

萌え街 MOEMACHI

デザート DESSERT

TAIYAKI FISH-SHAPED CREPE WITH RED BEANS 5.5
UN DESSERT TRES POPULAIRE AU JAPON. EN FORME DE POISSON.
AVEC DES HARICOTS ROUGES A L'INTERIEUR.

DAIFUKU MOCHI 4.5
SAKURA OU MATCHA



DORAYAKI HARICOTS ROUGES / MATCHA 4.5



MONT FUJI CREME GLACEE AU THE VERT DU JAPON 8.5

GLACE ICE CREAM MOTCHA OU YUZU OU LITCHI
1 BOULE: 4 2 BOULES: 7.5



TAIYAKI

飲み BOISSON SOFT DRINK

THE VERT CHAUD HOT GREEN TEA 4.0

THE VERT GLACE 330ML ICE GREEN TEA 4.0

MATCHA LATTE 5.5

COCA / ZARO 330ML 3.5

EAU PETILLANT 330ML SPARKLING WATER 2.5

LEMONADE JAPONAIS 200ML 5.5

JUS D' ORANGE ORANGE JUICE 4.5



LEMONADE



THE VERT

ビール BIERE BEER

ASAHI 330ML 5.0% SUPER DRY 4.5

KAGUA YUZUSANSHO 330ML 8% 8.5

KIRIN 330ML 5.0% FIRST PRESS 4.0

OWA 330ML 6.5% 7.5



KIRIN



ASAHI

ワイン VIN WINE

COTES-DU-RHONE (AOC) 13.5% ROUGE RED WINE 4.5/25CL 16.5/75CL

CHARDONNAY 13% BLANC WHITE WINE 4.5/25CL 16.5/75CL

梅酒 ALCOOL PRUNES <UMESYU>

UTILISE UNIQUEMENT LES PLEUMES DE KIKOSHU. CUEILLIS A LA MAIN.
17.5%VOL. GOUT: DOLIX ET SUCRE SOFT AND SWEET PLUM ACHOOL

4.5/3.5CL 23.0/18CL

柚子酒 ALCOOL YUZU <YUZUSHU>

TOUTE LA FRAICHE DOUCEUR DU YUZUSHU. UNE LIQUER DE YUZU. CET AGRUME DU JAPON.
14.7%VOL. GOUT: DOLIX ET SUCRE SWEET AND SOUR YUZU ACHOOL

5.5/3.5CL 28.0/18CL



UMESYU

YUZUSHU

竹林 SAKE CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO

85 SIGNIFIE QUE LE RIZ DE TYPE SHINRIKI EST A PEINE POLI. AROMES DE MIEL ET DE BOURBON.
19%VOL. GOUT: SEC ET CORSE, DRY AND DENSE SAKE

3.5/3.5CL

月桂冠 SAKE GEKKEIKAN JUNMAI CHAUD

LE PLUS POPULAIRE AU MONDE! IL INCARNE LE STYLE SIGNATURE GEKKEIKAN ET REPRESENTE PLUS DE 370 ANS.
15%VOL. GOUT: DOLIX ET CORSE, THE WORLD'S MOST POPULAR JUNMAI-SHU! SOFT AND HOT SAKE

12.0/18CL



CHIKURIN



GEKKEIKAN

焼酎 SOJU ORIGINALE/PECHE/LITCHI 360 ML

14.5

HIGH BALL 8.5/33CL

LIMONADE + WISKY JAPONAISE

SAKE GINJO HANA 11.5% 300ML

SAKE AVEC GOUT DE SAKURA

16.5

GIN TONIC JAPONAIS 7.5/33CL

LIMONADE + GIN JAPONAISE

SAKE NIGORI MATCHA 10% 300ML

SAKE AVEC GOUT DE THE VERT

18.5



HIGH BALL



GIN TONIC

MENU MIDI 13.0

ENTREE: 3 GYOZA / 2 TAKO

PLAT: RIZ +POULET / BOEUF / PORC / YAKISOBA VEGGI

MENU SUSHI 8.0

ENTREE: 3 GYOZA / 2 TAKO

PLAT: 3 INARI SUSHI / 2 ONIGIRI



SAKE GINJO



SAKE NIGORI

