

Restaurant

湖庵

KO-AN

Le Japon à Lutry



大漁舟

BATEAU SUSHI ET SASHIMI pour 2
Edamame, soupe mïso et « Bateau de sushi et sashimi » Sfr.138.-

BATEAU VARIATION pour 2
Edamame, tempura entr ee « Bateau sushi et sashimi » Sfr.150.-

GRAND BATEAU VARIATION pour 2
Brochette yakitori, gyozza et salade d'algues,
Tempura et « Bateau sushi et sashimi » Sfr.168.-

本日の魚介類

Poissons et fruits de mer selon l'arrivage et le prix du jour

*Le chef Toshio Kojima confectionne tous vos sushi et sashimi   la demande.

Merci de votre compréhension si vous subissez un peu d'attente entre deux plats.

Une envie, un sushi qui ne figure pas sur la carte demandez lui il se fera un plaisir de vous satisfaire dans la limite de sa marchandise.*

握り寿司

Nigiri sushi « à la pièce »

Boulette de riz avec tranche de poisson cru, poisson cuit ou légume

うに	Uni	Oursin	sur commande et prix du jour
とろ	Toro	Thon gras	sur commande et prix du jour
まぐろ	Maguro	Thon	7.-
とびこ	Tobiko	Oeufs de poisson volant	7.-
はまち	Hamachi	Sériole	6.-
鯛	Tai	Daurade	6.-
すずき	Suzuki	Loup de mer	6.-
鰻	Unagi	Anguille	6.-
甘海老	Amaebi	Crevette crue douce	6.-
いくら	Ikura	Oeufs de saumon	6.-
鮭	Sake	Saumon	4.50.-
しめ鯖	Saba	Maquereau	4.50.-
海老	Ebi	Crevette cuite	4.50.-
ほたてがい	Hotate gai	Noix de Saint.Jacques	4.50.-
たこ	Tako	Poulpe	4.-
いか	Ika	Seiche	4.-
たまご	Tamago	Omelette douce	4.-

もりあわせ

Moriawase

Assortiment de nigiri et maki

« 14 pièces » 58.-

En entrée 32.-

Assortiment de sushi végétariens 32.-

がりしょうが	Gari shoga	Gingembre mariné	4.-
--------	------------	------------------	-----

まきすし

Maki sushi « 6 pièces »

Rouleau d'algues ou « yaki-nori » au riz et poisson, crabe ou légumes

まぐろ叩き	Spicy tuna	Thon aux épices	12.-
鉄火	Tekka	Thon	12.-
鮭巻き	Sakemaki	Saumon	11.-
たまご	Tamago	Omelette japonaise	8.-
かんぴょう	Kampyo	Lamelles de courge	8.-
カッパ	Kappamaki	Concombre	8.-
たくあん	Oshinko	Radis mariné	8.-
カナディア		Canadian roll	15.-
カリフォルニア		California roll	18.-

太巻き

Futomaki « 5 pièces »

Panaché de poissons, avocat et légumes

23.-

手巻き寿司

Temaki sushi « à la pièces »

Cornet d'algues et riz avec poisson et légumes

鮭とアボカド	Saumon et avocat	11.-
まぐろエピス	Thon aux épices	12.-
蟹とアボカド	Crabe et avocat	13.-
鮭皮焼き	Peau de saumon	10.-
海老の天婦羅	Tempura crevettes	15.-
野菜の天婦羅	Tempura légumes	12.-

刺身

Sashimi « 5 pièces »

Tranches de poissons crus et fruits de mer

とろ	Toro	Thon gras	Prix du jour
まぐろ	Maguro	Thon	35.-
鮭	Sake	Saumon	22.-
すずき	Suzuki	Loup de mer	25.-
鯛	Tai	Daurade	25.-
はまち	Hamachi	Sériole	25.-
あまえび	Amaebi	Crevettes crues douces	15.-
		« à la pièce »	
うに	Uni	Oursin	Sur commande et prix du jour

