Momiji 2026

Informations menus

BENTO 1 :

Plat

- Porc châshû : échine de porc braisée à la sauce soja, au mirin, au gingembre et à l'ail
  Ingrédients : échine de porc, sauce soja (**soja, blé**), mirin, saké, sucre, gingembre, ail, poireau.

- Riz aux champignons et aux châtaignes : avec condiment takuan (radis jaune mariné)
  Ingrédients : riz rond, riz gluant, châtaignes, champignons shimeji, shiitake, algue kombu, sauce soja (**soja**, **blé**), mirin, saké, sucre, sel, huile végétale ; takuan : radis daikon mariné

- Œuf mariné à la betterave et au vinaigre de riz
  Ingrédients : **oeuf**, betterave, vinaigre de riz, sucre, sel, algue kombu.

- Kinpira de bardane, carottes et kabocha (potimarron) : sautés à la sauce soja sucrée-salée
  Ingrédients : bardane, carotte, potimarron, huile de **sésame**, sauce soja (**soja**, **blé**), mirin, saké, sucre, graines de **sésame**.

- Edamame à la sauce sésame (goma-ae)
  Ingrédients : edamame (**soja**), graines de **sésame**, sucre, sauce soja (**soja**, **blé**)

Desserts

- Yôkan de patate douce et pomme : vegan et sans gluten
  Ingrédients : patate douce, pomme, sucre, agar-agar, sel.

- Fruits frais de saison : kaki, raisin, poire nashi selon disponibilité
  Ingrédients : fruits frais, sans aucun ajout.

Allergènes

Soja, gluten (blé dans la sauce soja), oeufs, sésame. La liste détaillée est disponible sur demande.

BENTO 2 :

Plat

- Thon mijoté (kakuni) : thon obèse mijoté à la sauce soja et au gingembre
  Ingrédients : thon obèse (*Thunnus obesus*) (**poisson**), pêché en océan Atlantique, sauce soja (**soja, blé**), mirin, saké, sucre, gingembre.

- Riz aux champignons et aux châtaignes : avec condiment takuan (radis jaune mariné)
  Ingrédients : riz rond, riz gluant, châtaignes, champignons shimeji, shiitake, algue kombu, sauce soja (**soja**, **blé**), mirin, saké, sucre, sel, huile végétale ; takuan : radis daikon mariné

- Œuf mariné à la betterave et au vinaigre de riz
  Ingrédients : **oeuf**, betterave, vinaigre de riz, sucre, sel, algue kombu.

- Kinpira de bardane, carottes et kabocha (potimarron) : sautés à la sauce soja sucrée-salée
  Ingrédients : bardane, carotte, potimarron, huile de **sésame**, sauce soja (**soja**, **blé**), mirin, saké, sucre, graines de **sésame**.

- Edamame à la sauce sésame (goma-ae)
  Ingrédients : edamame (**soja**), graines de **sésame**, sucre, sauce soja (**soja**, **blé**)

Desserts

- Yōkan de patate douce et pomme : vegan et sans gluten
  Ingrédients : patate douce, pomme, sucre, agar-agar, sel.

- Fruits frais de saison : kaki, raisin, poire nashi selon disponibilité
  Ingrédients : fruits frais, sans aucun ajout.

Allergènes

Soja, gluten (blé dans la sauce soja,), oeufs, sésame, poisson. La liste détaillée est disponible sur demande.

BENTO 3 :

Plat

- Renkon farci (hasami-yaki), végétarien : racine de lotus farcie au tofu, pois gourmand et shiitake, laquée à la sauce teriyaki
  Ingrédients : racine de lotus, tofu (**soja**), pois gourmand, shiitake, fécule de pomme de terre, huile végétale, sauce teriyaki (sauce soja (**soja, blé**), mirin, saké, sucre).

- Riz aux champignons et aux châtaignes : avec condiment takuan (radis jaune mariné)
  Ingrédients : riz rond, riz gluant, châtaignes, champignons shimeji, shiitake, algue kombu, sauce soja (**soja**, **blé**), mirin, saké, sucre, sel, huile végétale ; takuan : radis daikon mariné

- Œuf mariné à la betterave et au vinaigre de riz
  Ingrédients : **oeuf**, betterave, vinaigre de riz, sucre, sel, algue kombu.

- Kinpira de bardane, carottes et kabocha (potimarron) : sautés à la sauce soja sucrée-salée
  Ingrédients : bardane, carotte, potimarron, huile de **sésame**, sauce soja (**soja**, **blé**), mirin, saké, sucre, graines de **sésame**.

- Edamame à la sauce sésame (goma-ae)
  Ingrédients : edamame (**soja**), graines de **sésame**, sucre, sauce soja (**soja**, **blé**)

Desserts

- Yōkan de patate douce et pomme : vegan et sans gluten
  Ingrédients : patate douce, pomme, sucre, agar-agar, sel.

- Fruits frais de saison : kaki, raisin, poire nashi selon disponibilité
  Ingrédients : fruits frais, sans aucun ajout.

Informations et allergènes

Tous les accompagnements sont préparés avec un bouillon d'algue kombu et de shiitake, sans viande ni poisson. Il contient des oeufs.

Allergènes : soja, gluten (blé dans la sauce soja), oeufs, sésame. La liste détaillée est disponible sur demande.

BOISSON (en option) :

Mugi-cha : thé d'orge, bouteille en verre de 25 cl, 2,00 € + 1 € de consigne

Ingrédients : eau, **orge** torréfiée (**gluten**).

OU

Calpis : boisson lactée très populaire au Japon, 2,30 € + 1 € de consigne

Ingrédients : eau, sucre, **lait, soja**