

# KANICHI

Restaurant Japonais Traditionnel Teppanyaki

HIVER 2025

## **A muse-bouche**

### **Assortiment de sushis cinq spéciaux**

五貫のお鮓盛り合わせ

18€

### **Omelette japonaise assaisonnée avec du dashi**

だし巻き卵

7€

## **Les desserts**

### **Assortiment Mochi et Glaces**

餅菓子とアイスクリームの盛り合わせ

8€



# Menu Sumire

**46.5 euros**

**Deux entrées + soupe + plat avec du riz + dessert**  
(二つの前菜、お味噌汁、メイン、ご飯、デザート)

## Entrée 前菜

**Tartare de poisson et petite salade**  
魚のタタキと野菜の和え物

et

**Un inarizushi**  
(poche de tofu frit, vinaigré et sucré)

いなり寿司

\*\*\*

## Soupe 汁物

**Soupe bouillon de poisson Kenchin, avec petites nouilles soba**  
(farine de sarrasin)  
けんちん汁、と蕎麦

\*\*\*

## Plat メイン

**1. Crevettes sautées**  
(sauce sucrée salée au sésame)  
海老の胡麻ソース

Ou

**2. Steak de tofu nanban sauce agrumes**  
(+6 euros)  
豆腐ステーキ柑橘南蛮ソース (追加料金6ユーロ)

\*\*\*

## Dessert デザート

**Wagashi (pâtisserie japonaise)**  
和菓子

# Menu Tsubaki

**57.5 euros**

**Deux entrées + soupe + plat avec du riz + dessert**  
(二つの前菜、お味噌汁、メイン、ご飯、デザート)

Entrée 前菜

**Tartare de poisson et petite salade**  
魚のタタキと野菜の和え物

et

**Un inarizushi**  
(poche de tofu frit, vinaigré et sucré)  
いなり寿司

\*\*\*

Soupe 汁物

**Soupe bouillon de poisson Kenchin, avec petites nouilles soba**  
(farine de sarrasin)  
けんちん汁, と蕎麦

\*\*\*

Plat メイン

**un au choix** お一つお選びください

**1. Steak de Thon (sauce soja aux agrumes)**  
マグロのステーキわさび添え柑橘生姜醤油ソース

**2. Poulet grillé à la sauce aux châtaignes (marrons)**  
鶏肉ソテー栗のソース

**3. Porc sauté au gingembre**  
豚の生姜焼き

\*\*\*

Dessert デザート

**Wagashi (pâtisserie japonaise)**  
和菓子

# Menu Sakura

**69 euros**

**Deux entrées + soupe + plat avec du riz + dessert**  
(二つの前菜、お味噌汁、メイン、ご飯、デザート)

Entrée 前菜

**Tartare de poisson et petite salade**  
魚のタタキと野菜の和え物

et

**Un inarizushi**  
(poche de tofu frit, vinaigré et sucré)  
いなり寿司

\*\*\*

Soupe 汁物

**Soupe bouillon de poisson Kenchin, avec petites nouilles soba**  
(farine de sarrasin)  
けんちん汁と蕎麦

\*\*\*

Deux plats 二つのメイン

**Sashimi**  
お刺身

et と

**1. Steak d'Angus (sauce soja agrumes)**  
アンガス牛のステーキ (柑橘醤油ソース)

ou 又は

**2. Mijoté de poisson Black Cod, agrumes, tomates  
à la sauce soja dashi**  
銀鱈の煮込み柑橘トマト風味

\*\*\*

Dessert デザート

**Wagashi (pâtisserie japonaise)**  
和菓子

# La Carte des des Boissons

## Apéritifs / 食前酒

Umeshu / 梅酒 8cl	8€
Highball au whisky japonais / ハイボール 3cl (Japanese whisky soda)	14€

## Whisky japonais / ウイスキー Soigneusement sélectionné du japon

3cl	13€
6cl	26€

## Bières / ビール

Kirin (Japon) 33cl	7€
Ouwa 33cl	10€

## Sakés / 日本酒 Soigneusement sélectionné du japon

12cl	16€
------	-----

## Sans Alcool / ソフトドリンク

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre zero	3.5€
Thé Vert Sencha glacé / 冷たい緑茶	4.5€
Ramune (Limonade japonaise) / ラムネ	8€
Pago (mangue, ananas, abricot) / フルーツジュース	4€

## Eaux Minérales / ミネラルウォーター

Abatilles plate 75cl	6€
Abatilles pétillant 75cl	8€

## Vins / ワイン

### Rouge 赤

Domaine Pelaqué Laudun Au verre uniquement (verre 12cl)	8.5€
--	------

Saint Marc Bourgogne haut-côtes de Beaune (75cl)	60€
---	-----

### Blanc 白

Chablis, La Chablisienne (verre 12cl)	10€
---------------------------------------	-----

Sancerre (75cl)	63€
-----------------	-----

## Champagne シャンパニユ

Delamotte brut 75cl	97€
---------------------	-----

## Boissons Chaudes / 溫かいお飲み物

Thé Vert Sencha / 煎茶	4.5€
Thé Vert Hojicha / ほうじ茶	4.5€

### Horaires

Ouvert du Mardi au Samedi

**Midi:** 12h00-14h00

(Déjeuner réservé uniquement aux Bentos)

**Soir:** 19h00-21h00

Fermé le Dimanche et Lundi

**KANICHI** 6 Place Charost - 78000 Versailles

Téléphone : +33(0)9 87 77 47 47

Website : [www.kanichi.fr](http://www.kanichi.fr)

Prix nets, service et taxes inclus

