



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 IMMEDIATE 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.





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

Avec pour objectif Zéro Plastique non recyclable, la quasi totalité de nos emballages sont déjà biodégradables ou compostables**, nos sacs et menus sont imprimés sur papier recyclé et nous pratiquons le tri sélectif des bouteilles en verre, en plastique, canettes et cartons.

** feuille de palmier, pulpe de canne à sucre, fibre de blé, carton, plastique d'origine végétale.



- 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

Tapas japonais



EBI FRIED par 5 **10.30**

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



GYOZA par 6

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

- Légumes **5.80**
- Poulet, légumes **5.90**
- Poulet, légumes, crevettes **7.00**
- Crevettes **8.20**



KARA AGÉ maison, par 7 **9.90**

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



TAKO KARA

8.10

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



YAKITORI La Paire **5.90**

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



TAKOYAKI par 6

8.40

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



KAKI AGÉ Tempura mélangés 10.30
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 16.30
Bol de riz bio japonais recouvert de Kakiage (Tempura mélangés)



CURRY JAPONAIS (OU KARY) 13.90
Riz japonais bio
servi avec un curry japonais au poulet.



GYU DON 17.90
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. 15.60



SAUMON TERIYAKI 16.80
Filet de saumon grillé dans une sauce soja sucrée salée servi avec salade, légumes et riz bio.

SAUMON TERIYAKI sans riz. 14.50



YAKITORI PLATEAU 14.30
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.



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.

17.30

SUSHI, SASHIMI OU GUNKAN par paire

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



SUSHI OU SASHIMI À PRÉCISER :

Shake Saumon 	3.90
Maguro Thon	4.40
Suzuki Loup	4.20
Ika Seiche	3.90
Ebi Crevette cuite	4.40
Tako Poulpe cuit	4.20
Unagi Anguille fumée	5.30
Tamago Omelette japonaise maison	3.90

GUNKAN :

Uni Oursin	6.40
Ikura	5.90
Oeufs de Saumon	

● Supplément feuille de Shiso, au goût unique et aromatique 0.60



SUSHI OU SASHIMI



PLATEAUX DE SUSHI

8 Sushi Saumon	12.40
4 Sushi Saumon - 4 Crevette	13.80
4 Sushi Thon - 4 Saumon	14.80
8 Sushi Mix Assortiment du chef	13.60



PLATEAUX DE SASHIMI

Servis sur un lit de radis blancs

8 Sashimi Saumon	9.30
4 Sashimi Thon, 4 Saumon	11.30
8 Sashimi Mix Assortiment du chef	10.60
Supplément bol de riz sushi bio	2.10 (au lieu de 2.90)

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	13.90
Chirashi Thon, Saumon	15.90
Chirashi Saumon /Avocat	14.90
Chirashi anguille	17.30
Chirashi Thon	18.40
Chirashi Mix	15.60
Thon, Saumon , Loup, Omelette, Crevette	

Chirashi Deluxe 22.70
Assortiment du Chef

TATAKI



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

8 Tataki Saumon	10.40
4 Tataki Thon, 4 Saumon	12.20
8 Tataki Thon	13.60
Supplément bol de riz sushi bio	2.10 (au lieu de 2.90)

MAKI



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

par 6

Tekka Maki Thon	5.30
Shake Maki Saumon 	5.30
Uni Maki Oursin	5.90
Kappa Maki Concombre 	4.70
Kampyo Maki Courge sucrée/salée 	5.10
Cheese Maki Saint Moret	5.10
Avocado Maki Avocat 	5.10
Shibazuké Légumes marinés 	5.20
18 Maki Mix «Dégustation»	12.40
12 Maki «Végétariens» 	9.40

TEMAKI



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

La pièce 5.50

saumon ,
avocat, sésame
ou
saumon ,
feuille de shiso
au goût unique et aromatique

CALIFORNIA ROLLS



Rouleau de riz inversé entouré
de graines de sésame grillés.

par 6

Avocat Crabe Mayo	6.90
Avocat Saumon 	6.90
Saumon  Saint Moret	6.90
Avocat Crevette	6.90
Avocat Thon	6.90
Saumon Fumé	6.90
Avocat Anguille	7.50
Thon Saint Moret	6.90
California ebi fried	6.90
California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.	
Avocat Saint Moret	6.40
18 California Mix «Dégustation»	16.90
9 California «Sans cru»	10.40

