MATSUHISA PARIS

LE ROYAL MONCEAU RAFFLES PARIS

CARTE DU DÎNER · CARTE DU DÉJEUNER

Chef Nobu Matsuhisa

Lunch Monday to Saturday 12.00pm to 2.30pm · Dinner daily 7.00pm to 11.00pm

CARTE DU DÎNER

Dinner Menu

SUGGESTIONS DU MOMENT – SPECIALS

Salade de poulpe, épinards et pommes de terre, vinaigrette à la coriandre 65
Octopus, spinach and potato salad, coriander dressing

Sashimi de snapper japonais, sauce shiso, jalapeño mariné 45
Japanese snapper sashimi, shiso sauce, pickled jalapeño

Cônes de thon croustillants (4 pièces) 35
Crispy tuna cônes (4 pieces)

Tataki de magret de canard, salsa wasabi 55
Duck breast tataki, wasabi salsa

Wagyu et calamars, sauce aux haricots noirs 90
Wagyu and squid, black bean sauce

Bar umami 60
Umami sea bass

Noix d'entrecôte de Black Angus (300g), sauce truffe et teriyaki 110
Black Angus Rib Eye (300g) and truffle teriyaki

NOBU COCKTAILS

LYCHEE MOJITO 32
Rhum Brugal 1888, Litchi & Menthe. Rhum Brugal 1888, Lychee & Mint

APPLE MARTINI 32
Vodka Altamura, Apple sour, Agrumes. Vodka Altamura, Apple sour, Citrus

NEW STYLE BELLINI 32
Prosecco, Pêche, Agrumes. Prosecco, Peach, Citrus

PASSION CHAMPAGNE 32
Vodka Altamura, Prosecco, Fruit de la passion. Vodka Altamura, Prosecco, Passion fruit

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

MENU OMAKASE – OMAKASE MENU

Menu omakase par personne / per person	180

Ce menu regroupe l'essentiel de la cuisine du Chef Nobu Matsuhisa. Menu omakase en sept plats servi avant 21h30. Disponible en version végétarienne. Experience the essence of Chef Nobu Matsuhisa's cuisine with a seven-course omakase tasting menu. Only before 9:30 pm. Vegetarian version available.

OTSUMAMI

Edamame au sel de Maldon / Salty edamame	12
Edamame épicé / Spicy edamame	14
Edamame à la truffe / Truffle edamame	19
Black cod et laitue de saison / Black cod and butter lettuce	37
Piments de Padron, yuzu miso / Padron peppers, yuzu miso	19
Caviar Shadi (50g) et blinis / Shadi caviar (50g) et blinis	300

SASHIMI TACOS (4 PIECES)

Homard / Lobster	46
Chutoro / Medium fatty tuna	41
Saumon / Salmon	31

RIZ CROUSTILLANT – CRISPY RICE

Thon / Tuna	36
Saumon / Salmon	33

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

RIZ CROUSTILLANT – CRISPY RICE · CONTINUED

Avocat / Avocado	27

TARTARE AU CAVIAR, SOJA WASABI – TARTAR WITH CAVIAR, WASABI SOY

Ventrèche de thon / O-Toro	49
Sériole / Yellowtail	39
Saumon d'Irlande / Ireland salmon	37

CEVICHE

Fruits de mer / Mixed seafood	35
Poisson blanc / White fish	39
Homard / Lobster	49

TIRADITO

Bar / Sea bass	37
Poulpe / Octopus	31
Saint-Jacques de Hokkaido / Hokkaido scallops	37

SASHIMI ET MISO CROUSTILLANT – SASHIMI DRY MISO

Saumon / Salmon	35
Chutoro / Medium fatty tuna	43
Bar / Sea bass	37

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

SASHIMI ET MISO CROUSTILLANT – SASHIMI DRY MISO · CONTINUED

Noix de Saint-Jacques de Hokkaido / Hokkaido scallops	37
Tomates / Tomatoes	19

SASHIMI MATSUHISA « NEW STYLE »

Saumon / Salmon	35
Bœuf Wagyu / Wagyu beef	83
Bar / Sea bass	37
Noix de Saint-Jacques de Hokkaido / Hokkaido scallops	37
Crevettes Ama Ebi / Ama Ebi shrimps	60

