



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



寿司道七景



Sushi
Maki
Bento
Gyoza
Ramen
Sashimi
Yakitori

À EMPORTER

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 nos Chefs 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 de délicieux
plats chauds japonais comme les Ramen, Gyoza, Yakitori, Bento,
Tempura de légumes et bien d'autres encore à découvrir dans ce menu.



CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

MARSEILLE PRADO

RESTAURANT IZAKAYA avec terrasse

15 avenue du Prado

Métro / Parking Castellane

04 84 25 15 11 Prix d'un appel local



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.

MENU VENTE A EMPORTER

Consommation sur place : demandez notre menu «restaurant»



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



LIVRAISON A DOMICILE

Rdv sur **kyosushi.com** ou scanner le QR code ci-contre.

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.



Les prix indiqués dans ce menu «vente à emporter» correspondent aux prix des menus «livraison»
et «restauration sur place» diminués de 5%.

Tarifs juin 2024 en Euros ttc - tarifs précédents juin 2022 inchangés sauf pour quelques produits, ce malgré
une augmentation générale des prix à la consommation de 8% (INSEE).

Pas de frais de gestion supplémentaire. Inscription à notre programme de fidélité sur demande.

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







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

La quasi-totalité de nos emballages* sont sans plastique non recyclés. 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 10.40

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



KARA AGÉ maison, par 7 10.30

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



YAKITORI La Paire 6.20

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

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

Supplément fromage fondu **1.50**



YAKITORI PLATEAU 14.90

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.

Supplément fromage fondu **2.50**



GYOZA par 6

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

- Légumes **6.30**
- Poulet, légumes **6.40**
- Poulet, légumes, crevettes **7.50**
- Crevettes **8.60**



SHAKE KATSU par 5

9.90

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



TAKO KARA

7.70

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



TAKOYAKI par 6

8.00

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

PLATS CHAUDS



KAKI AGÉ Tempura mélangés 10.80

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 16.50

Bol de riz bio  recouvert de Kakiage (Tempura mélangés)



GYU DON 18.30

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. 15.90



CURRY JAPONAIS (OU KARY) 15.10

Riz japonais bio  servi avec un curry japonais au poulet.



DONBURI SAUMON TERIYAKI 18.00

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

SAUMON TERIYAKI sans riz. 15.90

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



RAMEN BIO

15.10

Les Ramen sont des nouilles japonaises.
Nous avons sélectionné
des nouilles à base de blé bio. 

TONKOTSU RAMEN

Ramen service 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,
œuf mollet, naruto et cébettes....

RAMEN VEGETARIEN

Servies dans un bouillon miso (pâte de soja),
agrémentées de pak chôi
(choux chinois),
Shimeji (champignons japonais frais),
beni shoga (gingembre mariné),
œuf mollet (ou gyoza légumes au choix), et
cébettes.

BENTO BOX

Découvrez notre
BENTO Box,
plateau composé de plats
traditionnels japonais

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

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 	4.20
Maguro Thon	4.40
Toro Thon gras (selon saison)	4.90
Suzuki Loup	4.20
Taï Daurade	4.20
Ika Seiche	3.90
Saba Maquereau	3.90
Ebi Crevette cuite	4.40
Tako Poulpe cuit (selon arrivage)	4.30
Unagi Anguille fumée	6.60
Tamago Omelette japonaise maison	4.10

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



GUNKAN :

Ikura	7.50
Oeufs de Saumon	
Tobiko Oeufs de poisson volant	5.00
Tartare de 5 poissons	4.40

SUSHI OU SASHIMI



PLATEAUX DE SUSHI

8 Sushi Saumon 	12.90
8 Sushi Thon	15.50
4 Sushi Saumon  - 4 Crevette	14.20
4 Sushi Thon - 4 Saumon 	14.20
8 Sushi Mix Assortiment du chef	14.20



PLATEAUX DE SASHIMI

Servis sur un lit de radis blancs

8 Sashimi Saumon 	9.70
4 Sashimi Thon, 4 Saumon 	11.00
8 Sashimi Mix Assortiment du chef	11.00
Supplément bol de riz sushi bio 	2.20
(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  16.10

