飯田屋

Restaurant IIDA-YA

Restaurant IIDA-YA
Cuisine japonaise

18 rue sergent Arney 39100 DOLE
Mardi au Samedi 12:00-13:30 19:00-21:30
Tel : 03 84 70 98 73 Mail : reservation@iida-ya.fr

IIDA-Shoten
Epicerie fine japonaise

16 Rue Arney (en face de IIDA-YA) Tel : 0384714903
Site : IIDA-Shoten (Page face book)
Mardi au Samedi 10:00 - 20:00 (non-stop)

Mis à jour / Octobre 2022 (Ne pas jeter sur à voie publique)

Menu

Menu Bento

Ichi
Un bento
+ 4,50 € sur le prix de B

Ni
Un bento avec une soupe miso ou un dessert
+ 6,00 € sur le prix de B

San
Un bento avec une soupe et un dessert
+ 7,50 € sur le prix de B

Menu apéritif

(Minimum 4 personnes, servi uniquement le soir)

9,00 € / personnes

Maki, Edamamé, Kara-agé,
Gyoza, Saumon pané
avec Salade composée

13,00 € / personnes

Maki, Sashimi, Edamamé, Kara-agé, Gyoza, Gambas pané, Tataki de boeuf avec salade composée

Menu gourmand

(Accompagné un riz et une soupe miso)

25,00 €

Deux entrées aux choix

Flan de champignon au shiitaké
Petit pois vert japonais 'Edamamé'
Salade composée, vinaigrette de yuzu
Assortiment de sushi (5 Nigiris et 4 Makis)
Assortiment de sashimi (10 assortiments)
Tartare de poisson de jour
Ravioli japonais 'Gyoza' Viande ou légumes (6 pièces)
Assortiment de brochette (1 Tsukuné, 1 Poulet)

Un plat aux choix

Nouille sauté aux légumes 'Yakisoba'
Tempura de thon, mariné à l'ail et gingembre
Marbré de poisson mousseline de st-jacques
Confit de poitrine de porc au gingembre à 14h
Mijoté d'émincé de boeuf, oignon et sauce soja sucrée
Filet de canard au miso, sauce soja sucrée

Un dessert aux choix

Mochi classique (Azuki, haricots blanc, sésame)
Mochi fluide (Yuzu, fraise)
Mochi crème (Matcha, sésame noire)
Dorayaki
Gâteau matcha et chocolat blanc
Cocktail japonais

Menu Découvert

(Accompagné un riz et une soupe miso et ensemble la commande)

40,00 €

Touts les entrées pour partage

Flan de champignon au shiitaké
Petit pois vert japonais 'Edamamé'
Salade composée, vinaigrette de yuzu
Assortiment de sushi
Assortiment de sashimi
Tartare de poisson de jour
Ravioli japonais 'Gyoza' Viande ou légumes
Assortiment de brochette

Un plat aux choix

Nouille sauté aux légumes 'Yakisoba'
Tempura de thon, mariné à l'ail et gingembre
Marbré de poisson mousseline de st-jacques
Confit de poitrine de porc au gingembre à 14h
Mijoté d'émincé de boeuf, oignon et sauce soja sucrée
Filet de canard au miso, sauce soja sucrée

Un dessert aux choix

Mochi classique (Azuki, haricots blanc, sésame)
Mochi fluide (Yuzu, fraise)
Mochi crème (Matcha, sésame noire)
Dorayaki
Gâteau matcha et chocolat blanc
Cocktail japonais

>Bento est le plat composé avec les accompagnements dans la boîte
>La commande pour Menu, vous conseillez par téléphone, 12 h avant de réception
Pour réchauffer, n'hésitez pas de nous contacter

Entrée

B = Disponible pour Bento
= Réchauffer recommander au micro-onde
= Réchauffer recommander avec poêle

Entrée végétarien froide

Julienne de radis déshydraté, sauce soja sucrée 'Kiriboshi-daikon'		150 g	3,50 €
Friture d'aubergine au gingembre et radis rapé 'Agé-nasu'		150 g	4,50 €
Omelette roulée au bouillon dashi 'Dashi-maki-tamago'		100 g	5,50 €
Petit pois vert japonais 'Edamamé'		200 g	4,50 €
Salade composée, vinaigrette de yuzu (Salade vert, chou chinois, radis, algue)		1 per	5,00 €
Salade tofu et l'algue vinaigrette de sésame émulsionné (Salade, chou atlas, wakamé, tofu)		1 per	6.00 €

