

# **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 / ウィスキー 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 Pélaqué 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 シャンパーニュ

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

## Boissons Chaudes / 温かいお飲み物

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

