

LE CHEF

YOSHI

comptoir japonais



AUX MÊMES ÉDITIONS

SALAMMBÔ, *restaurant*

LA PERGOLA, *restaurant de la piscine*

MILLE ET UNE BOUGIES, *le dîner d'une nuit unique*

UNE JOURNÉE À LA PALMERAIE, *détente au bord de la piscine*

UN FESTIN, *banquet*

CAVE, *vins*

LE BAR, *cocktails*

LE BARBIER, *soins au masculin*

LES BAINS, *spa*

LE CHEF

YOSHI

comptoir japonais

Disponible tous les jours sauf le lundi. Service à partir de 12h30
Available every day but Monday. Served from 12.30pm

Prix en Dirhams Marocains
Prices in Moroccan Dirhams


A partir de 12h30
From 12.30pm

TEMPURAS

Légumes de saison
Seasonal Vegetables
145

Assortiment (gambas, tofu, légumes saison)
Assortment (prawns, tofu, seasonal vegetables)
185

MAKIS - 6 pièces / 6 pieces

Avocat *Avocado* 
Saumon *Salmon*
Thon rouge *Red Tuna*
95

NIGIRIS - 3 pièces / 3 pieces


Thon rouge *Red Tuna* KIMI-JYOYU
Saumon *Salmon*
Gambas *Prawn*
120

CALIFORNIA ROLLS – 5 pièces / 5 pieces

TERIYAKI TUNA
(thon, omelette japonaise, betterave, sauce Teriyaki)
(tuna, Japanese omelette, beetroot, Teriyaki sauce)
165

CREAMY TOFU SALMON
(saumon mariné, crème de Tofu, avocat)
(marinated salmon, Tofu cream, avocado)
165

SPICY EBI-FRY
(gambas panées, crabe, mayonnaise épicée, caramel balsamique)
(breaded prawns, crab, spicy mayonnaise, balsamic caramel)
165

VEGETARIAN ROLLS 
(Tofu, betterave, avocat, carotte, tomate, harissa japonaise)
(Tofu, beetroot, avocado, carrot, tomato, Japanese harissa)
145

A partir de 12h30
From 12.30pm

A PARTAGER / TO SHARE

KYOYU - 12 pièces / 12 pieces

2 Nigiris thon
2 Nigiris saumon
2 Teriyakis tuna
2 Végétable rolls
2 Nems
2 Tempuras de tofu

*2 Tuna Nigiris
2 Salmon Nigiris
2 Tuna Teriyakis
2 Vegetable rolls
2 Nems
2 Tofu Tempuras*

450

KYOYU - 32 pièces / 32 pieces

4 Nigiris thon
4 Nigiris saumon
4 Teriyakis tuna
4 Spicy EBI-FRY
4 Végétable rolls
4 Nems
4 Tempuras de tofu
4 Sashimi gambas

*4 Tuna Nigiris
4 Salmon Nigiris
4 Tuna Teriyakis
4 Spicy EBI-FRY
4 Vegetable Rolls
4 Nems
4 Tofu Tempuras
4 Prawn Sashimis*

990

A partir de 18h30, découvrez aussi...
From 6.30pm, discover...

ENTREES / STARTERS

Assiette de légumes découverte du japon
Japanese Vegetable Plate -
145

Nems de légumes "HARUMAKI" – (2 pièces)
Vegetable Spring Rolls "HARUMAKI" - (2 pieces)
145

Dim Sum crevette et poulet "EBI-SHUMAÏ" - (4 pièces)
Shrimp and Chicken Dim Sum "EBI-SHUMAÏ" - (4 pieces)
145

Soupe Miso froide de crabe et concombre mariné
Miso Soup Crab and Marinated Cucumber served cold
130