Entrée végétarien chaude

Flan de champignon au shiitaké 'Chawan-mushi'	B	1 pièce	3,50 €
Friture de tofu, bouillon dashi au shiitaké 'Agédashi-tofu'	B	200 g	6,00 €
Friture de julienne de légumes sauce soja, bouillon dashi 'Kaki-agé'	B	150 g	6,00 €
Ravioli japonais au légumes (Tofu, konjac, oignon, carotte, shiitaké, huile d'olive, sauce soja)	B	6 pièces	7,20 €
Assortiment de légumes classique, sauce soja (Chou chinois, chou atlas, shiitaké, coco plat)		200 g	2,80 €

Entrée poisson froide

Tartare de saumon au gingembre, sauce soja et huile d'olive	50 g	5,00 €
	100 g	10,00 €
Tartare de thon rouge au gingembre, sauce soja et huile d'olive	50 g	6,00 €
	100 g	11,00 €
Tartare de fruit de mer, vinaigre de riz sucré au wasabi	50 g	6,50 €
	100 g	12,00 €
Tartare de daurade, vinaigre de riz sucré, oignon nouveau et shiso	50 g	8,00 €
	100 g	15,00 €
Salade calmar en sashimi, concombre et algue, vinaigre de bonite séché	150 g	9,50 €

Entrée poisson chaude

Friture de gambas et légumes 'Tempura' *difficile de réchauffer	B	150 g	9,00 €
Friture de poisson et légumes bouillon d'agédashi	B	200 g	9,00 €
Friture de calmar 'Ika-ringu'	B	150 g	7,50 €
Gambas pané à la japonaise 'Ebi-furai'	B	4 pièces	12,00 €
Omelette au crustacé	B	100 g	9,50 €
Ravioli japonais au crustacé 'Gyo-za'	B	6 pièces	9,00 €

Entrée viande froide

Salade émincé de filet de volaille de Bresse au sésame '	150 g	7,50 €
Tranche de boeuf, mariné sauce soja, saké, ail, gingembre 'Tataki'	120 g	9,50 €

Entrée viande chaude

Ravioli japonais au viande (Porc, poulet, canard, ail, gingembre, oignon, shiitaké, sésame) 'Gyo-za'	B	6 pièces	6,00 €
Brochette de boulette de poulet, sauce soja sucrée et oignon nouveau 'Tsukuné'	B	2 pièces	7,00 €
Brochette de cuisse de poulette oignon nouveau 'Yaki-tori'	B	2 pièces	7,00 €
Friture de poulet, ail gingembre, sauce soja 'Kara-agé'	B	200 g	7,00 €

Accompagnement

Soupe miso aux légumes (Classique)	1 boite	2,00 €
Soupe miso aux poissons	1 boite	3,00 €
Riz blanc	200 g	2,00 €
Riz légumes	200 g	3,00 €
Riz vinaigré	200 g	5,00 €

Poisson cru (Pour sashimi, min commande à partir de 300 g)

Saumon	100 g	4,50 €
Thon rouge	100 g	6,50 €

Plat

Plat végétarien

Nouille japonais aux légumes (Chou chinois, algue, oignon nouveau, etc..) 'Udon'		8,00 €
<Deux casserole pour réchauffer, un pour bouillon, l'autre pour garniture avec un peu de bouillon>		
Nouille sauté aux légumes (Oignon, carotte, poivrons, courgette, etc..) 'Yakisoba'	B	8,50 €
<Réchauffer à la poêle en touts ensemble, attention ça colle un peu>		
Fondu au bouillon de dashi (Tofu, konjac, chou chinois etc..) 'Nabé'		9,50 €
<Deux casserole pour réchauffer, un pour bouillon, l'autre pour garniture avec un peu de bouillon>		

