



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



寿司道七景



Sushi

Maki

Bento

Gyoza

Sashimi

Yakitori

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

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 statut de salariés de nos livreurs
et vous pouvez récupérer la TVA si vous êtes une entreprise.

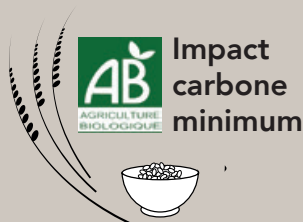
Règlement par espèces, tickets restaurant, chèques vacances
et carte bleue. Nos livreurs sont équipés d'appareils CB gprs portatifs.
Prix ttc en Euros. Tarifs juin 2022 (tarifs précédents: avril 2016)







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



GYOZA par 6

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

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



EBI FRIED par 5

11.00

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



KARA AGÉ maison, par 7

11.00

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



YAKITORI La Paire

6.50

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

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



SHAKE KATSU par 5

9.40

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



SHAKE KUSHI YAKI

- par 2 **5.20**
- par 4 **10.40**

Brochettes de saumon teriyaki
servis avec une sauce caramélisée.



TAKOYAKI par 6 **8.30**

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 **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**



CURRY JAPONAIS (OU KARY) **15.10**

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



YAKITORI PLATEAU **15.70**

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.

18.80

Menu sushi

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



+

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



15.40

Menu chaud

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



+

Au choix :
une salade ou un dessert

18.90



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 	4.40
Maguro Thon	4.60
Toro Thon gras (selon saison)	5.10
Suzuki Loup	4.40
Taï Daurade	4.40
Ika Seiche	4.10
Hotate Saint Jacques (selon saison)	4.60
Ebi Crevette cuite	4.60
Gambas sauvages (selon arrivage)	5.40
Tako Poulpe cuit (selon arrivage)	4.50
Unagi Anguille fumée	6.20
Saumon fumé	4.50
Tamago Omelette japonaise maison	4.30

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



GUNKAN :

Uni Oursin	6.90
Ikura	6.40
Oeufs de Saumon	
Oeufs de poisson volant	5.20
Kani	6.10
Chair de crabe	



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 Thon		16.30
8 Sushi Mix Assortiment du chef		14.90
15 Sushi Mix Assortiment du chef		25.60



PLATEAUX DE SASHIMI

Servis sur un lit de radis blancs

8 Sashimi Saumon		10.20
4 Sashimi Thon, 4 Saumon		13.90
8 Sashimi Thon		13.00
8 Sashimi Mix Assortiment du chef		11.60
15 Sashimi Mix Assortiment du chef		22.10
● Supplément bol de riz sushi bio		2.30
		(au lieu de 3.20)

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 file de poisson, simplement déposées.

Chirashi Saumon  **15.10**
ou tartare de Saumon 

Chirashi Thon, Saumon  **16.90**
ou tartare de Thon/Saumon 

Chirashi Saumon  /Avocat **15.70**

Chirashi Thon **19.00**
ou tartare de Thon

Chirashi anguille **18.40**

Chirashi Mix **16.50**

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

Chirashi Deluxe 24.10

Assortiment du Chef

● Supplément avocat **1.70**

● Supplément Edamame écossés **1.70**

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 3.20)



MAKI



PAR 6

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

Tekka Maki Thon	6.00
Shake Maki Saumon 	6.00
Uni Maki Oursin	6.50
Ikura Maki Oeufs de saumon	6.10
Ebi Maki	5.80
Kappa Maki Concombre 	5.20
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 13.30

«Dégustation»

12 Maki «Végétariens»  10.30

● 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 5.90

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%**



- 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	7.60
Avocat Saumon 	7.30
Saumon  Saint Moret	7.30
Avocat Carotte marinée 	6.70
Avocat Crevette	7.30
Avocat Thon	7.30
Saumon Fumé	7.30
Avocat Anguille fumée	7.70
Thon Saint Moret	7.30
California ebi fried	7.60
California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.	
Avocat Saint Moret	6.70
Spicy tobiko	7.60
Thon cuit mayonnaise et oeufs de poisson volant saupoudré de poudre de piments.	
Thon cuit mayonnaise	7.30
Shake katsu	7.60
Saumon cuit dans une chapelure japonaise	

