki Crevette	6.00
Ikura Maki Oeufs de saumon	6.20
Kappa Maki Concombre 	5.20
Kampyo Maki Courge sucrée/salée 	5.20
Oshinko Radis blanc mariné 	5.20
Cheese Maki Saint Moret	5.20
Avocado Maki Avocat 	5.20

18 Maki Mix 13.40
«Dégustation»

12 Maki «Végétariens»  10.30

TEMAKI



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

La pièce 5.90

avocat, sésame et au choix :

Thon, saumon  , Crevette,

Crabe, Anguille, feuille de Shiso

au goût unique et aromatique

FUTO MAKI



PAR 8 11.90

Grand Maki
comprenant 5 garnitures
variées

CALIFORNIA ROLLS

VENTE À EMPORTER,
REMISE IMMÉDIATE **5%**




Rouleau de riz inversé entouré
de graines de sésame grillés.

par 6

Avocat Crabe Mayo 7.70

Avocat Saumon  7.30

Saumon  Saint Moret 7.30

Avocat Crevette 7.30

Avocat Thon 7.30

Saumon Fumé 7.30

Avocat Anguille 7.70

Thon Saint Moret 7.30

California ebi fried 7.70

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

Thon cuit mayonnaise 7.30

Avocat Carotte marinée  7.30

Saumon cuit, mayo, avocat 7.30

Karaagé (poulet mariné), mayo, laitue 7.30

Avocat Saint Moret 7.30


18 California Mix 18.20
«Dégustation»

9 California «Sans cru» 11.50



FUTO CALIFORNIA VEGGIE

PAR 8 11.90

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

PLATEAUX COMBINÉS

Le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages et des disponibilités

Duo



Duo «Sushi Sashimi» 16.90
7 Sushi &
3 Sashimi variés



Duo «Maki California» 15.70
12 Maki &
6 California variés



Duo «Sushi Maki» 14.30
6 Sushi &
6 Maki variés



Duo «Sushi California» 16.60
6 Sushi &
6 California variés



Trio

VENTE À EMPORTER,
REMISE IMMÉDIATE **5%**



Trio «Sushi Maki California» 15.50
Mix
6 sushi, 3 maki &
3 California variéss



Trio «Sushi Maki California» 19.90
Mix
6 sushi, 6 maki &
6 California variés



Trio «Sushi Maki California» 11.90
tout saumon 
3 sushi, 3 maki &
3 California



Trio «Sushi Maki California» 18.80
tout saumon 
6 sushi, 6 maki &
6 California

PLATEAUX COMBINÉS

Le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages et des disponibilités

Quatuor



Quatuor «Découverte» 15.50
3 Sushi, 3 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés



Quatuor «Deluxe» 22.60
6 Sushi, 6 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés



UNAMI BOX

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

63.10

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



Plateau «Cocktail apéritif»

72 Maki,
36 California variés

91.40

Plateau «Buffet dînatoire»

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

98.20

Plateau «Dîner Deluxe»

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

119.20

FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30



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

Soupe Miso & bol de riz : **3.80** (au lieu de **6.40**)



Salade & bol de riz : **5.10** (au lieu de **9.00**)



Soupe miso et salade : **6.70** (au lieu de **9.50**)



Exemple



+



Trio

« Sushi Maki California »
tout saumon 🍣

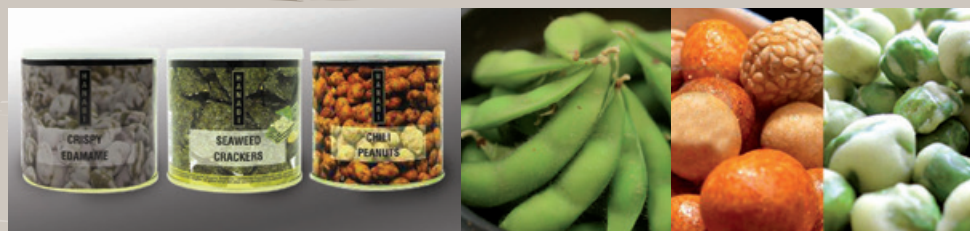
3 Sushi, 3 Maki, 3 California

+



15.70

Apéritifs japonais



Edamamé
crispy
3.10

Crakers
d'algues
4.10

Cacahuètes
grillées,
pimentées
3.10

Edamamé **3.90**
Haricots de
soja salés
bouillis et
servis dans
leur cosse.