刺身盛り合わせ

Moriawase

Assortiment de sashimi

La portion 53.-

En entrée 32.-

ちらし寿司

Chirashizushi

Assortiment de tranches de poissons crus, légumes sur riz sushi 42.-

汁物

Nos potages

味噌 Misoshiru 6.-

Soupe à la pâte de soja avec tofu algues et ciboulette

吸い物 Suimono 15.-

Bouillon de poissons avec morceaux de poissons et crevette

和風ビスク Wafubiseku 19.-

Bisque de homard à la japonaise

天婦羅

Tempura
Beignets japonais

野菜	Yasai	Légumes	25.-
海老	Ebi	Crevettes	33.-
ホタテ貝	Hotate gai	Saint-Jacques	39.-
魚	Sakana	Poissons	32.-

天婦羅盛り合わせ

Assortiment de tempura « légumes, poissons, crevettes, radis » et sauce

La portion	42.-
En entrée	23.-

焼き物 蒸し物

Nos plats cuisinés accompagnés légumes, champignons et riz japonais

塩焼き又は酒蒸し Sakana no shioyaki
Poissons et fruits de mer selon arrivage, grillés ou vapeur 58.-

牛ヒレ肉の生姜焼き Gyu no shougayaki
Filet de bœuf sauce gingembre 52.-

鴨の胡麻味噌たれ Kamo no gomadare
Magret de canard sauce sésame et MISO 40.-

若鶏焼き Tori no teriyaki
Poulet désossé sauce TERIYAKI 32.-

オマール海老の酒蒸し
Homard vapeur au sake ou grillé 40.-

ご飯物

Riz japonais

うな井	unadon	Anguille grillée sur riz	39.-
天井	Tendon	Assortiment de tempura sur riz	36.-
鶏照り井	Teriteridon	Poulet teriyaki sur riz	31.-

前菜

Zensai

Les entrées froides et chaudes

えだまめ Edamame Haricots blanchis et salés	7.-
季節のサラダ Kisetu salade Salade de saison	14.-
海草サラダ Kaiso salada Salade d'algues	16.-
冷やっこ Hiyaya tuko Tofu froid	8.-
揚げ出汁豆腐 Agedashi tofu Tofu fritt au bouillon et bonito séchée	16.-
酢の物盛り合わせ Sunomono Fruits de mer aux algues, sauce vinaigre de riz	16.-
漬物盛り合わせ Tukemono Assortiment de légumes salés	9.-
焼き鳥 Yakitori Brochettes de poulet et poireau	16.-
餃子 Gyouza Raviolis de porc vapeurs ou frits	16.-
フォアグラのポン酢合え Foie gras frais poêlé sur sauce Ponzu	27.-
鮭のたたきとアボカドのみぞれ合え Saumon saisi et avocat sauce aux agrumes et soja	20.-
海草サラダ 豆腐 茄子揚げ煮 Salade d'algues, tofu froid et gingembre, aubergines marinées	17.-
寿司と刺身の盛り合わせ Assortiment de sushi et sashimi	32.-
ご飯 Gohan Riz nature	5.-

鍋物

Fondues japonaises dès deux personnes
Servies avec riz, légumes et sauces

Menu fondue :

Fondue à choix avec une entrée sushi et sashimi et un dessert

78.- / p.p.

すき焼き

Sukiyaki

Fondue à la viande de bœuf sauce Sake, soja et sucre

50.- / p.p.

寄せ鍋

Yosenabe

Fondue de poissons au bouillon de soja et sauce ponzu

52.- / p.p.

しゃぶしゃぶ

Shabushabu

Fondue à la viande de bœuf au bouillon d'algue Konbu

50.- / p.p.

豚肉の味噌キムチ鍋

Butaniku no misokimuchinabe

Fondue à la viande de porc au bouillon de miso et Kimuchi

43.- / p.p.