FUTO MAKI



par 8 **Grand Maki** 10.90
comprenant 5 garnitures variées

PLATEAUX COMBINÉS

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



Duo

Trio



Duo «Sushi Sashimi» 15.60
7 Sushi &
3 Sashimi variés

Duo «Maki California» 14.60
12 Maki &
6 California variés

Trio «Sushi Maki California» 14.50
Mix
6 sushi, 3 maki &
3 californias variées

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



Duo «Sushi Maki» 13.20
6 Sushi &
6 Maki variés

Duo «Sushi California» 15.40
6 Sushi &
6 California variés

Trio «Sushi Maki California» 10.90
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 et des disponibilités

Quatuor



Quatuor «Découverte» 14.50
3 Sushi, 3 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés



Quatuor «Deluxe» 21.40
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**

58.30

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



Plateau «Cocktail apéritif»

72 Maki,
36 California variés

85.90

Plateau «Buffet dînatoire»

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

90.50

Plateau «Dîner Deluxe»

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

112.10

FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30

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

Soupe Miso & bol de riz : 3.50 (au lieu de 5.80)



Salade & bol de riz : 4.70 (au lieu de 8.20)



Soupe miso et salade : 6.30 (au lieu de 9.00)



Exemple



+



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

+



14.40

Suppléments - Condiments traditionnels

Wasabi (x1)	0.30
Gingembre mariné (x1)	0.50
Sauce Soja (250ml) Au choix Salée / Moins salée / sucrée / sans gluten	4.20
Sac isotherme (Prix coûtant)	1.70

ACCOMPAGNEMENTS



Hiyashi Wakame 3.90
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 5.00
Salade de calamars
agrémentée de quelques
lamelles d'algues



Ohitashi 3.90
Epinards au sésame



Misoshiru 3.30
Soupe Miso maison



Bol de riz japonais nature 2.50

Apéritifs japonais



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



Osenbé / Rice crackers
Wasabi green peas
Petits pois soufflés
roulés dans le Wasabi

**Bol de riz Sushi /
Riz japonais vinaigré** 2.90

S	L
1.30	2.60
1.30	2.60

DESSERTS

PÂTISSERIES MAISON



Tiramisu au thé vert maison 5.90



Trois tranches de Cake à la patate douce, au thé vert et à la châtaigne 7.60



Salade de fruits frais 4.50

PÂTISSERIES JAPONAISES



Daïfuku 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



Mochis glacés
Crème glacée onctueuse, enveloppée dans une fine pâte de riz
- Pièce 2.80
- La paire 4.20
Au choix : Bubbies (made in Hawaï) :
thé vert, cerise, myrtille, mangue, passion, litchi, vanille, choco-coco, choco-vanille, pistache, choco choco, graines sésame noir.
Mochiri (made in Marseille) :
caramel beurre salé, fraise mascarpone, miel amande, mangue passion, yuzu et citron, choco noisette.



BOISSONS

Boissons non alcoolisées

Thés Glacés - 33cl Vert, Mangue, Litchi, Pêche	2.20
Mangajo The Vert et Citron / Baie de Goji / Açai	3.50
Jus de Fruits Jus de fruits granini - 25cl Litchi, Mangue, ACE, Orange, tomate	2.50
Eaux Minérales Vittel 50cl / San Pellegrino 50cl / Perrier 33cl	2.20
Eau de coco Vāi Vāi - 33cl	3.40
Boissons gazeuses - 33cl Orangina, Coca Cola, Coca Zero	2.20
Ramune (Limonade japonaise)-20cl Classique ou aromatisée: thé vert, litchi, melon ou prune	3.40
Ginger beer - 33cl (bière sans alcool au gingembre)	4.10

Boissons alcoolisées*

	33cl	50cl
Bières japonaises (5°) Asahi, Kirin, Sapporo	3.90	4.50
IKI au thé vert et au choix, gingembre ou yuzu	4.50	
Large choix de Saké (10° à 15°, nous consulter)		
Sake One Cup - 10cl		4.00
Sake - 30cl		
Sake - 75cl		14.00
	50cl	75cl
Vin blanc, rouge, rosé	14.00	18.00
Côtes de Provence AOC St Hubert (13 à 14°)		
Umeshu (Vin de prune 75cl / 10°)		16.00

*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.

KM	MONTANT MINIMUM DE COMMANDE	FRAIS DE LIVRAISON
De 0 à 3 km	15 €	Gratuit
De 3 à 5 km	30 €	Gratuit
De 5 à 6 km	45 €	Gratuit
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**

Donnez
votre avis

Tous nos établissements sont supervisés par des chefs cuisiniers qui disposent de 10 ans d'expérience minimum.



kyosushi.com