Osenbé,
Rice crackers

S

1.40

L

2.70


Wasabi green peas **1.40** **2.70**
Petits pois soufflés
roulés dans le Wasabi



ACCOMPAGNEMENTS

VENTE À EMPORTER,
REMISE IMMÉDIATE **5%**



Hiyashi Wakame  **4.90**
Salade d'algues
agrémentée
de petits morceaux
de champignons noirs




Salade Kyo **5.90**
Bouquet de mesclun,
tomates cerise, algues,
tofu, graines de sésames,
vinaigrette japonaise



Hiyashi Ika **5.50**
Salade de calamars
agrémentée de quelques
lamelles d'algues




Ohitashi  **3.90**
Epinards au sésame



Misoshiru **3.60**
Soupe Miso maison



Salade de Chou  **3.80**
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 **1.90**
(Prix coûtant)



Bol de riz  **3.10**
japonais nature

Bol de riz Sushi / **3.30**
Riz japonais 
vinaigré

DESSERTS

PÂTISSERIES JAPONAISES



Daifuku **3.60**
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 **3.60**
Deux pancakes, enveloppant une garniture de pâte de haricots rouges








Mochis glacés
Crème glacée onctueuse, enveloppée dans une fine pâte de riz

- Pièce **2.80** - La paire **4.50**

Erhard (made in Alsace) :

mangue, choco-choco.

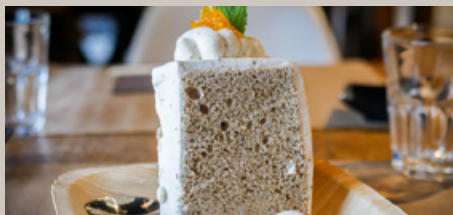
Mochiri (made in Marseille) :

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

PÂTISSERIES MAISON



Tiramisu au thé vert maison **6.00**



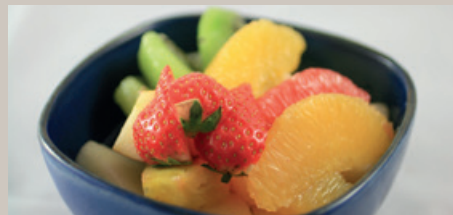
Angel cake **5,70**



Daifuku Ichigo maison **4,90**
Haricots Rouges, mascarpone et fraise enrobés de pâte de riz



Trois tranches de Cake **7.90**
à la patate douce,
au thé vert et à la châtaigne



Salade de fruits frais **4.90**

VENTE À EMPORTER,
REMISE IMMÉDIATE **5%**



BOISSONS


Boissons non alcoolisées

Thés Glacés - 33cl **2.70**
Vert, Mangue, Pêche

Mangajo **4.00**
The Vert et Citron /
Baie de Goji / Açai

Jus de Fruits
Jus de fruits granini - 25cl **2.80**
Litchi, Mangue, ACE,
Orange, tomate

Eaux Minérales **2.70**
Evian 50cl / San Pellegrino 50cl /
Perrier 33cl


Eau de coco Vaï Vaï - 33cl **3.80** 

Boissons gazeuses - 33cl **2.70**
Orangina, Coca Cola, Coca Zero

Ramune (Limonade japonaise)-20cl
Classique **3.70**
ou aromatisée: thé vert matcha, **3.90**
melon, prune, yuzu, litchi

Ginger beer - 33cl **4.50** 
(bière sans alcool au gingembre)

Boissons alcoolisées*

33cl 50cl
Bières japonaises (5°) **3.90 4.90**
Asahi, Kirin, Sapporo
IKI au thé vert et au choix,  **4.70**
gingembre ou yuzu

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**

Grand choix de vins
blanc, rouge ou rosé (nous consulter)

Umeshu (Vin de prune 75cl / 10°) **16.30**

*Servies uniquement avec un plateau repas
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

MARSEILLE PRADO

15 avenue du Prado
Métro / Parking Castellane

04 84 25 15 11 Prix d'un appel local

ZONES DE LIVRAISON ET MONTANT MINIMUM DE COMMANDE

La livraison est gratuite dès lors que le montant minimum de commande est atteint lequel dépend de votre éloignement du point de vente.

DISTANCE	MONTANT MINIMUM DE COMMANDE	FRAIS DE LIVRAISON
De 0 à 3 km	15 €	Gratuit
Plus de 3 à 5 km	30 €	Gratuit
Plus de 5 à 6 km	45 €	Gratuit
Plus de 6 à 7 km	60 €	Gratuit
Au delà de 7 km	Hors zone de livraison	

Les commandes sont livrées dans un délai de 60 minutes plus ou moins 15 minutes selon l'affluence et l'éloignement.

VENTE A EMPORTER

REMISE IMMÉDIATE 5%

NOUS SOMMES ÉGALEMENT PRÉSENTS À :

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

Aix les Milles : food truck comptoir, vente à emporter et livraison ouvert du lundi au vendredi **09 72 21 60 54**

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



UN LIEU UN CHEF

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

kyosushi.com

