



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



寿司道七景



Sushi
Maki
Bento
Gyoza
Sashimi
Yakitori

kyosushi.com

伊藤尚志

**Chef cuisinier :
Ito san, Japonais,
26 ans d'expérience**

Mr Ito san vous propose
une cuisine japonaise authentique et artisanale :
bouchées, plats chauds, sushi, sashimi,
sélection de thés, sakés, vins, bières...

Son expérience, dont une grande
partie au Japon, 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

PLAN DE CAMPAGNE

RESTAURANT EXPRESS avec terrasse

Zone commerciale de Plan de Campagne,
centre My Home, av. de la grande campagne 13480 Cabriès

09 72 21 60 56 Prix d'un appel local

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE

de 11h30 à 22h* non stop

*Dernière commande, fermeture à 22h45

MENU LIVRAISON A DOMICILE

Consommation sur place : demandez notre menu « restaurant »



« 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 21h15

Commandez à tout moment sur kyosushi.com
(ou par téléphone).

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.



VENTE A EMPORTER

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

REMISE IMMÉDIATE **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.







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.

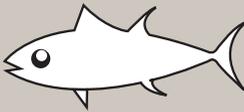
Les rizières situées en Italie dans la plaine du Pô, assurent par leur proximité, une diminution conséquente de leur empreinte carbone, grâce à une émission de gaz à effet de serre réduite.



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, 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.



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 **10.90**

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



KARA AGÉ maison, par 7 **10.90**

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



SHAKE KATSU par 5 **10.40**

Plat maison composé de morceaux de saumon  cuits dans une chapelure japonaise, accompagnés de sauces japonaises et de salade iceberg sauce yuzu.



YAKITORI La Paire **6.50**

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

Supplément fromage fondu **1.70**



GYOZA par 6

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

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



TAKO KARA

7.90

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



KOROKKE, par 5

8.70

Croquettes de pomme de terre « maison », croustillantes à l'extérieur, boeuf haché, pomme de terre et fromage fondant à l'intérieur.

Servies avec une sauce sucrée-salée.



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 (agrume)

SU SHOYU: sauce soja salée et vinaigre

PLATS CHAUDS



YAKITORI PLATEAU **15.70**

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 **2.80**



CURRY JAPONAIS (OU KARY) **15.90**

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



DONBURI SAUMON TERIYAKI **18.90**

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

SAUMON TERIYAKI SANS RIZ. **16.70**



KAKI AGÉ Tempura mélangés  **11.30**

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  **17.40**

Bol de riz bio  recouvert de Kakiage (Tempura mélangés)



BENTO BOX

Découvrez notre BENTO Box, plateau composé de plats traditionnels japonais

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

19.90



Légumes marinés de la Bento

4.90



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

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	5.20
Suzuki Loup	4.40
Taï Daurade	4.40
Saba Maquereau	4.10
Ika Seiche	4.10
Ebi Crevette cuite	4.60
Tako Poulpe cuit	4.50
Unagi Anguille fumée	6.90
Saumon fumé	4.50
Tamago Omelette japonaise maison	4.30

GUNKAN :

Toro	5.20
Thon gras	
Ikura	7.90
Oeufs de Saumon	
Tartare	4.60
cinq poissons	
Kani	6.10
Chair de crabe	

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



SUSHI OU SASHIMI



PLATEAUX DE SUSHI

8 Sushi Saumon		13.60	
8 Sushi Thon		16.30	
4 Sushi Saumon		- 4 Crevette	14.90
4 Sushi Thon	- 4 Saumon		14.90
8 Sushi Mix Assortiment du chef		14.90	
15 Sushi Mix Sélection du chef		25.60	



PLATEAUX DE SASHIMI

Servis sur un lit de radis blancs

8 Sashimi Saumon		10.20
8 Sashimi Thon		12.90
4 Sashimi Thon, 4 Saumon		11.60
8 Sashimi Mix Assortiment du chef		11.60
15 Sashimi Mix Sélection du chef		22.10

Supplément bol de riz sushi bio  2.30
(au lieu de 3.30)

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  **15.90**

Chirashi Saumon  /Avocat **15.90**

Chirashi Thon, Saumon  **16.90**

Chirashi Thon **19.00**

Chirashi Mix **16.50**

Thon, Saumon  Loup,
Omelette, Crevette

Chirashi Tartare 5 poissons **16.70**

Chirashi Poké Avocat, Edamame, Radis blanc

et au choix: **Saumon**  **13.90**

ou Tofu frit  **12.90**

Chirashi Deluxe **24.90**

Assortiment du Chef

Supplément avocat **1.70**

Supplément edamamé **1.70**

TATAKI



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

8 Tataki Saumon  **11.60**

4 Tataki Thon, 4 Saumon  **12.60**

8 Tataki Thon **14.00**

Supplément bol de riz sushi bio  **2.30**

(au lieu de **3.30**)



MAKI



PAR 6

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

Tekka Maki Thon	6.00
Negi Toro Maki tartare de thon gras	5.90
Shake Maki Saumon 	6.00
Ikura Maki Oeufs de saumon	8.30
Ebi Maki Crevette cuite	6.00
Kappa Maki Concombre 	5.20
Kampyo Maki Courge sucrée/salée 	5.20
Cheese Maki Saint Moret	5.20
Avocado Maki Avocat 	5.20
Oshinko Maki Radis blanc mariné 	5.20

**18 Maki Mix
«Dégustation» 14.40**

TEMAKI



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

LA PIÈCE 6.30

saumon ,
avocat, sésame

ou

saumon ,
feuille de shiso
au goût unique et aromatique

CALIFORNIA ROLLS

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



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 Crevette **7.30**

Avocat Thon **7.30**

Saumon Fumé **7.90**

Avocat, Saint Moret, ciboulette.