SALADES – SALADS

Salade de sashimi de thon, vinaigrette Matsuhisa Tuna sashimi salad, Matsuhisa dressing	38
Salade de sashimi de saumon, vinaigrette Matsuhisa Salmon sashimi salad, Matsuhisa dressing	34
Salade de pousses d'épinard, miso croustillant et truffe : nature / plain Baby spinach salad, dry miso and fresh truffle	35
Salade de pousses d'épinard, miso croustillant et truffe : homard / lobster Baby spinach salad, dry miso and fresh truffle	61
Salade de pousses d'épinard, miso croustillant et truffe : otoro Baby spinach salad, dry miso and fresh truffle	61
Salade de pousses d'épinard, miso croustillant et truffe : crevettes / shrimps Baby spinach salad, dry miso and fresh truffle	45

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

SALADES – SALADS · CONTINUED

Salade de thon épicé / Spicy tuna salad 39

Salade de saumon épicé / Spicy salmon salad 38

Salade de homard, vinaigrette citron épicée 61
Lobster salad, spicy lemon dressing

Mesclun de salade, sauce : Matsuhisa, yuzu ou jalapeño 21
Field green salad, dressing: Matsuhisa, yuzu or jalapeño

Salade de laitue, miso croustillant et truffe 27
Butter lettuce salad, dry miso and fresh truffle

Salade de champignons 35
Mushrooms salad

ENTRÉES FROIDES – COLD APPETIZERS

Tacos de nori, oursin et truffe / Sea urchin and truffle nori tacos 60

Sashimi de bar et oursin à l'aneth 60
Seabass and sea urchin sashimi with dill

Sashimi de sériole, jalapeño, sauce soja yuzu 39
Yellowtail sashimi with jalapeño and yuzu soy sauce

Tataki de saumon, karashi su-miso 30
Salmon tataki, karashi su-miso

Tataki de toro, sauce yuzu miso ou jalapeño 51
Toro tataki with yuzu miso or jalapeño dressing

Carpaccio de poulpe et miso croustillant 37
Octopus carpaccio with dry miso

Pizza de sashimi à la truffe / Sashimi pizza with truffle 47

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

ENTRÉES FROIDES – COLD APPETIZERS · CONTINUED

Pizza, tartare d'avocat et truffe / Avocado pizza with truffle	36
Nigiri de Wagyu à la truffe (5 pièces) Wagyu nigiri with truffle (5 pieces)	91

ENTRÉES CHAUDES – HOT APPETIZERS

Tacos d'aubergine, anticucho au miel (4 pièces) Eggplant tacos, honey anticucho (4 pieces)	25
Tacos de Wagyu Miyazaki A5 (70g), sauce douce à l'oignon (6 pièces) Miyazaki A5 Wagyu tacos (70g), sweet onion sauce (6 pieces)	91
Tacos de poulet (6 pièces) / Chicken tacos (6 pieces)	33
Noix de Saint-Jacques, vanille miso et foie gras (3 pièces) Scallops with vanilla miso and foie gras (3 pieces)	56
Asperges grillées, dry miso / Grilled asparagus dry miso	27
Poitrine de porc croustillante, miso épicé (6 pièces) Crispy pork belly, spicy miso (6 pieces)	41

KUSHIYAKI (2 PIÈCES) – KUSHIYAKI (2 PIECES)

Miyazaki A5 : Filet de bœuf Wagyu / Wagyu beef filet	91
Saumon / Salmon	29
Bœuf Black Angus / Black Angus beef	51
Gambas / Shrimps	41
Noix de Saint-Jacques de Hokkaido / Hokkaido scallops	43

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

KUSHIYAKI (2 PIÈCES) – KUSHIYAKI (2 PIECES) · CONTINUED

Poulet de Normandie / Normandy chicken 27

Sauce au choix : anticucho, teriyaki ou wasabi pepper. Sauce of your choice: anticucho, teriyaki or wasabi pepper

PLATS CHAUDS – HOT DISHES

Black Cod mariné à la sauce miso 61
Black Cod, saikyo yaki

Bar chilien cuit à la vapeur de saké, miso croustillant 59
Sake steamed chilean seabass with dry miso

Homard entier, sauce wasabi pepper 93
Whole lobster, wasabi pepper sauce

Crabe royal, sauce crémeuse épicée 61
King crab, creamy spicy sauce

Bar chilien poêlé, vinaigrette jalapeño 59
Pan seared chilean sea bass, jalapeño dressing

Aubergine miso 25
Eggplant miso

Gambas, sauce pimentée et ail 46
Shrimps with spicy garlic

Noix de Saint Jacques de Hokkaido, sauce wasabi pepper 47
Hokkaido scallops with wasabi pepper

Saumon grillé sauce teriyaki ou sauce anticucho 49
Grilled salmon teriyaki sauce or anticucho sauce

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

TOBANYAKI « MATSUHISA STYLE »