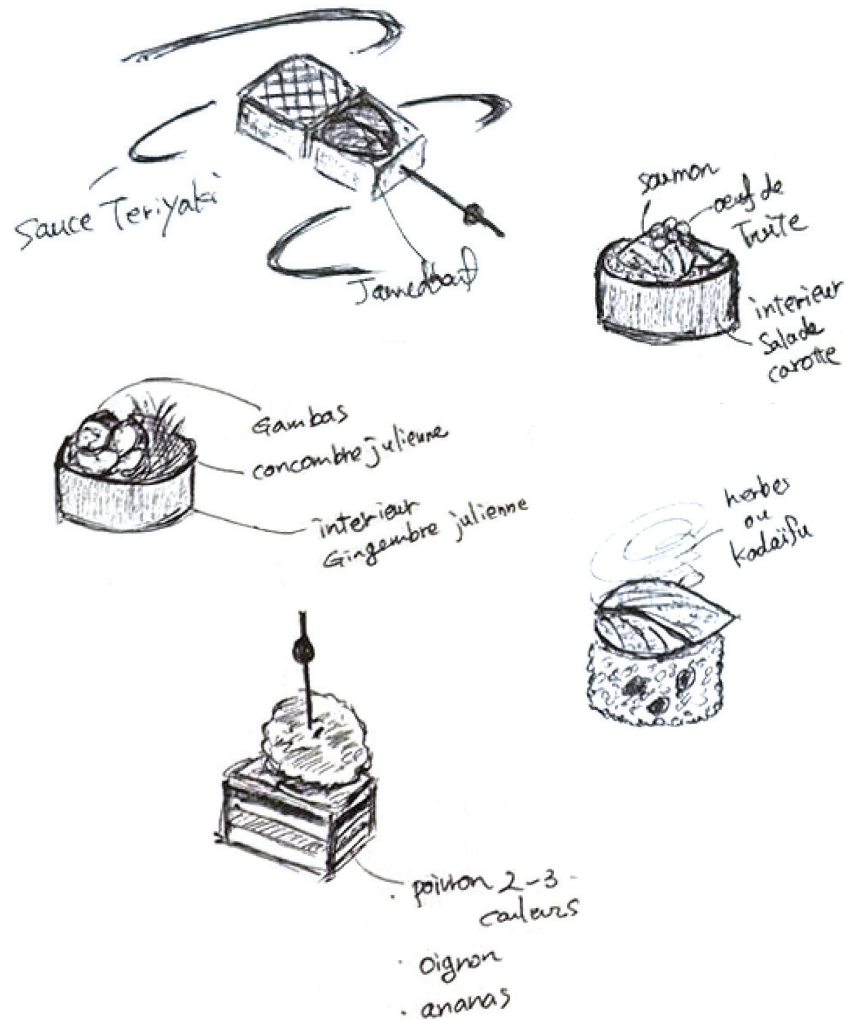
SASHIMIS

Thon rouge (aubergine marinée au bouillon japonais DASHI)
Red Tuna (eggplant marinated in Japanese DASHI broth)
145

Gambas (sauce de feuilles d'algues NORI)
Prawns (NORI seaweed sauce)
145

St. Jacques (pomme, Tobikko)
Scallops (apple, Tobikko)
165

« Pour illuminer vos lanternes »
 « To illuminate your understanding »



Dessins du Chef Yuki Yamauchi
 Sketches by Chef Yuki Yamauchi

Harumaki	Haru pour printemps, maki pour rouleau. Ce sont des rouleaux de printemps frits. <i>"Haru" for spring, "maki" for roll. These are fried spring rolls.</i>
Dim sum	Petites bouchées farcies cuites à la vapeur. <i>Small steamed stuffed dumplings.</i>
Nigiri	Nom traditionnel pour décrire les sushis. A base de riz vinaigré, en une forme allongée, il est recouvert d'une tranche de poisson cru. <i>Traditional name for describing sushi. Made with vinegared rice, shaped into an elongated form, and topped with a slice of raw fish.</i>
Kimi-Joyou	Sauce soja liée au jaune d'oeuf. <i>Soy sauce mixed with egg yolk.</i>
California rolls	Le california rolls naît au début des années 1970, à Los Angeles, par le chef Ichiro Manashita. Il inversa le sens des ingrédients des makis, plaçant la feuille de Nori (une algue rouge ou verte qui noircit en séchant) à l'intérieur. <i>The California roll was born in the early 1970s in Los Angeles by chef Ichiro Manashita. He reversed the order of the ingredients of maki, placing the Nori sheet (a red or green seaweed that darkens when roasted) inside.</i>
Teriyaki	Sauce à base de soja et autres condiments servant de marinade pour les viandes et les poissons. <i>Sauce made from soy sauce and other condiments used as a marinade for meats and fish.</i>
Miso	Pâte de soja fermentée, souvent utilisée comme base pour les soupes. <i>Fermented soybean paste, often used as a base for soups.</i>
Sashimi	Met traditionnel de la gastronomie japonaise, composé de tranches de poissons ou fruits de mer frais, consommés crus. <i>Traditional Japanese cuisine dish consisting of slices of fresh fish or seafood, consumed raw.</i>
Dashi	Bouillon clair, réalisé à partir de plusieurs éléments séchés, poissons, algues et champignons le plus souvent. <i>Clear broth made from several dried elements, usually fish, seaweed, and mushrooms.</i>
Tobiko	Oeufs de poisson volants <i>Flying fish roe</i>



LE CHEF

Yoshi

comptoir japonais



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE