

Mitaké

Cuisine japonaise

by **KYO SUSHI**.COM



Sushi

Maki

Bento

Gyoza

Sashimi

Yakitori

10
ans
déjà

La cuisine japonaise par des chefs japonais

kyosushi.com



Mitaké

by KYO SUSHI .COM

Cuisine japonaise

AIX EN PCE VAL SAINT ANDRÉ



569 Avenue Henri Mauriat,

09 72 21 38 99 Prix d'un appel local

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

de 11h30 à 14h sauf samedi*

et de 18h jusqu'à 21h

vendredi et samedi jusqu'à 21h30

* samedi midi: uniquement sur commande, la veille au plus tard (à emporter uniquement)



**MENU « VENTE À EMPORTER »
ET « CONSOMMATION SUR PLACE »**



« CLICK AND COLLECT » :

commandez à l'avance votre commande à emporter sur kyosushi.com (ou par téléphone) et votre commande vous attend.



LIVRAISON A DOMICILE

Commande jusqu'à 13h pour le midi et 20h30 pour le soir, voir conditions au dos du catalogue ou sur kyosushi.com

Chef cuisinier :
Kikuchi san,
Japonais,
14 ans d'expérience

Mr Kikuchi 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.

Prix ttc en Euros.

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





Mitaké

by **KYO SUSHI** .COM

Cuisine japonaise



**Impact
carbone
minimum**

Riz bio impact carbone minimum

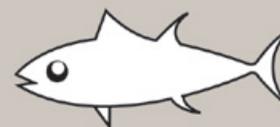
Pour nos différents plats, nous avons sélectionné le riz court blanc Japonica Selenio Premium*. Ce riz certifié AB est cultivé sans engrais, ni pesticide.

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, garantit 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.

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

Les Bouchées



GYOZA par 6
Raviolis japonais cuits à la vapeur et grillés sur place, servis avec assaisonnements.

- 6 Poulet, légumes **5.30**
- 3 Poulet légumes, 3 crevettes **6.50**
- 6 Crevettes **7.60**



YAKITORI La Paire **5.40**
Brochettes « maison », grillées sur place dans une sauce sucrée salée.
Deux variétés : **classique** (noix de poulet) ou **Tsukune** (boulettes de poulet).



EBI FRIED par 5 **9.50**
Beignets de grosses crevettes panées, servis avec 2 sauces japonaises.



SHAKE KUSHI YAKI par 4 **8.80**
Brochettes de saumon teriyaki servis avec une sauce caramélisée.



KARA AGÉ maison, par 7 **9.00**
Poulet mariné enrobé de pâte à beignet, servi avec mayonnaise japonaise QP.



TAKOYAKI par 6 **7.40**
Poulpe grillé enrobé de pâte à crêpe, servi avec une sauce sucrée salée.



SAUMON TERIYAKI 16.00
 Filet de saumon grillé dans une sauce soja sucrée salée servi avec salade, légumes et riz bio.



YAKITORI PLATEAU 12.90
 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.



UNA CHIRASHI 16.00
 Bol de riz bio recouvert de tranches d'anguille grillée, simplement déposées.
 (définition: voir chirashi)

Menu sushi du midi de 11h30 à 14h



4 Sushi, 3 California variés, 2 pièces de Futo Maki.



12.70

+ une salade au choix :



BENTO BOX de 11h30 à 14h



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.

15.40

SUSHI OU SASHIMI

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.



