



# KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



寿司道七景



Sushi  
Maki  
Bento  
Gyoza  
Ramen  
Sashimi  
Yakitori

[kyosushi.com](http://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.



# KYO

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 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 22h15

Commandez à tout moment sur [kyosushi.com](https://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 statut de salariés de nos livreurs  
et vous pouvez récupérer la TVA si vous êtes une entreprise.



## VENTE A EMPORTER

« Click & collect » : commandez 2h à l'avance  
sur [kyosushi.com](https://kyosushi.com) (ou par téléphone)  
et votre commande vous attend.

REMISE IMMÉDIATE **10%**

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

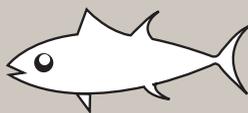
Pour nos différents plats, nous avons sélectionné le riz court blanc Japonica Selenio Premium\*. Ce riz certifié AB est cultivé sans engrais, ni pesticide.

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, 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 10.90

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.



### 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* **1.60**



### 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* **2.60**



### 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**



### SHAKE KATSU par 5

**10.40**

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



### TAKO KARA

**8.10**

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



### TAKOYAKI par 6

**8.40**

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

# PLATS CHAUDS



## KAKI AGÉ Tempura mélangés 11.40

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)



## GYU DON 19.30

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. 16.70



## CURRY JAPONAIS (OU KARY) 15.90

Riz japonais bio  servi avec un curry japonais au poulet.



## 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

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



## RAMEN BIO

**15.90**

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. 

**19.90**





## 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



SASHIMI



GUNKAN



### SUSHI OU SASHIMI À PRÉCISER :

Shake Saumon 	4.40
Maguro Thon	4.60
Toro Thon gras (selon saison)	5.20
Suzuki Loup	4.40
Taï Daurade	4.40
Ika Seiche	4.10
Saba Maquereau	4.10
Ebi Crevette cuite	4.60
Tako Poulpe cuit (selon arrivage)	4.50
Unagi Anguille fumée	6.90
Tamago Omelette japonaise maison	4.30

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



### GUNKAN :

Toro	5.20
Thon gras	
Ikura	7.90
Oeufs de Saumon	
Tobiko Oeufs de poisson volant	5.30
Tartare de 5 poissons	4.60



# 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



## PLATEAUX DE SASHIMI

Servis sur un lit de radis blancs

8 Sashimi Saumon 	10.20
4 Sashimi Thon, 4 Saumon 	11.60
8 Sashimi Mix Assortiment du chef	11.60
Supplément bol de riz sushi bio 	2.30
(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.

VENTE À EMPORTER. REMISE IMMÉDIATE **10%**

## CHIRASHI



## TATAKI



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

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

Chirashi Saumon  **15.90**

8 Tatakushi Saumon  **11.60**

Chirashi Thon, Saumon  **16.90**

4 Tatakushi Thon, 4 Saumon  **12.60**

Chirashi Saumon  /Avocat **15.90**

8 Tatakushi Thon **14.00**

Chirashi anguille **21.50**

Supplément bol de riz sushi bio  **2.30**

Chirashi Thon **19.10**

(au lieu de 3.10)