« Le nabe est une marmite en terre ou en fonte que l'on peut placer
directement sur la flamme »

Supplément viande 100 gr. 15.-

Supplément légumes ou champignons 8.-

お子様メニュー

Menu enfant jusqu'à 10 ans 17.-

Assiette au choix servis avec thé froid ou sirop et dessert

焼き鳥

Brochettes de poulet, yakitori, gyouza, riz et légumes

コロッケ

Croquettes japonaises au poulet et poisson, riz et légumes

エビフライ

Crevettes panées, sauce tonkatsu, riz et légumes

先付け

Menu végétarien 52.-

海草サラダ 豆腐 茄子揚げ煮

Salade d'algues, tofu froid, aubergines marinées

巻き寿司盛り合わせ

Assortiment de maki sushi

季節野菜の天婦羅

Tempura légumes de saison et miso shiru

デザート

Dessert

先付け

Menu Ko-an 91.-

鮭のたたきとアボカドのみぞれ合え

Saumon saisi et avocat, radis mariné aux agrumes

和風ビスクオマール入り

Bisque de homard à la japonaise

寿司と刺身の盛り合わせ

Assortiment de sushi et sashimi

箸休め

酒のシャーベット

Sorbet sake

鴨の照り焼き

Magret de canard sauce teriyaki

デザート

Dessert

シェフのおすすめメニュー

Menu surprise 79.-

Selon l'inspiration du chef

先付け

1 entrée chaude

1 entrée froide

1 plat principal

先付け

MENU DEGUSTATION

132.- / p.p.

Dès une personne

三点盛り

Le Trio du Soleil:

ホタテの天婦羅 うなぎの蒲焼 鮭のたたき

Tempura de noix de Saint-Jacques, anguille grillée, saumon saisi

フォアグラのりんご添えポン酢ソース

Escalope de foie gras aux pommes sauce PONZU

ou

寿司と刺身の盛り合わせ

Assortiment de sushi et sashimi

オマール海老の酒蒸し

Homard vapeur au sake

箸休め 梅酒のシャーベット

Sorbet au vin de prune

牛ヒレ肉の生姜焼き

Filet de boeuf sauce soja et gingembre

本日のデザート

Dessert

Menu complet 150.-

デザート
Nos desserts

果物の盛り合わせ
Assortiment de fruits frais 16.-

本日のデザート
Dessert du chef pour 2 personnes 26.-

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ
Variation de glaces, sorbets et fruits frais 18.-

牛乳のゼリーとフルーツサラダ
Gelée de lait et fruits frais 15.-

Glaces maison « la boule »

小豆のアイスクリーム
Glace azuki
A la confiture de haricots rouges 6.-

抹茶アイスクリーム
Glace matcha
Au thé vert 6.-

クリーム胡麻アイス
Glace goma
Au sésame 6.-

酒のシャーベット
Sorbet sake
Au sake 7.-

生姜のシャーベット
Sorbet shoga
Au gingembre 7.-

握り寿司

Nigiri sushi

Boulette de riz avec tranche de poisson cru, poisson cuit ou légume

とろ	Toro	Thon gras	Fat tuna fish	prix du jour
うに	Uni	Oursin	Sea urchin	10.- / pce
ほたてがい	Hotate gai	Noix de St.Jacques	Scallop	7.- / pce
まぐろ	Maguro	Thon	Tuna	7.- / pce
とびこ	Tobiko	Oeufs de poisson volant	Flying fish roes	7.- / pce
はまち	Hamachi	Sériole	Yellow teal	6.- / pce
鯛	Tai	Daurade	Sea bream	6.- / pce
すずき	Suzuki	Loup de mer	Sass	6.- / pce
鰻	Unagi	Anguille	Eel	6.- / pce
甘海老	Amaebi	Crevette crue douce	Fresh water prawn	6.- / pce
いくら	Ikura	Oeufs de saumon	Salmon roes	6.- / pce
鮭	Sake	Saumon	Salmon	4.50.- / pce
しめ鯖	Saba	Maquereau	Mackerel	4.50.- / pce
海老	Ebi	Crevette cuite	Boiled shrimp	4.50.- / pce
たこ	Tako	Poulpe	Octopus	4.- / pce
いか	Ika	Seiche	Cuttlefish	4.- / pce
たまご	Tamago	Omelette douce	Sweet omelette	4.- / pce