

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

Bienvenue au Comptoir japonais Yoshi,
une création du Chef au cœur du bar des Deux Tours.
Chaque pièce est pensée comme une rencontre entre
tradition japonaise et créativité contemporaine :
le croustillant d'un tempura, la tendresse d'un sashimi,
le feu délicat d'un tataki flambé, ou encore la fraîcheur
d'un poke bowl coloré.
Un voyage culinaire où textures et saveurs se répondent,
à savourer selon vos envies.

*Welcome to Yoshi, the Japanese Counter, a Chef's creation at
the heart of Les Deux Tours bar. Each dish is imagined as a
meeting between Japanese tradition and contemporary
creativity: the crispness of tempura, the tenderness of sashimi,
the delicate flame of tataki, or the refreshing burst of
a colorful poke bowl.
A culinary journey where textures and flavors harmonize, to
be enjoyed wherever you wish.*



Ces plats sont végétariens / Vegetarian dishes

A partir de 12h30
From 12.30pm

TEMPURAS

Assortiment de tempuras (légumes de saison, gambas, tofu)
Assorted tempuras (seasonal vegetables, prawns, tofu)
185

Tempuras de gambas
Prawn tempuras
195

NEMS

Poulet, légumes et champignons
Chicken with vegetables and mushrooms
165

NIGIRIS - 3 pièces / 3 pieces

Saumon *Salmon*
85

Thon rouge *Red tuna*
85

Dorade *Sea bream*
95

SASHIMIS - 3 pièces / 3 pieces

Saumon *Salmon*
105

Thon rouge (sauce à base d'aubergine grillée)
Red tuna (with grilled eggplant sauce)
120

Dorade *Sea bream*
130

Assortiment (free-style sashimi)
Assorted sashimi (Chef's choice)
145

A partir de 12h30
From 12.30pm

MAKIS - 6 pièces / 6 pieces

Avocat <i>Avocado</i>	80
Saumon <i>Salmon</i>	90
Thon frais <i>Fresh tuna</i>	95
Concombre & fromage frais <i>Cucumber & cream cheese</i> 😊	75

CALIFORNIA ROLLS – 5 pieces / 5 pieces

EBI FRY (gambas panées, carotte marinée, sésame, crabe, mayonnaise épicée) (breaded prawns, marinated carrot, sesame, crab, spicy mayonnaise)	155
THON TERIYAKI (thon, omelette japonaise, avocat, concombre, huile de sésame, sriracha) (Tuna, Japanese omelet, avocado, cucumber, sesame oil, sriracha)	150
SHAKI YAKI = BONZAI (saumon flambé, fromage frais, avocat, soja) (flambé salmon, fresh cheese, avocado, soy)	140
CHICAGO (gambas panées, fromage frais, avocat, gingembre, mayonnaise, banane flambée) (breaded prawns, fresh cheese, avocado, ginger, mayonnaise, flambéed banana)	150
VEGETARIEN 😊 (concombre salé, carotte marinée, shiitaké, goma wakamé, sésame) (salted cucumber, marinated carrot, avocado, shiitake, goma wakame, sesame)	115

A partir de 18h
From 6pm

RAVIOLIS JAPONAIS

Dim sum de crevettes au gingembre (avec légumes) <i>Shrimp dim sum with ginger (with vegetables)</i>	155
---	-----

SOUPES

Soupe froide de crabe <i>Cold crab soup</i>	160
Soupe chaude de gambas & nouilles <i>Hot prawn & noodle soup</i>	155