Chirashi Mix **16.50**

Thon, Saumon , Loup, Omelette, Crevette

Chirashi Tartare 5 poissons **16.60**

Chirashi Tartare 3 poissons **16.60**

Sauce yuzu pimenté

Chirashi Poké Avocat, Edamame, Radis blanc et au choix: Saumon  **13.90**

ou Tofu frit  **12.90**

Chirashi Végétarien  **14.10**

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

**Chirashi Deluxe 24.90**

Assortiment du Chef

Supplément avocat **1.70**

Supplément edamame écossés **1.70**



# MAKI



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

**Tekka Maki Thon 6.00**

**Shake Maki Saumon  6.00**

**Ebi Maki Crevette 6.00**

**Ikura Maki Oeufs de saumon 8.30**

**Kappa Maki Concombre  5.20**

**Kampyo Maki  
Courge sucrée/salée  5.20**

**Oshinko Radis blanc mariné  5.20**

**Cheese Maki Saint Moret 5.20**

**Avocado Maki Avocat  5.20**

**18 Maki Mix 14.40  
«Dégustation»**

**12 Maki «Végétariens»  10.30**

# TEMAKI



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

**La pièce saumon  6.30**

**avocat, sésame**

**ou saumon  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 **10%**



Rouleau de riz inversé entouré de graines de sésame grillés.	<b>par 6</b>
Avocat Crabe Mayo	<b>7.70</b>
Avocat Saumon 	<b>7.30</b>
Saumon  Saint Moret	<b>7.30</b>
Avocat Crevette	<b>7.30</b>
Avocat Thon	<b>7.30</b>
Saumon Fumé	<b>7.90</b>
Avocat, Saint Moret, ciboulette.	
Avocat Anguille	<b>9.50</b>
Thon Saint Moret	<b>7.30</b>
California ebi fried	<b>7.90</b>
California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.	
Shake Katsu	<b>7.30</b>
Saumon cuit dans une chapelure japonaise.	
Thon cuit mayonnaise	<b>7.30</b>
Avocat Carotte marinée 	<b>7.30</b>
Saumon cuit, mayo, avocat	<b>7.30</b>
Karaagé (poulet mariné), mayo, laitue	<b>7.30</b>
Avocat Saint Moret	<b>7.30</b>
<b>18 California Mix</b>	<b>18.80</b>
«Dégustation»	
<b>9 California «Sans cru»</b>	<b>11.50</b>



## FUTO CALIFORNIA VEGGIE

<b>PAR 8</b>	<b>11.90</b>
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» 16.90**  
7 Sushi &  
3 Sashimi variés



**Duo «Maki California» 16.70**  
12 Maki &  
6 California variés



**Duo «Sushi Maki» 14.30**  
6 Sushi &  
6 Maki variés



**Duo «Sushi California» 16.60**  
6 Sushi &  
6 California variés

VENTE À EMPORTER.  
REMISE IMMÉDIATE **10%**



# Trio



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



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



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



**Trio «Sushi Maki California» 19.90**  
**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» 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 sésames,  
vinaigrette japonaise



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



**Ohitashi**  **3.90**  
Epinards au sésame



**Misoshiru** **3.60**  
Soupe Miso maison



**Salade de Chou**  **3.80**  
Chou rouge et graines de  
sésame assaisonné avec  
une vinaigrette japonaise.

## 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 **10%**

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

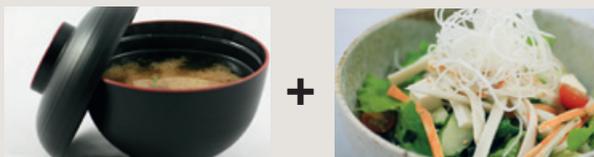
**Soupe Miso & bol de riz : 3.80 (au lieu de 6.90 )**



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



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



## 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)	1.90



# DESSERTS

## PÂTISSERIES JAPONAISES



**Daïfuku** **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



**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. 

## PÂTISSERIES MAISON



**Tiramisu au thé vert maison** **6.00**



**Angel cake** **5.90**



**Ichigo ou Kaki Daïfuku** **4.90**  
Haricots Rouges, mascarpone et fruit de saison (Fraise ou Kaki) enrobés de pâte de riz



**Trois tranches de Cake** **7.90**  
Chocolat, noix de coco et thé vert



**Salade de fruits frais** **5.70**

VENTE À EMPORTER. REMISE IMMÉDIATE **10%**



## BOISSONS

### Boissons non alcoolisées

**Thés Glacés** - 33cl **2.70**  
Vert, Mangue, Pêche

**Mangajo** **4.00**  
The Vert et Citron /  
Baie de Goji / Baie d'Açaï

**Jus de Fruits**  
Jus de fruits granini - 25cl  
Litchi, ACE, Orange, Tomate **3.00**  
Mangue - 25cl **3.20**

**Eaux Minérales** **2.70**  
Evian 50cl / San Pellegrino 50cl /  
Perrier 33cl

**Eau de coco** Vaï Vaï - 33cl **3.90**

**Boissons gazeuses** - 33cl **2.70**  
Orangina, Coca Cola, Coca Zero

**Ramune** (Limonade japonaise)-20cl  
Classique **3.90**  
ou aromatisée: thé vert matcha, **3.90**  
melon, prune, yuzu, litchi

**Ginger beer** - 33cl **4.90**  
(bière sans alcool au gingembre)

### Boissons alcoolisées\*

**Bières japonaises** (5°) **4.00** 33cl 50cl  
Asahi, Kirin, Sapporo  
IKI au thé vert et au choix, **5.00** **AB**  
gingembre ou 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**

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

**Umeshu** (Vin de prune 75cl / 10°) **18.90**

\*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

## 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.

DISTANCE	MONTANT MINIMUM DE COMMANDE	FRAIS DE LIVRAISON
De 0 à 3 km	25 €	Gratuit
Plus de 3 à 5 km	45 €	Gratuit
Plus de 5 à 6 km	60 €	Gratuit
Plus de 6 à 7 km	80 €	Gratuit
Au delà de 7 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.

## VENTE A EMPORTER

REMISE IMMEDIATE **10%**

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**

## 4 LIEUX, 4 CHEFS, 4 CONCEPTS

[kyosushi.com](http://kyosushi.com)



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

