

THE
NIWAKI

DEJEUNER ランチ

庭木 | **THE NIWAKI**, nouvelle destination japonaise à Monaco, est l'expression même de la cuisine contemporaine nipponne.

Prenez une pause culinaire et découvrez une cuisine "couture" élaborée par le Chef corporate Shahar Dahan, sublimant une cuisine japonaise d'exception en y ajoutant une touche contemporaine et des accents méditerranéens. En plus de la cuisine principale, le goût du restaurant THE NIWAKI vient aussi du comptoir à sushi. Notre chef exécutif de renommée mondiale, Wagner Spadacio et son équipe, vous emmèneront dans un voyage fascinant à la découverte de créations ultimes. Le concept, basé sur le partage, vous fera voyager votre palais à travers un répertoire de saveurs et textures.

Nos menus du déjeuner

San hako 三箱
BENTO BOX 45 euros
servie avec une soupe miso.

Sélection de sushis du Chef 56 euros

Servie avec une soupe miso et une salade..

8 pcs Maki , 4 pcs Nigiri

Menu Ramen

servi avec une salade.

Poulet udon	28 euros
Porc udon	28 euros
Champignons udon	26 euros

Menu Yaki Udon

servi avec une soupe miso..

Boeuf	32 euros
Crevettes	29 euros
Tofu	28 euros

Burger au Poulet Karaage

*Guacamole, yuzu, coriandre &
yuzukosho épicé*

28 euros

*Servi avec des patates douces rôties
et une salade*

*La Bento box et les menus incluent l'eau et le café.
Supplément de 5 euros pour verre de vin.*

Zensai 前菜

Edamame	9
Poivrons shishito, <i>miso séché</i>	11
Riz croustillant au thon, <i>yuzu fumé</i>	24
Sashimi de 'hamachi' sériole, <i>ponzu à la truffe</i>	34
Thon aburi sur feuille croustillante, <i>mayo fumée</i>	26
Gyoza de boeuf, <i>ponzu épicé</i>	28
Cromesquis 'Bōru' de boeuf, <i>nori croustillant, vinaigrette jalapeño</i>	22
Poulet katsu, <i>mayo chipotle</i>	19
Panko d'aubergine 'nasu', <i>miso</i>	18
Yakitori	19

Sarada サラダ

Salade d'épinards, <i>vinaigrette sésame, flocons de bonite</i>	19
Salade de calamars truffés et algues hijiki, <i>vinaigrette goma</i>	18

Tempura 天ぷら

Tempura de homard	45
Tempura de crevettes	26
Kakiage de légumes	18

スープ

Sūpu

Soupe miso	9
------------	---

Robotayaki ろばた焼き

Filet de boeuf Black Angus, <i>beurre miso à l'ail noir</i>	56
Coquelets, <i>beurre de soja umeboshi</i>	34
Bar chilien fumé, <i>yuzu miso</i>	54
Saumon teriyaki, <i>tsuma de choux</i>	34
Broccoletti grillés, <i>citron miso</i>	13

Boeuf de Wagyu

1.8 euros / gramme

Boeuf de Kobé

2.2 euros / gramme

SASHIMI & NIGIRI

Par pièce

Les Chefs sushi portent une attention particulière à la qualité des produits utilisés.

Saumon	8	Oursin de Santa Barbara	25
Thon Méditerranéen	9	Anguille maison	11
Toro	15	Saint-Jacques d'Hokkaidō	11
Rouget	9	Crevette de San Remo	13
Sériole du Japon	9	Wagyu japonais	22

MAKI TRADITIONNEL

Saumon avocat	21	Thon épicé, <i>wasabi tobiko</i>	26
Tempura de crevettes, <i>crème de jalapeño</i>	29	Negi toro, <i>tempura de shiso</i>	38
California crabe des neiges	26		

Desserts デザート

Soufflé au citron et shiso	24
Moelleux au chocolat, boule de glace	17
Cheesecake Sudachi	17
Matchamisu	15
Fruits selection	18
Sélection de glace et sorbets "faits maison"	15
Sélection de mochis (3 pièces)	15