Chirashi Saumon  /Avocat 15.10

Chirashi anguille 20.40

Chirashi Thon 18.10

Chirashi Mix 15.70

Thon, Saumon  Loup, Omelette, Crevette

Chirashi Tartare 5 poissons 15.80

Chirashi Tartare 3 poissons 15.80

Sauce yuzu pimenté

Chirashi Poké Avocat, Edamame, Radis blanc

et au choix: Saumon  13.20

ou Tofu frit  12.30

Chirashi Végétarien  13.40

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

Chirashi Deluxe 23.70

Assortiment du Chef

Supplément avocat 1.60

Supplément edamame écossés 1.60

TATAKI



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

8 Tataki Saumon  11.00

4 Tataki Thon, 4 Saumon  12.00

8 Tataki Thon 13.30

Supplément bol de riz sushi bio  2.20

(au lieu de 3.10)



MAKI



Rouleau de riz à sushi garni, entouré d'une fine feuille d'algue. **par 6**

Tekka Maki Thon 5.70

Shake Maki Saumon  **5.70**

Ebi Maki Crevette 5.70

Ikura Maki Oeufs de saumon 7.90

Kappa Maki Concombre  **4.90**

Kampyo Maki
Courge sucrée/salée  **4.90**

Oshinko Radis blanc mariné  **4.90**

Cheese Maki Saint Moret 4.90

Avocado Maki Avocat  **4.90**

18 Maki Mix 13.70
«Dégustation»

12 Maki «Végétariens»  **9.80**

TEMAKI



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

La pièce saumon  **6.00**

avocat, sésame

ou saumon  **feuille de Shiso**

au goût unique et aromatique

FUTO MAKI



PAR 8 11.30

Grand Maki
comprenant 5 garnitures variées

CALIFORNIA ROLLS



Rouleau de riz inversé entouré de graines de sésame grillés.	par 6
Avocat Crabe Mayo	7.30
Avocat Saumon 	6.90
Saumon  Saint Moret	6.90
Avocat Crevette	6.90
Avocat Thon	6.90
Saumon Fumé Avocat, Saint Moret, ciboulette.	7.50
Avocat Anguille	9.00
Thon Saint Moret	6.90
California ebi fried California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.	7.50
Shake Katsu Saumon cuit dans une chapelure japonaise.	6.90
Thon cuit mayonnaise	6.90
Avocat Carotte marinée 	6.90
Saumon cuit, mayo, avocat	6.90
Karaagé (poulet mariné), mayo, laitue	6.90
Avocat Saint Moret	6.90

18 California Mix **17.90**
«Dégustation»

9 California «Sans cru» **10.90**



FUTO CALIFORNIA VEGGIE

PAR 8 **11.30**

Grand California roll 
comprenant 5 garnitures
végétariennes

PLATEAUX COMBINÉS

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

Duo



Duo «Sushi Sashimi» 16.10
7 Sushi &
3 Sashimi variés



Duo «Maki California» 15.90
12 Maki &
6 California variés



Duo «Sushi Maki» 13.60
6 Sushi &
6 Maki variés



Duo «Sushi California» 15.80
6 Sushi &
6 California variés

Trio



Trio «Sushi Maki California» 14.70
Mix
6 sushi, 3 maki &
3 California variéss



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



Trio «Sushi Maki California» 11.30
tout saumon 
3 sushi, 3 maki &
3 California



Trio «Sushi Maki California» 18.90
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»

14.70

3 Sushi, 3 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés



Quatuor «Deluxe»

21.50

6 Sushi, 6 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés

PLATEAUX RÉCEPTION



UMAMI BOX

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

59.90



Plateau «Cocktail apéritif»

72 Maki,
36 California variés

90.00

Plateau «Buffet dînatoire»

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

96.50

Plateau «Dîner Deluxe»