Plat poisson

Tempura de thon, mariné à l'ail et gingembre	B	9,00 €
<Réchauffer au four 160° à 5 mins ou à la poêle ou micro-onde 600w à 2 mins>		
Saumon pané à la japonaise	B	9,00 €
<Réchauffer au four 160° à 5 mins ou à la poêle ou micro-onde 600w à 2 mins>		
Saumon poêlé, sauce soja et beurre	B	11,00 €
<Réchauffer à la poêle un peu de huile d'olive, verser sauce chaude à la fine>		
Marbré de poisson mousseline de st-jacques	B	11,00 €
<Réchauffer au micro-onde 600 w à 2 mins ou bain-marie à 5 mins>		
Thon rouge mi-cuit, sauce soja sucrée	B	13,50 €
<Difficile de réchauffer pour avoir mi-cuit, micro-onde 2 mins>		
Anguille grillé raquer sauce soja sucrée, sansho, chou pakchoi	B	17,00 €
<Réchauffer à la poêle avec sauce soja sucrée 2 mins>		
Presser de tourteau façon salade, artichaut, algue, vinaigrette de yuzu	B	17,00 €
<Pas de réchauffer, dresser avec cercle, chair tourteau, oignon nouveau et mayo dessous, le reste mélanger dessous >		
Turbot pané à la japonaise aux épicés	B	17,00 €
<Réchauffer au four 160° à 5 mins ou à la poêle ou micro-onde 600w à 2 mins>		

Plat viande

Confit de poitrine de porc au gingembre à 14h	B	8,00 €
<Réchauffer au micro-onde 600 w à 2 mins >		
Echine de porc à la japonaise 'Tonkatsu'	B	8,00 €
<Réchauffer au four 160° à 5 mins ou à la poêle ou micro-onde 600w à 2 mins>		
Mijoté d'émincé de boeuf, oignon et sauce soja sucrée	B	9,50 €
<Réchauffer au micro-onde 600 w à 2 mins >		
Filet de canard au miso, sauce soja sucrée	B	12,00 €
<Réchauffer au micro-onde 600 w à 2 mins >		
Rouleau de volaille de Bresse farci au shiitaké et comté	B	15,00 €
<Réchauffer au micro-onde 600 w à 2 mins >		
Friture de ris de veau mariné ail, gingembre, sauce soja et saké	B	15,00 €
<Réchauffer au four 160° à 5 mins ou à la poêle ou micro-onde 600w à 2 mins		

Sous-vide

Légumes en sous-vide

Assortiment de légumes classique, sauce soja (Chou chinois, chou atlas, shiitaké, coco plat)	500 g	6,00 €
Assortiment de légumes racines, sauce soja sucrée (Salsifis, carotte, konjac, radis blanc etc..)	500 g	7,50 €

Poisson en sous-vide

Friture de poisson et légumes bouillon d'agédashi	8,00 €
Boulette de poisson dans bouillon de dashi 'Shinjo'	9,00 €
Saumon poêlé, sauce soja et beurre	10,00 €
Marbré de poisson mousseline de st-jacques	10,00 €
Filet de bar de ligne grillé, sauce soja et navet rapé	14,00 €

Viande en sous-vide

Tranche de boeuf, mariné sauce soja, saké, ail, gingembre 'Tataki'	9,00 €
Confit de poitrine de porc au gingembre à 14h	7,00 €
Mijoté d'émincé de boeuf, oignon et sauce soja sucrée	8,50 €
Filet de canard au miso, sauce soja sucrée	11,00 €
Rouleau de volaille de Bresse farci au shiitaké et comté	14,00 €

Sushi à la carte

Maki (Sushi)

12 Pièces de Concombre	7,00 €
12 Pièces de Peau-courge	8,00 €
12 Pièces de Radis salé	8,00 €
12 Pièces de Saumon	10,00 €
12 Pièces de Thon rouge	10,00 €
12 Pièces d'assortiment	8,00 €
20 Pièces d'assortiment	12,00 €

Futo-Maki (Sushi)

4 Pièces de Légumes (Concombre, Shiitaké, Omelette, Peau de courge)	9,00 €
4 Pièces de Saumon (Saumon, Concombre, Shiitaké, Omelette, Peau de courge)	11,00 €
4 Pièces de Poulet (Filet de volaille, Prune, Shiso, Concombre)	11,00 €
6 Pièces d'assortiment	15,00 €

Nigiri (Sushi)