Aloyau de bœuf Wagyu Miyazaki A5 — 111
A5 Miyazaki Wagyu beef sirloin

Fruits de mer / Seafood — 53

Bœuf Angus / Angus beef — 56

Poulet / Chicken — 39

Champignons / Mushrooms — 37

SUMIYAKI – CHARCOAL GRILL

Filet de bœuf Wagyu de Miyazaki A5 (100g) — 101
A5 Miyazaki Wagyu beef fillet (100g)

Aloyau de bœuf Wagyu de Miyazaki A5 (100g) — 101
A5 Miyazaki Wagyu beef sirloin (100g)

Filet de bœuf Black Angus (100g) — 51
Black Angus beef fillet (100g)

Poulet de Normandie — 39
Normandy chicken

Sauce au choix : anticucho, teriyaki ou jalapeño. Sauce of your choice: anticucho, teriyaki or jalapeño dressing

TEMPURA

Crevettes de Roche, sauce crémeuse épicée — 39
Rockshrimp tempura, creamy spicy sauce

Crevettes de Roche, ou trois sauces — 41
Or three sauces

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

TEMPURA · CONTINUED

Bar, sauce crémeuse épicée Seabass, creamy spicy sauce	59
Bar chilien, sauce chili Chilean seabass with spicy chili dressing	59
Homard, sauce crémeuse épicée et amazu ponzu Lobster, creamy spicy sauce and amazu ponzu	91
Shojin set (assortiment de 7 légumes) Shojin set (assortment of 7 vegetables)	23

TEMPURA PAR PAIRE / BY PAIR

Oignon / Onion	10
Carotte / Carrot	10
Champignon Enoki / Enoki	11
Patate douce / Sweet potato	10
Crevettes / Shrimps	16
Shiitake / Shiitake	11
Broccoli / Broccoli	11

SOUPES & RIZ – SOUPS & RICE

Riz vapeur / Steamed rice	9
Riz vinaigré / Sushi rice	11
Soupe miso / Miso soup	14

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

SOUPES & RIZ – SOUPS & RICE · CONTINUED

Soupe épicée aux fruits de mer / Spicy seafood soup	38
Légumes sautés / Sauteed vegetables	19
Légumes à la vapeur / Steamed vegetables	19
Nobu miso croustillant 80g bouteille à emporter (Assaisonnement signature du Chef Nobu Matsuhisa). Nobu dry miso 80g bottle to go (Chef Nobu Matsuhisa's signature seasoning)	16

NIGIRI & SASHIMI (1 PIÈCE)

Akami / Tuna	13
Chutoro / Medium fatty tuna	16
Otoro / Tuna belly	19
Sériole / Yellowtail	11
Saumon / Salmon	11
Saumon gras / Salmon belly	12
Bar / Sea bass	11
Oursin / Sea urchin	36
Beryx / Alfonsino	12
Daurade japonaise / Japanese seabream	13
Crevette douce Ama Ebi / Ama Ebi Japanese sweet shrimp	10
Œufs de saumon / Salmon roe	15

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

NIGIRI & SASHIMI (1 PIÈCE) · CONTINUED

Œufs d'éperlan / Smeltfish roe	14
Noix de Saint-Jacques de Hokkaido / Hokkaido scallops	11
Poulpe / Octopus	9
Calamar / Squid	9
Crevette / Shrimp	11
Omelette japonaise / Japanese omelet	14
Crabe royal / King crab	19
Sélection de nigiri végétariens (5 pièces) Selection of vegetarian nigiri (5 pieces)	41

TOPPINGS

Dry Miso / New Style / Tiradito / Jalapeño	0.50/p
Truffe / Truffle	7/g
Caviar / Caviar	6/g

MAKI – HOSOMAKI (6 PIÈCES) – MAKI CUT ROLL (6 PIECES)

Thon / Tuna	19
Thon épicé / Spicy tuna	19
Thon haché, cébette / Minced tuna, spring onions	28
Saumon / Salmon	16

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

MAKI – HOSOMAKI (6 PIÈCES) – MAKI CUT ROLL (6 PIECES) · CONTINUED

Saumon épicé / Spicy salmon	17
Avocat / Avocado	11
Concombre / Cucumber	9
Sériole hachée, cébette / Minced yellowtail, spring onions	21
Thon, radis / Tuna with daikon pickles	27

MAKI – URAMAKI (6 PIÈCES) – INSIDE OUT ROLL (6 PIECES)

Saumon avocat / Salmon avocado	19
Sériole jalapeño / Yellowtail jalapeño	23
Tempura de crevettes / Shrimp tempura	21
Tempura de bar / Seabass tempura	31
Crabe des neiges / Snow crab California	31

