

Tékkamaki
thon



Ebi
crevettes



Saba
maquereau

N'HÉSITÉS PAS A DEMANDER LES PLATS DE SAISON
commandes à emporter jusqu'à 19h30,
sur place, ou par téléphone,
récupération jusqu'à 20 h.

持ち帰り料理 7時30まで 電話で 現場か注文
できる。

Grand choix de Saké et Shochu
à la boutique pour
accompagner votre repas



Pâtisseries Minamoto Kitchoan
sur place ou à emporter



À partir d'un regard neuf,
nourri et façonné par l'héritage japonais,
S'U vous convie à une cuisine équilibrée et
innovante, en accord avec le corps et les
saisons.
Prendre le temps de s'écouter, S'U vous invite
à retrouver le rythme et l'harmonie du **souffle...**

INSPIRATION LE LIEU

Oscillez. Pénétrez l'atmosphère automnale
(aki) de S'U. La lumière vous enveloppe et
repose vos yeux. Les lignes épurées apaisent
l'esprit. Choisissez votre table, le printemps vous
y attend.

SUSPENSION LA CUISINE

Ici, des explorateurs, vecteurs d'un
savoir profondément enraciné dans la terre,
sélectionnent les meilleurs ingrédients de chaque
saison afin de respecter les biorhythmes de
votre corps.
Optez pour la légèreté et goûtez à la
quintessence de la nature.

EXPIRATION LA BOUTIQUE & SALON DE THÉ

Détendez-vous. Déambulez. La boutique
et le salon de thé vous accueillent à tout
moment de la journée pour souffler, et vous
transmettre l'âme et le savoir d'une culture.
Épousez le temps.
Soyez S'U...soyez Shunju!

S'U vous propose différentes prestations pour vos
dîners, buffets, cocktails, réceptions ou déjeuner
d'affaire. Également les cours de cuisine.
Pour tous renseignements, téléphonez sur place.

Les sushi se consomment le jour même, et ne doivent pas
être laissés à température ambiante.

Restauration continue de 11h à 20h
Salon de thé de 9h à 12h / 14h à 20h
Épicerie fine et boutique de 9h à 20h
S'U est aussi un espace wi-fi.
Tél : 04 91 52 22 27



お持ち帰り
emporteR



Centre Bourse | Lafayette Gourmet
26 rue Bir hakeim 13001 marseille
tél. 04 91 52 22 27 | fax. 04 91 52 18 51
yojsu.com ou shunju.fr

S'U LEXIQUE よじ

MISOSHIRU 味噌スープ soupe aux légumes et aux algues à base de pâte **miso** (pâte de fèves de soja).

YAKITORI 焼き鳥 petite brochette de viande, poisson, légume, ou crustacés, servie avec **sauce yakitori** (sauce sucrée salée à base de sauce soja).

SHIKI SALADA わふ、サラダ
petite salade de crudités à la japonaise.

TEMPURA 天ぷら
beignet japonais très léger, de légume, poisson ou coquillage servi avec **sauce ten-tsuju** (sauce douce à base de bouillon de poisson avec navet râpé et gingembre).

SUSHI 鮓 (différentes variétés)
Nigiri-zushi 握り鮓 tranche de poisson cru ou cuit ou autre ingrédient sur boulette de riz (servi par paire).

Norimaki のり巻き rouleau de riz enroulé dans une feuille d'algue séchée, divers ingrédients à l'intérieur (couper en 8 pièces)

Temaki-zushi 手巻き鮓 sushi en cornet comme norimaki.

Chirashi-zushi チラシ鮓 tranches de poissons crus sur bol de riz. Les sushi sont accompagnés de **Shoyu** sauce soja et **Ponzu** sauce citronnée à base de sauce soja.

SASHIMI 刺身 tranches de poisson cru servies avec navet râpé en fines lanières accompagnées de shoyu avec **wasabi** (sorte de raifort vert très piquant).

SAKE 酒 vin de riz japonais qui titre 15°.

TOFU トフ pâte fermentée de soja.

GARI がり jeunes pousses de gingembre marinés dans du vinaigre légèrement sucré. On le mange entre chaque variété de sushi pour se rafraîchir le palais.