18 California Mix 18.20
«Dégustation»

9 California «Sans cru» 11.50

FUTO CALIFORNIA VEGGIE

PAR 8 11.40

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» 16.90
7 Sushi &
3 Sashimi variés



Duo «Maki California» 15.60
12 Maki &
6 California variés



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



Duo «Sushi California» 16.70
6 Sushi &
6 California variés



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

Trio



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



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



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



Trio «Sushi Maki California» 18.80
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»
3 Sushi, 3 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés

15.50



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

22.60

PLATEAUX RÉCEPTION



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



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»

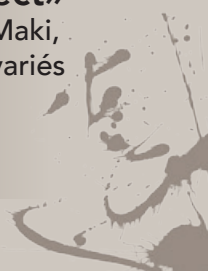
20 Sushi, **54** Maki,
24 California variés
98.20

Plateau «Dîner Deluxe»

50 Sushi, **24** Maki,
24 California variés
119.20

Plateau «Dîner Sélect»

25 Sushi, **12** Maki,
12 California variés
63.10



ACCOMPAGNEMENTS



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



Salade Kyo **6.00**
Bouquet de mesclun,
tomates cerise, algues,
tofu, graines de sésames,
vinaigrette japonaise



Hiyashi Ika **5.40**
Salade de calamars
agrémentée de quelques
lamelles d'algues



Ohitashi  **3.90**
Epinards au sésame



Misoshiru **3.60**
Soupe Miso maison



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

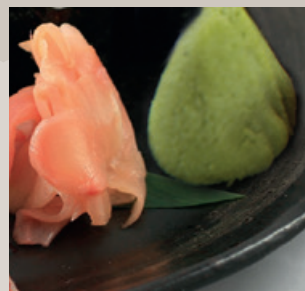
Suppléments - Condiments traditionnels

Wasabi (x1) **0.30**

Gingembre mariné (x1) **0.60**

Sauce Soja (250ml) **4.90**
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  **3.20**
Riz japonais vinaigré

FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30

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

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 8.80)



+



Soupe miso et salade : **6.70** (au lieu de 9.60)



+



Exemple



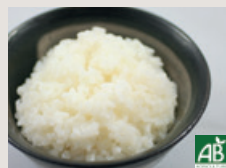
+



Trio

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

+



15.70

Apéritifs japonais



Edamamé
crispy
3.20

Crakers
d'algues
4.20

Cacahuètes
grillées,
pimentées
3.20



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

Osenbé, Rice crackers	S	L
	1.40	2.80
Wasabi green peas	1.40	2.80
Petits pois soufflés roulés dans le Wasabi 		

DESSERTS

PÂTISSERIES JAPONAISES



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



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



Salade de fruits frais **4.90**



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



BOISSONS

Boissons non alcoolisées

Thés Glacés - 33cl **2.60**
Vert, Litchi, Pêche Liptonic Fuzetea

Jus de Fruits
Litchi, Mangue, Ananas - 25cl **2.60**
Coco, Orange - 30cl

Eaux Minérales **2.60**
Evian - 50cl / San Pellegrino - 50cl /
Perrier citron vert - 33cl

Eau de coco Vaï Vaï - 33cl **3.70**

Boissons gazeuses - 33cl **2.60**
Orangina, Coca Cola, Coca Zero,
Schweppes Agrum

Ramune (Limonade japonaise) **3.70**

Ginger beer - 27,5cl **5.00**
Biere au gingembre, sans alcool

Uniquement sur place

Thés verts chauds **2.30**
Nature, torréfié, parfumé au riz soufflé
ou au jasmin

Café **1.70**

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

Boissons alcoolisées*

Bières japonaises (5°) **3.90 5.00**
Asahi, Kirin, Sapporo
Iki (bio au thé vert & yuzu) **4.70**

Bière européenne **3.30**
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**

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

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



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**



UN LIEU, UN CHEF

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

kyosushi.com