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

116.40

ACCOMPAGNEMENTS



Hiyashi Wakame  **4.70**
Salade d'algues
agrémentée
de petits morceaux
de champignons noirs



Salade Kyo **5.60**
Bouquet de mesclun,
tomates cerise, algues, tofu,
surimi, graines de sésames,
vinaigrette japonaise



Hiyashi Ika **5.60**
Salade de calamars
agrémentée de quelques
lamelles d'algues



Ohitashi  **3.70**
Epinards au sésame



Misoshiru **3.40**
Soupe Miso maison



Salade de Chou  **3.60**
Chou rouge et graines de
sésame assaisonné avec
une vinaigrette japonaise.

Apéritifs japonais



Edamame **3.70**
Haricots de soja salés
bouillis et
servis dans
leur cosse.



Osenbé, **S** **L**
Rice crackers **1.30** **2.60**
Wasabi green peas **1.30** **2.60**
Petits pois soufflés
roulés dans le Wasabi 



Bol de riz  **2.90**
japonais nature

Bol de riz Sushi / **3.10**
Riz japonais 
vinaigré

FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30



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

Soupe Miso & bol de riz : 3.60 (au lieu de 6.50)



Salade & bol de riz : 5.60 (au lieu de 8.70)



Soupe miso et salade : 6.40 (au lieu de 9.00)



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 (Prix coûtant)	1.80



DESSERTS

PÂTISSERIES JAPONAISES



Daifuku **3.70**
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 **3.70**
Deux pancakes, enveloppant une garniture de pâte de haricots rouges



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

- Pièce **2.70** - La paire **4.70**

Erhard (made in Alsace) :

mangue, choco-choco.

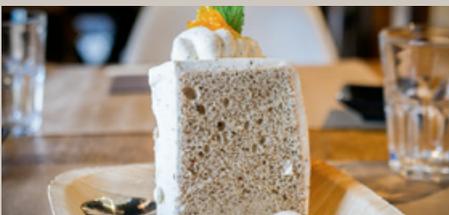
Mochiri (made in Marseille) :

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

PÂTISSERIES MAISON



Tiramisu au thé vert maison **5.70**



Angel cake **5,60**



Ichigo ou Kaki Daifuku **4,70**
Haricots Rouges, mascarpone et fruit de saison (Fraise ou Kaki) enrobés de pâte de riz.



Trois tranches de Cake **7.50**
Chocolat, noix de coco et thé vert.



Salade de fruits frais **5.40**



BOISSONS

Boissons non alcoolisées

Thés Glacés - 33cl **2.60**
Vert, Mangue, Pêche

Mangajo **3.80**
The Vert et Citron /
Baie de Goji / Baie d'Açaï

Jus de Fruits
Jus de fruits granini - 25cl
Litchi, ACE, Orange, Tomate **2.60**
Mangue - 25cl **2.90**

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

Eau de coco Vaï Vaï - 33cl **3.70**

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

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

Ginger beer - 33cl **4.70**
(bière sans alcool au gingembre)

Boissons alcoolisées*

33cl 50cl
Bières japonaises (5°) **3.70 4.70**
Asahi, Kirin, Sapporo
IKI au thé vert et au choix,  **4.50**
gingembre ou yuzu

Large choix de Saké
(10° à 15°, nous consulter)
Ozéki One Cup - 10cl **3.80**
Sasara tsuki - 30cl **14.30**
Miyanoyuki - 30cl **14.30**
Hakutsuru - 30cl **10.50**
Yamada nishiki - 30cl **17.10**
Saké Ozeki Super Dry - 75cl **14.60**

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

Umeshu (Vin de prune 75cl / 10°) **18.00**

*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



● RESERVER UNE TABLE
● LIVRAISON A DOMICILE
SCANNER LE QR CODE CI-CONTRE
OU RDV SUR SUSHI-MARSEILLE.COM

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**

kyosushi.com

4 LIEUX, 4 CHEFS, 4 CONCEPTS



Tous nos établissements sont supervisés
par un Chef cuisinier japonais
ou formé par un Chef japonais.