

# Crêpes au thé Matcha



## Garnitures :

- Pâte de haricot rouges Azuki
- Caramel au beurre salé
- Nutella
- Beurre salé & Sucre
- Chocolat blanc

# Onigiri

À base de riz japonais de qualité supérieure



**Onigiri au Saumon grillé**



**Saumon Grillé**





**Thon mayonnaise**



**Thon au naturel**



**Mayonnaise**



**YUKARI\***

Le Shiso :  
Plante alimentaire,  
médicinale, mais aussi  
légume. Le shiso est  
entre menthe, basilic.  
Le shiso pourpre est  
un goût de cumin.



Le yukari\* est un condiment japonais qui accompagne le riz. Il est  
fait à base de feuilles de shiso pourpre qui ont été séchées



# TONKATSU BENTÔ



Tonkatsu fait maison  
Viande de Porc Roti  
Farine de blé  
Chapelure  
Œufs



Des champignons shiitake mijotés dans un bouillon de bonites séchées, du sucre, de la sauce soja et du gingembre

Association Franco-Japonaise de LOGONNA • **NAMI**

# Version végétarienne BENTÔ

Ne convient pas aux Vegans



À la place du porc frit, tonkatsu, du **tofu frit mijoté** dans un bouillon de à base de kombu et de shiitake, du sucre, du saké, de la sauce soja et du gingembre.

## Onigiri Vegan

▲ *Sur commande*



Riz japonais de qualité supérieure et sel



Sésame doré ou Sésame noir



Algue nori