

デザート

DESSERTS

Sorbet à la mandarine

Servi avec gelée de citron et filets d'agrumes frais

Fondant au matcha

Servi avec sorbet aux fruits rouges et noisette

Sorbet au litchi

Servi avec réduction de yuzu et coulis de feuilles de shiso

Pannacotta au miso

Servi avec crème au caramel



Nama («cru» en japonais) apporte les principes culinaires du washoku à Amanjena.

Des sushis et des sashimis d'une fabrication exquise sont au cœur d'un menu qui met à l'honneur les meilleurs ingrédients de saison des Philippines et du Japon, chacun préparé selon des techniques traditionnelles qui apportent son saveurs essentielles au premier plan.

冷製前菜

ENTRÉES FROIDES

Tartare de Maguro
Thon en dés, sauce soja Nama, ponzu, mayo épicée, oignons nouveaux, graines de sésame, avocat

Tartare de saumon
Dés de saumon, ponzu, mayo épicée, croustillant tempura, concombre, sésame, ikura

Maguro Tataki
Thon poêlé, ponzu, wasabi et sauce soja au sésame

Salade d'algues
Algues konbu mijotées, sauce soja sucrée, graines de sésame

Salade mixte
Salade de feuilles vertes, avocat, carotte, oignon, tomate cerise, concombre vinaigrette ponzu

Salade Kaisen
Saumon mariné, poisson blanc, thon, ikura, wakame, tomate, légumes verts, concombre, carotte, vinaigrette soja wasabi

Tempura de légumes
Légumes frites façon tempura, sauce soja ponzu

Tempura de poisson
Poisson frites façon tempura, sauce soja ponzu

Hotte de légumes

ENTRÉES CHAUDES

Edamame
Feves de soja vert au sel de Guérande

Yasai Tempura
Légumes frits facon tempura à la japonaise classique servi avec sauce tendashi

Ebi Tempura
Crevettes frits facon tempura à la japonaise servies avec sauce tendashi

Nasu Agedashi
Aubergines frites, braisées dans une sauce soya et sésame

Yakitori
Brochette de poulet grillé et de légumes glacée avec sa sauce teriyaki

Tempura Moriawase
Crevettes et mélange de légumes de saison frits facon tempura à la japonaise

ろばた

ROBATA

Black Cod Saikyo Yaki
Morue noire marinée au miso blanc, épinards, asperges au citron séché dashi

Yaki Zakana
Poisson du jour grillé au charbon de bois, épinards et asperges au dashi, glacé à la sauce teriyaki

Steak de filet Wagyu
Wagyu australien grillé au charbon de bois, champignons, asperges

Steak de Filet Gyu
Filet de bœuf grillé au charbon de bois, champignons, asperges, sauce teriyaki

Poulet teriyaki cuit lentement
Poulet cuit 1 heure à basse température, champignons grillés, tomates cerises, courgettes

Yaki Yasai
Sélection de légumes de saison grillés au charbon de bois avec sauce miso

Yakitori
Brochettes de poulet grillé

Origina
NAMA ORIGINALS

Kaisen Don
Assortiment de poissons marinés servis avec du riz sushi cuit à la vapeur

Homard grillé S / M / L
Langouse servi de la cebette et sauce soya au beurre (peut nécessiter jusqu'à 45 minutes)

Aburi Salmon New Style Sashimi
Saumon poêlé au charbon de bois, huile de shiso, sauce spéciale ponzu, daikon râpé, cébette, shichimi

Steak de thon mariné avec salade verte
Thon jaune mariné dans une sauce ponzu et huile de sésame

Unagi Don
Anguille marinée grillè servi servi sur du riz sushi, sauce, sesame blanc

巻物
MAKI ROLLS

Amanjena roll
Saumon, thon, avocat, omelette aux œufs, Ikura, ciboule, chapelure d'ail

Spicy Tuna
Thon, avocat, mayo épicée

Salmon Avocado
Saumon, avocat, œufs de saumon, mayo épicée

Crevette Croustillante
Crevette Panko, avocat, mayo épicée

Concombre anguille
Anguille barbecue, concombre, hosomaki

Thon épicé tempura
Sauce à l'anguille, cébette

California
Crevette, avocat

Roll Amanjena sans ricin
Avocat, thon, saumon, poisson blanc, negi, gingembre, sésame, salade d'algues, ikura, oignon

Roll de légumes
Carotte, asperge, concombre, champignon, avocat

soupe
SOUPES

Misoshiru
Classique soupe miso japonaise avec un mélange de miso blanc et rouge

Soupe de poisson
Soupe de poisson japonaise classique

Soupe miso aux champignons
Soupe miso japonaise classique aux champignons de saison

寿司刺身

SASHIMI & NIGIRI

Saumon

Thon

Anguille

Crevette

Loup de mer

Oeufs de saumon

Patauger

Thon toro

Dorade

Tempura de légumes

Tempura de poisson

Sélection Sashimi 8 / 12 Pcs

Sélection Nigiri 8 / 10 Pcs

Combo Sashimi & Nigiri (14 Pcs)

Sélection Maki (24 Pcs)

Combo Maki, Sashimi & Nigiri (34 Pcs)