10 Pièces de Sèche	9,00 €
10 Pièces de Crevette	12,00 €
10 Pièces de Poulpe	14,00 €
10 Pièces de Saumon	15,00 €
10 Pièces de Thon rouge	16,00 €
10 Pièces de Daurade	18,00 €
10 Pièces de Bar de ligne	18,00 €
5 Pièces de Saumon et 5 Pièces de Thon rouge	16,00 €
5 Pièces de Saumon et 5 Pièces de Crevette	14,00 €
5 Pièces de Crevette et 5 Pièces de Thon rouge	14,00 €
5 Pièces de Saumon 5 Pièces de Thon rouge 5 Pièces de Crevette	20,00 €
10 Pièces de Saumon et 5 Pièces de Thon rouge	22,00 €
10 Pièces de Thon rouge et 5 Pièces de Saumon	23,00 €
15 Pièces de Saumon	21,00 €
15 Pièces de Thon rouge	23,00 €
10 Pièces d'Assortiment	13,00 €
15 Pièces d'Assortiment	19,00 €
5 Pièces de St-Jacques (Octobre - Mai)	20,00 €
5 Pièces de Unagi	20,00 €

Sashimi

10 Pièces de Sèche	8,00 €
10 Pièces de Crevette	11,00 €
10 Pièces de Poulpe	13,00 €
10 Pièces de Saumon	13,00 €
10 Pièces de Thon rouge	14,00 €
10 Pièces de Daurade	16,00 €
10 Pièces de Bar de ligne	16,00 €
10 Pièces de St-Jacques (Octobre - Mai)	20,00 €
10 Pièces d'Assortiment	12,00 €
15 Pièces d'Assortiment	18,00 €

Assortiment

Assortiment	(10 Nigiris et 4 Makis)	14,00 €
Assortiment plus	(10 Nigiris et 8 Makis)	16,00 €
Ensemble	(10 Nigiris, 4 Maki et 5 Sashimis)	19,00 €

Gunkan (Sushi)

3 Pièces de Thon rouge haché au gingembre (Négitoro)	12,00 €
3 Pièces de Saumon haché au gingembre	12,00 €
3 Pièces d'oeuf de saumon (Ikura)	20,00 €

Chirashi (Sushi) On peut que le saumon (+ 2 €)

Petit : 10 assortiment de poisson avec 150 g de riz vinaigré	15,00 €
Moyen : 20 assortiment de poisson avec 250 g de riz vinaigré	24,00 €
Grand : 30 assortiment de poisson avec 350 g de riz vinaigré	35,00 €

Grand plateau de sushi

TAKÉ (Grand plateau Maki et nigiri) ..... 39,00 €

15 Pièces de Nigiri (5 Saumon,5 Thon,5 Crevette)
et 48 assortiments de Maki

MOMIJI (Grand plateau Maki et Sashimi) ..... 49,00 €

20 Pièces de Sashimi (10 Saumon,6 Thon,1 Daurade,1 Sèche,
1 Poulpe, 1 Crevette) et 60 assortiments de Maki

UMÉ (Grand plateau assortiment) ..... 46,00 €

30 Pièces de Nigiri (12 Saumon,6 Thon, 3 Daurade, 3 Sèche,
3 Poulpe,3 Crevette) et 24 assortiments de Maki

SAKURA (Grand plateau assortiment S) ..... 48,00 €

30 Pièces de Nigiri (14 Saumon,8 Thon, 4 Daurade, 4 Crevette)
et 24 assortiments de Maki

MATSU (Grand plateau Nigiri) ..... 60,00 €

50 Pièces de Nigiri (18 Saumon, 12 Thon, 6 Daurade, 6 Crevette,
4 Sèche, 4 Poulpe)

HINOKI (Grand plateau Nigiri Royal) ..... 70,00 €

50 Pièces de Nigiris (20 Saumon, 12 Thon, 5 Daurade, 5 Crevette,
2 Sèche, 2 Poulpe, 4 Bar)

AOI (Grand plateau ensemble) ..... 65,00 €

20 Nigiris (6 Saumon, 4 Thon, 3 Daurade, 2 Sèche, 2 Poulpe, 3 Crevette), 24 assortiments de
Maki et 30 Sashimi (12 Saumon, 6 Thon, 3 Daurade, 3 Crevette, 3 Sèche, 3 Poulpe)

OMODAKA (Grand plateau ensemble Royal) ..... 82,00 €

20 Nigiri (10 Saumon, 4 Thon, 2 Daurade, 2 Crevette, 2 St-Jacques ou Turbot),24 assortiments de
Maki et 30 Sashimi (12 Saumon, 6 Thon, 4 Daurade, 4 Crevette, 4 Bar)

OUGI (Grand plateau ensemble Plus) ..... 72,00 €

30 Nigiri (12 Saumon,6 Thon, 3 Daurade, 3 Sèche, 3 Poulpe,3 Crevette), 16 assortiments de Maki,
30 Sashimi (12 Saumon, 6 Thon, 3 Daurade, 3 Crevette, 3 Sèche, 3 Poulpe)

