KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

DEPUIS 2006

寿司道七景

Sushi

Maki

Bento

Gyoza

Sashimi

Yakitori

kyosushi.com

Chef cuisinier :
Toro san,
Franco-Cambodgien,
12 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.

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
OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 21h

MENU « LIVRAISON A DOMICILE »

LIVRAISON de 11h30 à 14h et de 18h30 à 21h
Commandez à tout moment sur kyosushi.com
(ou par téléphone)
Voir zones de livraison et montant minimum de commande au dos du catalogue.

VENTE A EMPORTER
ET CONSOMMATION SUR PLACE

REMISE IMMÉDIATE 5%

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

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 statuts 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 ancv

KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

Impact carbone minimum

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

compostable biodégradable recyclable

Avec pour objectif Zéro Plastique non recyclable, la quasi totalité de nos emballages et de notre vaisselle jetable 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.*

SANS GLUTEN

- 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 **5.60**
- Poulet, légumes **5.70**
- Poulet, légumes, crevettes **6.80**
- Crevettes **8.00**

EBI FRIED par 5 **9.90**
Beignets de grosses crevettes panées, servis avec 2 sauces japonaises.

KARA AGÉ maison, par 7 **9.90**
Poulet mariné enrobé de pâte à beignet, servi avec mayonnaise japonaise QP.

YAKITORI La Paire **5.90**
Brochettes « maison », grillées dans une sauce sucrée salée.
Deux variétés : **classique** (noix de poulet) ou **Tsukune** (boulettes de poulet).

SHAKE KATSU par 5 **9.00**
Morceaux de saumon
cuits dans une chapelure japonaise, accompagnés de sauces japonaises et de salade iceberg.

SHAKE KUSHI YAKI par 4 **8.30**
Brochettes de saumon teriyaki servis avec une sauce caramélisée.

TAKOYAKI par 6 **7.80**
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 (agrume).
SU SHOYU: sauce soja salée et vinaigre.

SAUMON TERIYAKI **16.70**
Filet de saumon grillé dans une sauce soja sucrée salée servi avec salade, légumes et riz bio.

SAUMON TERIYAKI sans riz. **14.60**

CURRY JAPONAIS (OU KARY) **13.70**
Riz japonais bio
servi avec un curry japonais au poulet.
(épicé)

YAKITORI PLATEAU **14.20**
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

Riz bio AB

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. AB
et une soupe miso.

17.10

Menu sushi

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

+

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

13.30

Menu chaud

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

+

Au choix :
une salade ou un dessert

16.30

Saumon d'Ecosse

Riz bio

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	**3.90**
Maguro Thon	**4.40**
Toro Thon gras (selon saison)	**4.90**
Suzuki Loup	**4.10**
Taï Daurade	**4.00**
Ika Seiche	**3.80**
Hotate Saint Jacques (selon saison)	**4.70**
Ebi Crevette cuite	**4.30**
Gambas sauvages	**4.70**
Tako Poulpe cuit	**4.10**
Unagi Anguille fumée	**5.20**
Saumon fumé	**4.10**
Tamago Omelette japonaise maison	**3.90**

GUNKAN :

Uni Oursin	**6.20**
Ikura Oeufs de Saumon	**5.90**
Oeufs de poisson volant	**4.50**
Kani Chair de crabe	**4.70**

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

SUSHI OU SASHIMI

PLATEAUX DE SUSHI

8 Sushi Saumon	**12.20**
4 Sushi Saumon - 4 Crevette	**13.60**
4 Sushi Thon - 4 Saumon	**14.60**
8 Sushi Thon	**17.00**
8 Sushi Mix Assortiment du chef	**13.40**
15 Sushi Mix Assortiment du chef	**23.30**

PLATEAUX DE SASHIMI

Servis sur un lit de radis blancs

8 Sashimi Saumon	**9.30**
4 Sashimi Thon, 4 Saumon	**11.30**
8 Sashimi Thon	**13.00**
8 Sashimi Mix Assortiment du chef	**10.40**
15 Sashimi Mix Assortiment du chef	**20.10**
● *Supplément bol de riz sushi bio*	**2.10**
(au lieu de	**2.90***)*

Saumon d'Ecosse

Riz bio

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.

