

BENTO

* 味噌汁付

SERVI AVEC SOUPE MISO

Served with miso soup

プチ刺身付 +6€

SUPPLÉMENT PETIT SASHIMI +6€

Small sashimi supplement +6€

鮭の照り焼き弁当	18
PANIER BENTO SAUMON GRILLÉ TERIYAKI Grilled salmon teriyaki sauce bento box	
鮭の味噌漬け焼き弁当	18
PANIER BENTO SAUMON GRILLÉ AU MISO Grilled salmon preserved in miso bento box	
鯖の塩焼き弁当	18
PANIER BENTO MAQUEREAU GRILLÉ AU SEL Grilled mackerel with salt bento box	
鶏の唐揚げ弁当	18
PANIER BENTO POULET FRIT Deep fried chicken bento box	
とんかつ弁当	18
PANIER BENTO PORC PANÉ Deep fried breaded pork bento box	
エビフライ弁当	18
PANIER BENTO CREVETTES PANÉES Deep fried breaded prawns bento box	

DONBURI PLAT SUR UN GRAND BOL DE RIZ / Dish served on a big bowl of rice

* 味噌汁付

SERVI AVEC SOUPE MISO

Served with miso soup

カツ丼 16

KATSU DON – PORC PANÉ AUX ŒUFS BROUILLÉS SUR DU RIZ

Deep fried breaded pork covered with eggs on a bowl of rice

焼肉丼 18

YAKINIKU DON – ÉMINCÉ DE BŒUF SAUTÉ SUR DU RIZ

Sauteed sliced beef and vegetables on a bowl of rice

天丼 22

TEN DON – TEMPURA DE CREVETTES ET LÉGUMES SUR DU RIZ

Vegetables and prawns tempura on a bowl of rice

鰻丼 26

UNA DON – ANGUILE GRILLÉE À LA SAUCE SOJA SUR DU RIZ

Grilled eel on a bowl of rice

CURRY RIZ AU CURRY FAÇON JAPONAISE / Japanese curry on rice

カツカレー 16

KATSU CURRY – CURRY PORC PANÉ

Deep fried breaded pork curry

エビフライカレー 16

EBI FURAI CURRY – CURRY CREVETTES PANÉES

Deep fried breaded prawns curry

SUSHI

* 味噌汁付

SERVI AVEC SOUPE MISO

Served with miso soup

にぎり寿司盛り合わせ 20
ASSORTIMENT DE SUSHI Assortment of sushi

特上にぎり寿司盛り合わせ 26
ASSORTIMENT DE SUSHI SPÉCIAL High grade assortment of sushi

ちらし寿司 20
CHIRASHI Assortment of raw fish served on a bowl of sushi rice

特上ちらし寿司 26
CHIRASHI SPÉCIAL High grade assortment of raw fish served on a bowl of sushi rice

鮭丼 18
SHAKÉ DON – SAUMON CRU SUR UN BOL DE RIZ VINAIGRÉ
Raw salmon served on a bowl of sushi rice

鉄火丼 20
TEKKA DON – THON CRU SUR UN BOL DE RIZ VINAIGRÉ
Raw tuna served on a bowl of sushi rice

SASHIMI

* 白飯・味噌汁付

SERVI AVEC RIZ BLANC ET SOUPE MISO

Served with steamed white rice and miso soup

刺身盛り合わせ 22
ASSORTIMENT DE SASHIMI Assortment of sashimi

特上刺身盛り合わせ 28
ASSORTIMENT DE SASHIMI SPÉCIAL High grade assortment of sashimi

MAKI 6 PIÈCES / 6 pieces

かっぱ巻	8
MAKI CONCOMBRE Cucumber rolls	
鮭巻	10
MAKI SAUMON Raw salmon rolls	
鉄火巻	10
MAKI THON Raw tuna rolls	
カリフォルニア巻(鮭、鮪もしくは蟹)	14
MAKI CALIFORNIA (SAUMON-AVOCAT, THON-AVOCAT OU CRABE-AVOCAT) California rolls (Raw salmon-avocado, Raw tuna-avocado or Boiled crab-avocado)	

À LA CARTE

餃子	6
GYOZA – RAVIOLIS GRILLÉS AU PORC Grilled dumplings with pork	
鶏の唐揚げ	6
POULET FRIT Deep fried chicken	
ポテトサラダ	5
SALADE DE POMME DE TERRE À LA MAYONNAISE Potatoes salad with mayonnaise	
グリーンサラダ	5
SALADE VERTE Green salad	
枝豆	5
EDAMAMÉ – SOJA VERT Green soy beans	
白飯	3
RIZ BLANC Steamed white rice	
味噌汁	3
SOUPE MISO Miso soup	

BOISSONS

エビアン / バドワ 4
EVIAN / BADOIT 50CL

コカコーラ / ゼロ 4
COCA COLA / COCA ZERO 33CL

カルピス 4
CALPIS 25CL

煎茶(冷) 4
THÉ VERT FROID(CANETTE) 30CL Cold green tea

ウーロン茶(冷) 4
THÉ OOLONG FROID(CANETTE) 30CL Cold oolong tea

オレンジジュース / リンゴジュース 4
JUS D'ORANGE / POMME 20CL Orange juice / Apple juice

THÉS DE LUPICIA

煎茶『高千穂』 4
SENCHA « TAKACHIHO »

抹茶玄米茶『開聞』 4
MATCHA-GENMAÏCHA « KAÏMON »

焙じ玄米茶『霧島』 4
HÔJI-GENMAÏCHA « KIRISHIMA »