SHICHIMI-TOGARASHI しちみとがらし
poudre piquante utilisée comme condiment.

SHISO しそ condiment à la saveur amer que l'on mange avec les sushi.

S'U menus à emporter 持ち帰り よじす メニュー

13.00 Mishoshiru, shiki salade & dessert (de saison)
au choix

4 Yakitori et riz **ou**
Shojin tempura et riz

15.00 Mishoshiru, shiki salade & dessert (de saison)
au choix

Chirashi zushi
Sushi Kacho **ou**
Sashimi Kacho et riz

ZENSAI 前菜

Misoshiru soupe japonaise 3.30
Kani salade salade de crabe 4.50
Tempura moriawasé 7.50
Shojin tempura 6.50

SUSHI 鮓 prix par paire

Shaké saumon 3.00
Maguro thon 3.20
Toro thon gras 3.50
Umimasu truite de mer 3.00
Onibé maigre 3.00
Kajiki maguro espadon 3.50
Himéji rouget 3.50
Aji chinchard 3.00
Saba maquereau 3.00
Tako poulpe 3.20
Ebi crevette 3.00
Tamago omelette 3.00
Masago œufs de capelan 4.50
Ikura œufs de saumon 4.50
Unagi anguille grillée 4.50
Uni oursin 5.80

UTO ZUSHI うと鮓 par paire
Uto himéji rouget grillé, sauce Uto 4.50

NORIMAKI & TEMAKI のり巻き と 手巻き 8 pièces

Kappamaki concombre 5.00
Shakémaki saumon 5.50
Tékkamaki thon 5.50
Californiamaki crabe, avocat, concombre, mayonnaise 6.70
Hokuomaki saumon, avocat, concombre 6.70
Kissimmeemaki beignets de crevettes,avocat 6.70
Futomaki crevettes & légumes 7.10
Kawashakémaki **croustillante** peau de saumon, yamagobozuké 6.10

UTO-MAKI うと巻き spécialités du chef Uto 6 pièces

Uto tempuramaki beignets de crevettes, sauce corail d'oursin 8.20
Uto kanimaki beignets de crabe, légumes, masago 8.90
Uto kawashakémaki **croustillante** peau de saumon, avocat, masago 8.90
Uto unakiyumaki anguille grillée avocat, concombre, masago 8.90

SUSHI-MORI 鮓 盛り合わせ

Composition de différents sushi et maki
Sushi Kacho 7 pièces 8.50
Sushi Fugétsu 11 pièces 14.20
Chirashi zushi 13.30

NORIMAKI-MORI のり巻き 盛り合わせ

Composition de différents maki
Futo, Tekka, Shaké 6 pièces 6.90
Cali, Hokuo 8 pièces 8.10

SASHIMI-MORI 刺身 盛り合わせ
Sashimi kacho 6 variétés de poissons et riz 9.75
Sashimi Fugétsu 9 variétés de poissons et riz 15.80

S'U Gozén よじす ごぜん
composition de 6 sashimi, 7 sushi et riz 17.50

YAKITORI 焼き鳥 brochettes servies par paire
Tsukuné boulettes de poulet 3.00
Négima poulet poireaux 3.00
Yasai yaki légumes 3.00
Buta niku cheese porc et fromage 3.00
Shakékushi saumon 3.50
Yaki ébi crevette 4.00

LEGUMES 野菜

Gohan riz nature 1.40
Horénso goma épinards aux sésames 2.30
Moyashi goma sojas aux sésames 2.30

DESSERT デザート

Genmaicha dofu pana cotta au thé 3.10
Gâteaux 1.60 - 3.10
Wagashi Minamoto Kitchoan 3.90 -7.60
Matcha aisu 125 ml & 500 ml prix à la demande

BOISSONS 飲み物

Bières japonaises **Kirin, Asaki** bouteille 33 cl 2.50
Thés froids **Oolong, Green tea** bouteille 50 cl 1.80
Grand choix de Saké & Shochu 8- 80
Coca, Coca light, Jus d'orange, pomme canette 30 cl 1.10
Vittel bouteille 50 cl 1.10