CHIRASHI

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

Chirashi Saumon ou tartare de Saumon	**13.60**
Chirashi Thon, Saumon ou tartare de Thon/Saumon	**15.70**
Chirashi Saumon /Avocat	**14.60**
Chirashi Thon ou tartare de Thon	**17.30**
Chirashi anguille	**16.70**
Chirashi Mix Thon, Saumon, Loup, Daurade, Omelette, Crevette.	**15.20**
Chirashi Deluxe Assortiment du Chef	**22.10**
● *Supplément avocat*	**1.50**
● *Supplément Edamame écossés*	**1.50**

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

PAR 6

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

Tekka Maki Thon	5.30
Shake Maki Saumon	5.30
Uni Maki Oursin	5.90
Ikura Maki Oeufs de saumon	5.60
Ebi Maki	5.30
Kappa Maki Concombre	4.70
Kampyo Maki Courge sucrée/salée	5.20
Cheese Maki Saint Moret	5.20
Avocado Maki Avocat	5.20
Shibazuké Légumes marinés	5.20
Oshinko Radis blanc mariné	5.20
Sakurazuké Radis noir mariné	5.20

18 Maki Mix «Dégustation» 12.10

12 Maki «Végétariens» 9.40

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

TEMAKI

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

La pièce 5.50

avocat, sésame et au choix : Thon, saumon, Crevette, Crabe, Anguille, feuille de Shiso

au goût unique et aromatique

FUTO MAKI

PAR 8 10.90

Grand Maki comprenant 5 garnitures variées

CALIFORNIA ROLLS

Saumon d'Ecosse — Riz bio AB

PAR 6

Rouleau de riz inversé entouré de graines de sésame grillés.

Avocat Crabe Concombre Mayo	6.90
Avocat Saumon	6.90
Saumon Saint Moret	6.90
Avocat Carotte marinée	6.40
Avocat Crevette	6.90
Avocat Thon	6.90
Saumon Fumé	6.90
Avocat Anguille fumée	7.50
Thon Saint Moret	6.90
California ebi fried California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.	6.90
Avocat Saint Moret	6.40
Spicy tobiko Thon cuit mayonnaise et oeufs de poisson volant saupoudré de poudre de piments.	6.90
Thon cuit mayonnaise	6.90
Shake katsu Saumon cuit dans une chapelure japonaise	6.90

● *Supplément poudre spicy* 0.50

● *Supplément oignons frits saupoudrés* 0.50

18 California Mix «Dégustation» 16.50

9 California «Sans cru» 10.40

FUTO CALIFORNIA VEGGIE

PAR 8 10.90

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

PLATEAUX COMBINÉS

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

Saumon d'Ecosse

Riz bio

Duo

Duo «Sushi Sashimi» **15.40**
7 Sushi &
3 Sashimi variés

Duo «Maki California» **14.20**
12 Maki &
6 California variés

Duo «Sushi Maki» **13.10**
6 Sushi &
6 Maki variés

Duo «Sushi California» **15.20**
6 Sushi &
6 California variés

Trio

Trio «Sushi Maki California» Mix **14.10**
6 sushi, 3 maki &
3 california variéss

Trio «Sushi Maki California» Mix **18.40**
6 sushi, 6 maki &
6 california variés

Trio «Sushi Maki California» tout saumon **10.80**
3 sushi, 3 maki &
3 california

Trio «Sushi Maki California» tout saumon **17.40**
6 sushi, 6 maki &
6 california

PLATEAUX COMBINÉS

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

Quatuor

Quatuor «Découverte» **14.10**
3 Sushi, 3 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés

Quatuor «Deluxe» **20.50**
6 Sushi, 6 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés

PLATEAUX RÉCEPTION

Saumon d'Ecosse

Riz bio AB

Commande 1/2 journée à l'avance.
20h pour le lendemain midi - 12h pour le soir

Plateau «Cocktail Apéritif»
72 Maki,
36 California variés

83.10

Plateau «Buffet dînatoire»
20 Sushi, **54** Maki,
24 California variés

89.30

Plateau «Dîner Deluxe»
50 Sushi, **24** Maki,
24 California variés

108.30

Plateau «Dîner Sélect»
25 Sushi, **12** Maki,
12 California variés

56.30

ACCOMPAGNEMENTS

Hiyashi Wakame 3.90
Salade d'algues agrémentée de petits morceaux de champignons noirs

Salade Kyo 5.50
Bouquet de mesclun, tomates cerise, algues, tofu, graines de sésames, vinaigrette japonaise

Hiyashi Ika 4.90
Salade de calamars agrémentée de quelques lamelles d'algues

Gari Tako Sensaï 4.90
Salade de poulpe et légumes.

Ohitashi 3.80
Epinards au sésame

Misoshiru 3.20
Soupe Miso maison

Salade de Chou 3.90
Chou blanc, chou rouge et carottes assaisonnés.

Apéritifs japonais

Edamamé 3.80
Haricots de soja salés bouillis et servis dans leur cosse.

Osenbé, Rice crackers — S 1.20 — L 2.40

Wasabi green peas 1.20 — 2.40
Petits pois soufflés roulés dans le Wasabi

Bol de riz japonais nature 2.50

Bol de riz Sushi 2.90
Riz japonais vinaigré

FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30

Riz bio

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

Soupe Miso & bol de riz : 3.40 (au lieu de 5.70)

+

Salade & bol de riz : 4.60 (au lieu de 8.00)

+

Soupe miso et salade : 6.10 (au lieu de 8.70)

+

Exemple

+

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

+

14.20

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

DESSERTS

PATISSERIES JAPONAISES

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

- **Pièce** **2.70**
- **La paire** **4.10**

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.

Daïfuku **3.30**
Pâte de riz glutineux remplie en son centre de pâte de haricots rouges sucrée.

Au choix :
Shiro (blanc) nature
Kusa (vert) feuille de cerisier
Kuro goma (noir) sésame

Dorayaki **3.30**
Deux pancakes, enveloppant une garniture de pâte de haricots rouges

Salade de fruits frais **4.40**

BOISSONS

Boissons non alcoolisées

Thés Glacés - 33cl **2.20**
Vert, Litchi, Pêche Liptonic Fuzetea

Jus de Fruits
Litchi, Mangue, Ananas - 25cl **2.20**
Coco, Orange - 30cl

Eaux Minérales **2.20**
Evian - 50cl / San Pellegrino - 50cl / Perrier citron vert - 33cl

Eau de coco Vaï Vaï - 33cl AB **3.40**

Boissons gazeuses - 33cl **2.20**
Orangina, Coca Cola, Coca Zero, Schweppes Agrum

Ramune (Limonade japonaise) **3.40**

Ginger beer - 27,5cl AB **4.50**
Biere au gingembre, sans alcool

Uniquement sur place

Thés verts chauds **2.10**
Nature, torréfié, parfumé au riz soufflé ou au jasmin

Café **1.50**

Boissons alcoolisées*

	33cl	50cl
Bières japonaises (5°) Asahi, Kirin, Sapporo	**3.90**	**4.50**
Iki (bio au thé vert & yuzu)	**4.50**	
Bière européénne Heineken (5°)	**3.00**	
Large choix de Saké (10° à 15°, nous consulter)		
Sake One Cup - 10cl		**4.00**
Sake - 30cl		
Sake - 75 cl		**14.00**

	50cl	75cl
Vin blanc ou rosé Côtes de Provence AOC (13 à 14°)	**12.00**	**16.00**

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

AIX LES MILLES

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

ZONES DE LIVRAISON ET MONTANTS MINIMUM DE COMMANDE

	Livraison à partir de:			
	15 €	30 €	45 €	60 €
AIX EN PROVENCE				
Pôle d'activités	✓			
Pôle commercial	✓			
Arbois, petit arbois	✓			
Duranne	✓			
Avenue du club Hippique		✓		
Route des Milles		✓		
LES MILLES				
Village	✓			
Campagne		✓		
LUYNES		✓		
VENTABREN - sud et soir uniquement			✓	
EGUILLES - sud et soir uniquement				✓

VENTE A EMPORTER

REMISE IMMÉDIATE 5%

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**

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

kyosushi.com

yelp

tripadvisor

rcs aix en provence 491420444 - photos non contractuelles - photos : J.Oppenheim & M. Onuki - Ne pas jeter sur la voie publique