Thon cuit Concombre mayo. **7.30**

Thon cuit Avocat mayo **7.30**

Shake katsu Saumon cuit dans une chapelure japonaise. **7.30**

California ebi fried **7.90**

California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.

California Anguille **9.50**

Avocat carotte  **7.30**

Avocat cheese **7.30**

Supplément poudre spicy **0.60**

Supplément oignons frits saupoudrés **0.60**

18 California Mix 18.80
«Dégustation»

FUTO MAKI



PAR 8 **11.90**

Grand Maki
comprenant 5 garnitures variées

YUBA MAKI

Rouleau de riz sushi (sans algue), entouré d'une fine feuille de soja.

PAR 6 **7.90**

saumon , avocat

ou

saint moret,
avocat

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» 16.70
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» 19.90
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»

15.50

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



Quatuor «Deluxe»

22.60

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



UMAMI BOX

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

63.10



Plateau «Cocktail apéritif»

72 Maki,
36 California variés

94.70

Plateau «Buffet dînatoire»

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

101.50

Plateau «Dîner Deluxe»

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

122.50

ACCOMPAGNEMENTS



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



Salade Kyo **5.90**
Bouquet de mesclun,
tomates cerise, algues, tofu,
surimi, graines de sésame,
vinaigrette japonaise



Hiyashi Ika **5.90**
Salade de calamars
agrémentée de quelques
lamelles d'algues



**Edamame, Hijiki
et Quinoa**  **5.90**
Salade d'Edamame
agrémentés de Quinoa et
Hijiki, algue brune riche en fibres,
magnésium, fer et calcium.



Ohitashi  **3.90**
Epinards au sésame



Misoshiru **3.60**
Soupe Miso maison

Apéritifs japonais



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



Osenbé, **S L**
Rice crackers **1.40 2.70**
Wasabi green peas **1.40 2.70**
Petits pois soufflés
roulés dans le Wasabi 



Bol de riz  **3.10**
japonais nature

Bol de riz Sushi / **3.30**
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 6.90)



Salade & bol de riz : 5.90 (au lieu de 9.20)



Soupe miso et salade : 6.70 (au lieu de 9.50)



Exemple



+



Trio
« Sushi Maki California »
tout saumon 🍣🍣🍣

3 Sushi, 3 Maki, 3 California

+



15.70

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 (Prix coûtant)	1.90



DESSERTS



Angel cake Thé Earl Grey
ou au Chocolat **5.90**



Salade de fruits frais **5.70**



Daifuku 3.90
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



Cheese cake Maison **4.90**



Dorayaki 3.90
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 **4.90**

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. 

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



BOISSONS

Boissons non alcoolisées

Thés Glacés - 33cl	2.70
Vert, Pêche, Mangue, Liptonic, Fuzetea.	
Mangajo - 25cl	4.10
Baie de Goji & Thé vert	
Baie d'Açaï & Thé vert - Citron & Thé vert	
Jus de Fruits	
Litchi, Ananas, Orange, Pomme - 25cl	2.70
Mangue - 25cl	2.90
Eaux Minérales	
Evian 50cl / San Pellegrino 50cl	2.70
Perrier citron vert - 33cl	2.90
Eau de coco vaivai - 33cl	3.90
Boissons gazeuses - 33cl	
Orangina, Coca Cola, Coca Zero,	
Cherry Coke, Schweppes Agrum	
Ginger beer - 27,5cl sans alcool	4.90
Kirin - 33cl	4.20
Bière japonaise sans alcool (0°)	
Ramune (Limonade japonaise) - 20cl	
Nature	3.90
Parfumée	3.90
Café	1.90

Boissons alcoolisées*

	33cl	50cl
Bières japonaises (5°)	3.90	4.90
Asahi, Kirin, Sapporo		
IKI au thé vert et au choix,		
gingembre, yuzu 		
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
ZAKU Junmai Ginjo - 75cl		50.00
	50cl	75cl
Vin blanc, rouge, rosé	12.60	16.80
Côtes de Provence AOC		
Takara Plum (Vin de prune 10°) 75cl		18.90
Umeshu Sui (Liqueur de prune 13°) 72cl		50.00

*Servies uniquement avec un plateau repas

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

PLAN DE CAMPAGNE

Zone commerciale
de Plan de Campagne,
centre My Home,
avenue de la grande campagne
13480 Cabriès

09 72 21 60 56 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 DE COMMANDE	FRAIS DE LIVRAISON
De 0 à 3 km	Au delà de 15 €	Gratuit
De 3 à 4 km	De 15 € à 30 €	3 €
	Au delà de 30 €	Gratuit
De 4 à 8 km	De 15 € à 40 €	6 €
	Au delà de 40 €	Gratuit
De 8 à 10 km	De 15 € à 50 €	9 €
	Au delà de 50 €	Gratuit
Au delà de 10 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. *Nous ne livrons pas à Marseille.

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**

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**

4 LIEUX, 4 CHEFS, 4 CONCEPTS

kyosushi.com



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