POKE BOWLS

Poisson <i>Fish</i>	160
Végétarien <i>Vegetarian</i> 😊	150

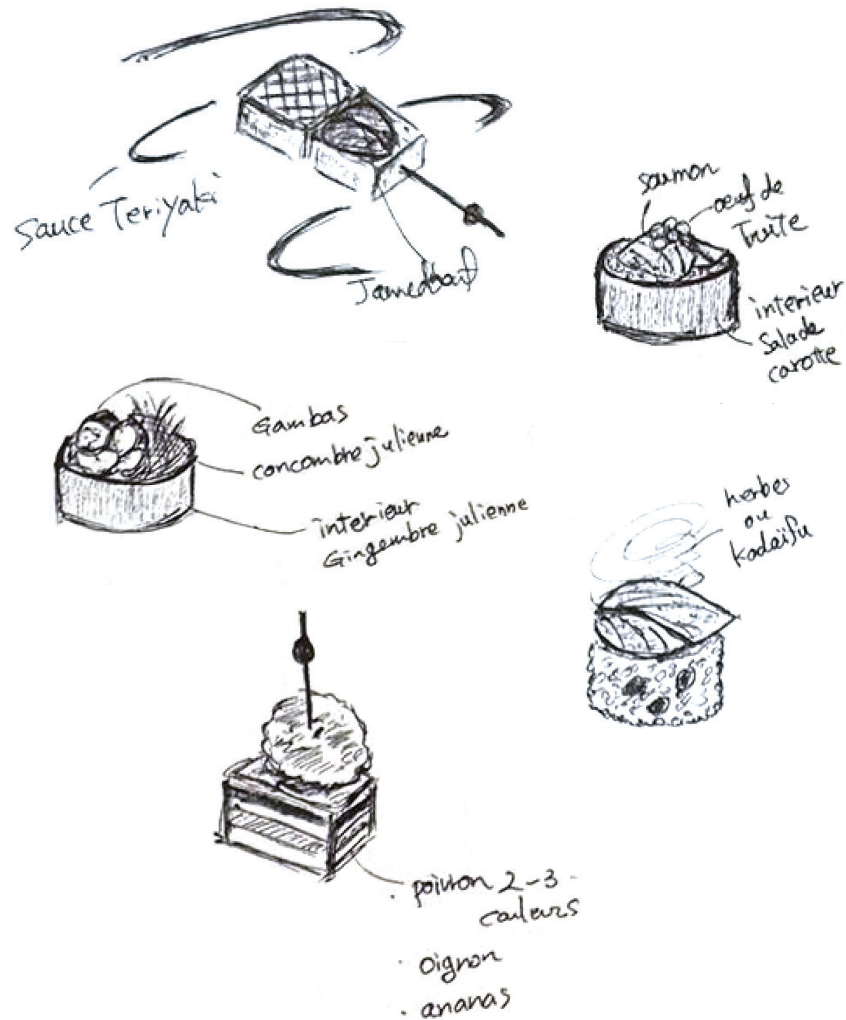
HARUMAKI

Saumon <i>Salmon</i>	145
Gambas <i>Prawns</i>	155
Végétarien (légumes & fruits) <i>Vegetarian (vegetables & fruits)</i> 😊	135

TARTARES

Saumon, avocat, gingembre mariné & jus de yuzu <i>Salmon, avocado, marinated ginger & yuzu juice</i>	165
Thon rouge, moutarde, oignon rouge & harissa japonaise <i>Red tuna, mustard, red onion & Japanese harissa</i>	175

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



Dessins du Chef Yuki Yamauchi
Sketches by Chef Yuki Yamauchi

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>
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>
Dim sum	Petites bouchées farcies cuites à la vapeur. <i>Small steamed stuffed dumplings.</i>
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>
Kimi-Jyoyu	Sauce soja liée au jaune d'oeuf. <i>Soy sauce mixed with egg yolk.</i>
Maki	Les classiques incontournables : saumon, thon, avocat, concombre ou surimi, enroulés dans une feuille de nori. <i>The timeless classics: salmon, tuna, avocado, cucumber, or surimi, wrapped in nori.</i>
Miso	Pâte de soja fermentée, souvent utilisée comme base pour les soupes. <i>Fermented soybean paste, often used as a base for soups for meats and fish.</i>
Soupes japonaises Miso	Bouillons traditionnels parfumés au miso, soja et gingembre, agrémentés de crabe, gambas ou légumes, et relevés d'algues wakame et graines de sésame grillées. <i>Traditional broths infused with miso, soy, and ginger, garnished with crab, prawns, or vegetables, and enhanced with wakame and toasted sesame seeds.</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>

Poke Bowls	Bol de riz à sushi garni de légumes croquants, algues wakame et fruits frais, proposé en version végétarienne ou avec poisson mariné. Sauce ponzu et mayo épicée. <i>Sushi rice bowl topped with crunchy vegetables, wakame, and fresh fruits, available vegetarian or with marinated fish. Ponzu sauce and spicy mayo.</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>
Tartares	Tartares de saumon à l'avocat ou de thon épicé, relevés de condiments japonais et de touches citronnées. <i>Salmon tartare with avocado or spicy tuna tartare, lifted with Japanese seasonings and citrus notes.</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>
Tobiko	Oeufs de poisson volants <i>Flying fish roe</i>

LE CHEF

Yoshi

comptoir japonais



LES DEUX TOURS

MARRAKECH-PALMERAIE