Par paire

Sushi ou Sashimi à préciser

Shake Saumon 	3.70
Maguro Thon	4.20
Suzuki Loup	3.90
Taï Daurade	3.80
Uni Oursin	5.90
Ikura Oeufs de Saumon	5.60
Ebi Crevette cuite	4.10
Unagi Anguille fumée	4.90
Saumon fumé maison	3.90
Tamago Omelette japonaise maison	3.70
Supplément feuille de Shiso	0.60
Au goût unique et aromatique	

SUSHI OU SASHIMI



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



PLATEAUX DE SUSHI

6 Sushi Saumon 	8.90
10 Sushi Saumon 	14.20
3 Sushi Thon ou Dorade 3 Saumon 	10.50
5 Sushi Thon ou Dorade 5 Saumon 	17.00
3 Sushi Ebi - 3 Saumon 	9.70
5 Sushi Ebi - 5 Saumon 	15.70
10 Sushi Mix Assortiment du chef	15.90
15 Sushi Mix Assortiment du chef	22.10



PLATEAUX DE SASHIMI

Servis sur un lit de radis blancs, avec un bol de riz sushi bio 

6 Sashimi Saumon 	8.90
10 Sashimi Saumon 	14.20
3 Sashimi Thon ou Dorade 3 Saumon 	10.50
5 Sashimi Thon ou Dorade 5 Saumon 	17.00
10 Sashimi Mix Assortiment du chef	15.90
15 Sashimi Mix Assortiment du chef	22.10

MAKI



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

par 6

Tekka Maki Thon	5.00
Shake Maki Saumon 	5.00
Saumon Grillé Maki	5.00
Kappa Maki Concombre	4.50
Tamago Maki	4.90
Omelette japonaise	
Cheese Maki Saint Moret	4.50
Avocado Maki Avocat	4.90

18 Maki Mix

11.50

«Dégustation»

12 Maki «Végétariens»

8.90

TEMAKI



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

La pièce

5.20

Avocat, sésame

et au choix : Thon, Crabe,

Saumon , Anguille,

Crevette, Saumon grillé,

Ikura (Oeufs de saumon),

Thon cuit mayo ou

feuille de shiso

au goût unique et aromatique

CALIFORNIA ROLLS



Rouleau de riz inversé entouré
de graines de sésame grillés.

par 6

Avocat Crabe Concombre Mayo	6.90
Avocat Saumon 	6.90
Saumon  Saint Moret	6.90
Avocat Saumon grillé	6.90
Avocat Crevette	6.90
Avocat Thon	6.90
Avocat Thon cuit mayonnaise	6.90
Avocat Saumon Fumé	7.10
Avocat Anguille fumée	7.10
California ebi fried	6.90
California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.	
California spicy au choix	7.10
18 California Mix	15.70
«Dégustation»	
9 California «Sans cru»	9.90

FUTO MAKI



par 8

Grand Maki

9.90

comprenant 5 garnitures variées

PLATEAUX COMBINÉS

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



Duo

Trio



Duo «Sushi Sashimi» 14.60
7 Sushi &
3 Sashimi variés

Duo «Maki California» 13.50
12 Maki &
6 California variés

Trio «Sushi Maki California» 17.50
Mix
6 sushi, 6 maki &
6 california variés

Trio «Sushi Maki California» 16.50
tout saumon
6 sushi, 6 maki &
6 california

Quatuor



Duo «Sushi Maki» 12.40
6 Sushi &
6 Maki variés

Duo «Sushi California» 14.40
6 Sushi &
6 California variés

Quatuor «Découverte» 13.40
3 Sushi, 3 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés

Quatuor «Deluxe» 19.50
6 Sushi, 6 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés

PLATEAUX RÉCEPTION

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



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



Plateau «Cocktail Apéritif»

72 Maki,
36 California variés

78.90

Plateau «Buffet dînatoire»

20 Sushi, 54 Maki,
24 California variés

84.80

Plateau «Dîner Deluxe»

50 Sushi, 24 Maki,
24 California variés

102.90

Plateau «Dîner Sélect»

25 Sushi, 12 Maki,
12 California variés

53.50

CHIRASHI



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

Chirashi Saumon	13.90
Chirashi Thon, Saumon	16.90
Chirashi Saumon /Avocat	13.90
Chirashi Thon	17.40
Chirashi anguille	16.00
Chirashi Mix Thon, Saumon, Daurade	15.40
Chirashi tartare mix	15.40
Chirashi tartare mix spicy	15.90

Chirashi Deluxe 20.90
Assortiment du Chef

TATAKI



Sashimi grillés à l'extérieur (mi-cuit), servis avec sauce tataki et avec un bol de riz sushi

10 Tataki Saumon	14.50
5 Tataki Thon, 5 Saumon	16.50
10 Tataki Thon	18.00



ACCOMPAGNEMENTS



Hiyashi Wakame 3.70
Salade d'algues agrémentée de petits morceaux de champignons noirs



Salade Kyo 5.00
Bouquet de mesclun, tomates cerise, algues, tofu, graines de sésames, vinaigrette japonaise



Salade de Chou 3.60
Chou, concombre, carotte. Marinés avec une sauce à l'huile de sésame



Ohitashi 3.60
Epinards au sésame



Misoshiru 3.10
Soupe Miso maison



Hiyashi Ika 4.60
Salade de calamars agrémentée de quelques lamelles d'algues

Apéritifs japonais



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



Osenbé / Rice crackers

	S	L
	1.20	2.40

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



Bol de riz japonais nature 2.40

Bol de riz Sushi / Riz japonais vinaigré 2.80

FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30



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

Soupe Miso & bol de riz : 3.30 (au lieu de 5.50)



Salade & bol de riz : 4.40 (au lieu de 7.40)



Soupe miso et salade : 5.80 (au lieu de 8.10)



Exemple



+



Duo « Sushi Maki »
6 Sushi & 6 Maki variés

+



15.70

Suppléments - Condiments traditionnels

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



DESSERTS

PÂTISSERIES JAPONAISES



Daifuku 3.10
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 3.10
Deux pancakes, enveloppant une garniture de pâte de haricots rouges

Mochis glacés

Crème glacée onctueuse, enveloppée dans une fine pâte de riz

- Pièce 2.50
- La paire 3.70

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 2.00
Vert, Litchi, Pêche Liptonic
Jus de Fruits 2.00
Litchi, Mangue, Ananas - 25cl
Coco, Orange - 30cl
Eaux Minérales 2.00
Vittel 50cl / San Pellegrino 50cl
Eau de coco Vaï Vaï - 33cl AB 3.50
Boissons gazeuses - 33cl 2.00
Coca Cola, Coca Zero
Ramune (Limonade japonaise) 3.20

Boissons alcoolisées*

	33cl	50cl
Bières japonaises (5°)	3.70	4.30
Asahi, Kirin, Sapporo		
Iki (bio au thé vert & yuzu)	4.30	
Bière européenne 2.00		
Heineken (5°) - 250 ml		
Large choix de Saké		
(10° à 15°, nous consulter)		
Sake One Cup - 10 cl 3.80		
Sake - 75 cl 13.30		
	50cl	75cl
Vin blanc, rouge, rosé 11.40 15.20		
Côtes de Provence AOC		
St Hubert (13 à 14°)		
Umeshu (Vin de prune 10°) 75cl 15.20		

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



Mitaké

by **KYO SUSHI**.COM

Cuisine japonaise

AIX EN PCE VAL SAINT ANDRÉ



569 Avenue Henri Mauriat, 09 72 21 38 99 Prix d'un appel local

ZONES DE LIVRAISON ET MONTANTS MINIMUM DE COMMANDE

	15 €	30 €
Aix en Pce - ville sauf périphérie nord et ouest	✓	
Aix en Pce - ville périphérie nord et ouest	✓	
Aix en Pce - campagne		✓
Celony		✓
Meyreuil - nord village		✓
Puyricard - village		✓
Puyricard - village du soleil - campagne		✓
Saint-Marc - Jaumegarde		✓
Tholonet (le) - palette	✓	
Tholonet (le) - sauf Palette		✓
Venelles - village - logissons (les)		✓

LIVRAISON GRATUITE à partir de 30 € sur Aix Centre et Palette
à partir de 45 € sur les autres zones de livraison

En deçà **frais de livraison 5%**

(sur Aix Centre et Palette jusqu'à 29,99 € sur les autres zones de livraison 44,99 €)

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

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



kyosushi.com