白桃烏龍 4
PÊCHE BLANCHE OOLONG SUPERIEUR White peach Oolong super grade

ALCOOLS

キリン一番搾り 生小 / 生大 5 / 9
BIÈRE KIRIN PRESSION 25CL / 50CL Kirin draft beer

キリン 瓶ビール 6
BIÈRE KIRIN BOUTEILLE 33CL Kirin bottled beer

梅酒 9
UMESHU 6CL – LIQUEUR DE PRUNE Plum wine

柚子酒 9
YUZUSHU 6CL – LIQUEUR DE PRUNE Yuzu wine

熱燗 10
SAKÉ CHAUD Hot sake

ワイン
VIN AU VERRE ET AU PICHET Wine by the glass and pitcher

ROUGE

12cl 25cl 50cl

CÔTES DU RHÔNE - Domaine Font de Michelle 6 11 21

CHINON - Domaine La Niverdière 7 13 24

CÔTES DU ROUSSILLON - Domaine de Vénus 7 13 24

BLANC

CHABLIS - Jean-Pierre et Alexandre Ellevin 7 13 24

CROZES HERMITAGE - Clairmont 7 13 24

SANCERRE - Henri Bourgeois 8 15 27

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE - Clos de l'Ours 7 13 24



~ Beer Beautiful ~

Super Premium Craft Beer *born in JAPAN*

8€



BIÈRE COEDO <繙花>
~MARIHANA~ (4.5% vol)
< Session IPA >
Malt & houblon

シトラスを思わせるアロマが華やかに香るセッション・IPAスタイルのビール。

Bière de style session IPA aux arômes d'agrumes manifiques.

IPA session style beer with citrusy hop aroma.



BIÈRE COEDO <瑠璃>
~RURI~ (5.0% vol)
< Pils >
Malt & houblon

爽やかな飲み口が特徴のプレミアムピルスナービール。

Une Pilsner style japonais au goût très délicat.

A beautifully delicate Japanese-style super premium pilsner.



BIÈRE COEDO <白>
~SHIRO~ (5.5% vol)
< Hefe Weizen >
Malt & houblon

無濾過ビールならではの滑らかな白濁色の小麦ビール。

Bière non filtrée, nuageuse mais d'une belle teinte lumineuse.

A smooth non-filtered wheat beer with a cloudy but bright golden hue.



BIÈRE COEDO <伽羅>
~KYARA~ (5.5% vol)
< India Pale Lager >
Malt & houblon

ビール本来の苦みと麦芽のコクが絶妙に調和された、伽羅色の本格派ラガービール。

Bière lager a la belle robe jaune ambrée.

Rich golden brown with tinges of red these are the hues of Kyara Beer



BIÈRE COEDO <漆黒>
~SHIKKOKU~ (5.0% vol)
< Black Lager >
Malt & houblon

艶やかな黒色と茶白色の細やかな泡立ちのコントラストが冴える長期熟成ビール。

Une lager maturée, d'une belle couleur noire brillante et quelques touches brunes.

An aged dark lager with a glossy black hue that contrasts with the light brown head.



BIÈRE COEDO <紅赤>
~BENIKA~ (7.0% vol)
< Imperial Sweet Potato Amber >
Patata douce,
orge, malt & houblon

上質な麦芽と金時薩摩芋紅赤(焼芋加工)から生まれた、香ばしい甘みの特徴のプレミアムエール。

Belle robe rougeâtre, parfum doux et aromatique.

This imperial Amber is rich and smooth bodied in style.

www.restaurantzenparis.fr

Nos prix sont nets, service compris. Modes de paiement : espèce, ticket restaurant, CB, VISA, JCB, AMEX.

Les chèques ne sont pas acceptés.



MORIKUNI

The only sake brewery in Shodo-shima island

High quality and traditional hand-crafted brewing



コクと旨みがあるのに喉越しはすっきりとしていて、
キレ味良く引き締まった辛口のお酒です。

Léger et agréable en bouche. Saveur fine et finition claire.
**Dry and sharp. It has good substance with a rich and full
flavor, and the tail disappears quickly.**

びびび。本醸造 “bibibi” Honjozo **9€**



香りひかえめですが、純米酒の上品な香りが後をひく、旨味の
ある、それでいてあとから膨らみを感じさせるようなお酒です。

Saveur douce et distincte de riz. Goût clair.
C'est un sake qui possède du volume et de l'allonge.
**It has mature and sophisticated flavors,
and the tail disappears smoothly.**

うとうと。純米酒 “utouto” Junmai **10€**



ほのかな吟醸香と旨みを感じながらも、さっぱりとして軽快で
爽やかな味わいのやや辛口の淡麗酒です。

Léger, rafraichissant et agréable en bouche,
ce sake mêle le parfum subtil de Ginjô et la saveur de l'umami.
**It's premium sake slightly on the dry side. The taste is light
and clean, with a gentle fragrance and mature flavors.**

ふふふ。吟醸酒 “fufufu” Ginjo **11€**



果実の香りを帯びたなめらかな味が広がり、純米ならではの米の
旨みを感じられるしっかりとっていて優しい味わいのお酒です。

**Doux et fruité avec sa saveur naturelle d'un riz
soigneusement sélectionné. Son goût se répand
agréablement, avec une large et profonde saveur de riz.**
**It's premium sake on the dry side. The taste is refined and
complex, with sophisticated flavors and elegant aromatics.**

ふわふわ。純米吟醸酒 “fuwafuwa” Junmai Ginjo **12€**

www.restaurantzenparis.fr

Nos prix sont nets, service compris. Modes de paiement : espèce, ticket restaurant, CB, VISA, JCB, AMEX.

Les chèques ne sont pas acceptés.