MAKI – FUTOMAKI (6 PIÈCES) – THICK ROLLED SUSHI (6 PIECES)

Crabe mou / Soft-shell crab	25
Peau de saumon / Salmon skin	19
House special	31

MAKI – TEMAKI (1 PIÈCE) – SUSHI HAND ROLL (1 PIECE)

Thon / Tuna	15
Thon épicé / Spicy tuna	16

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

MAKI – TEMAKI (1 PIÈCE) – SUSHI HAND ROLL (1 PIECE) · CONTINUED

Saumon / Salmon	13
Saumon épicé / Spicy salmon	14
Avocat / Avocado	11
Saumon avocat / Salmon avocado	14
Concombre / Cucumber	9
Thon haché, cébette / Minced tuna, spring onions	23
Sériole hachée, cébette / Minced yellowtail, spring onions	17
Sériole jalapeño / Yellowtail jalapeño	17
Crabe des neiges / Snow crab california	19
Tempura de crevettes / Shrimp tempura	15

SUPPLÉMENTS / EXTRAS

Truffe / Truffle	7/g
Caviar / Caviar	6/g
Wasabi frais / Fresh wasabi	10
Gingembre frais / Fresh ginger	4

DESSERTS

Cappuccino whisky Whisky cappuccino	16

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

DESSERTS · CONTINUED

Nuage shiso aux fruits de saison — 25
Shiso foam and seasonal fruits

Nobu cheesecake, crumble d'amande et sorbet exotique — 24
Nobu cheesecake, almond crumble and exotic sorbet

Trilogie de "mochis" glacés — 22
Iced "mochi" trilogy

Bento box au chocolat — 24
Chocolate bento box

Assiette de fruits frais de saison — 23
Seasonal fresh fruits platter

Sélection de glaces et sorbets (3 boules) — 25
Selection of ice creams and sorbets (3 scoops)

FRUTTINI – HAUTE GLACERIE PARIS

Fruttini à l'unité — 25
Fruttini per unit

Plateau pour 2-3 (5 fruits au choix) — 105
Platter for 2-3 (5 fruits of your choice)

Plateau pour 4-5 (6 paires de fruits au choix) — 220
Platter for 4-5 (6 pairs of fruits of your choice)

BOISSONS NON ALCOOLISÉES – SOFT DRINKS

EAU / WATER : AQUAchiara — 6pp

EAU / WATER : Evian 75 cl / Badoit 75 cl — 14

EAU / WATER : Chateldon 75 cl — 16

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

BOISSONS NON ALCOOLISÉES – SOFT DRINKS · CONTINUED

EAU / WATER : Perrier 33 cl	12
SODAS : Coca Cola / Coca Cola Zéro 33 cl	16
SODAS : Sprite / Orangina 25 cl	16
SODAS : Ginger Beer / Ginger Ale / Tonic Water 20 cl	16

BIÈRES – BEERS

Sapporo 33 cl	17
Asahi 33 cl	17

BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS

CAFÉ / COFFEE : Espresso / Décaféiné / Ristretto / Allongé / Américain	13
CAFÉ / COFFEE : Double Espresso	16
CAFÉ / COFFEE : Cappuccino	16
CAFÉ / COFFEE : Noisette / Macchiato	13
CAFÉ / COFFEE : Café Crème	16
CAFÉ / COFFEE : Café Latte	20
CAFÉ / COFFEE : Matcha Latte	20
NOIRS / BLACK TEAS : Breakfast / Darjeeling / Ceylan / Earl Grey	17
VERTS / GREEN TEAS : Jasmin / Konacha / Thé vert Japon / Thé vert Chine / Sencha / Maté vert / Thé vert menthe / Genmaicha / Thé blanc Pai Mu Tan	17

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÎNER

BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS · CONTINUED

INFUSIONS : Camomille / Tilleul / Roo□bos Orange / Verveine / Citron frais / Menthe fraiche / Gingembre frais / Menthe poivrée	17

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.

CARTE DU DÉJEUNER

Lunch Menu

BENTO BOX

BENTO BOX VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN	95
BENTO BOX CLASSIQUE / CLASSIC	95
BENTO BOX DELUXE	120

Prix par personne / price per person

Prix nets en euros - Service compris. Prices are in euros, inclusive of tax and service charge.
La sériole est issue de la pêche durable. Le homard provient du Canada. Le poulet provient de Normandie. Le bœuf « Angus » provient des États-Unis. Le bœuf « Wagyu » provient du Japon.
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. La carte des allergènes est à votre disposition.