HIOUGI (Grand plateau ensemble Royal Plus) ..... 85,00 €

30 Nigiri (14 Saumon,8 Thon, 4 Daurade, 4 Crevette), 16 assortiments de Maki,
30 Sashimi (12 Saumon, 6 Thon, 4 Daurade, 4 Crevette, 4 Bar)

YURI (Plateau Extras pour 3 personnes) ..... 95,00 €

24 Nigiri (6 Saumon, 3 Thon, 3 Sèche, 3 Pulpe, 3 Daurade, 3 Crevette, 3 Bar,
12 assortiments de Maki, 15 assortiments de
Sashimi et 9 Gunkan (3 Ikura, 3 Négitoro, 3 Oursins)

HIMEYURI (Plateau Extras pour 4 personnes) ..... 120,00 €

32 Nigiri (8 Saumon, 4 Thon, 2 Sèche, 2 Pulpe, 4 Daurade, 4 Crevette, 4 Bar de ligne, 4 Anguille)
16 assortiments de Maki, 20 assortiment de Sashimi,
12 Gunkan (4 Ikura, 4 Négitoro, 4 oursins)

Dessert (Wagashi)

Mochi classique *Sans gluten

Azuki (Pâte de riz gluant, anko)	3,00 €
Haricots blanc (Pâte de riz gluant, purée d'haricots blancs)	3,00 €
Sésame noire (Pâte de riz gluant, purée de sésame noire)	3,00 €

Mochi fluide *Sans gluten

Yuzu (Pâte riz gluant, purée d'haricots blancs, confiture de yuzu)	3,20 €
Fraise (Pâte de riz gluant, purée d'haricots blancs, confiture de fraise)	3,20 €
Myrtille (Pâte de riz gluant, purée d'haricots blancs, confiture de myrtille)	3,20 €

Mochi crème *Sans gluten

Azuki (Pâte de riz gluant, anko, crème chantilly)	3,30 €
Matcha (Pâte de riz gluant, anko, matcha, crème chantilly)	3,30 €
Sésame noire (Pâte de riz gluant, anko, purée de sésame noire, crème chantilly)	3,30 €

Mochi saison *Sans gluten

Châtaigne (Pâte de riz gluant, anko, purée de châtaigne) Octobre à Décembre	3,50 €
Yatsuhashi (Pâte de riz gluant triangulaire, anko, poudre de soja, matcha, cannelle) Janvier à Février	3,20 €
Sakura (Pâte de riz gluant, anko, feuille de cerisier) Mars à Avril	3,20 €

Gâteau japonais

Dorayaki (Pancakes à la japonaise, anko)	3,00 €
Matcha et Chocolat blanc (Chocolat blanc, farine, oeuf, matcha)	5,00 €

Wagashi Traditionelle

Nérikiri (Voir disponibilité)	3,50 €

Mignardises *Sans gluten

Biscuit (Poudre cacao, poudre matcha, farine de riz)	2,50 €
Financier (Matcha, farine de riz)	2,50 €

Cocktail japonais

Cocktail japonais (Lait, crème, rhum, gélatine)	5,00 €
Cocktail matcha (Lait, crème, rhum, gélatine, poudre matcha)	5,50 €

Wagashi-Tsuméawasé

Boite Kou (3 assortiments de wagashi) 3 wagashi aux choix	9,50 €
Boite Otsu (6 assortiments de wagashi) 6 wagashi aux choix	18,50 €
Boite Héi (12 assortiments de wagashi) 12 wagashi aux choix	36,50 €
Boite Téi (20 assortiments de wagashi) 20 wagashi aux choix	60,00 €

Apéritif et Boisson non-alcool

Boisson non-alcool

Ramuné Nature/Fraise/Melon/Ananas/Myrtille/Pastèque	20 cl	2.80 €
Coca cola classique/Zéro	33 cl	1,50 €
Eau minéral	50 cl	0,50 €
Eau pétillante	50 cl	0,60 €

Bière japonaise

Asahi/Kirin (Bière blonde sèche/Douce)	33 cl	2,50 €
Uijin classique (Bière blonde douce affiné)	50 cl	3,50 €
Uijin Yuzu (Bière blanche)	33 cl	4,50 €
Oowa classique (Bière blonde douce amère)	33 cl	5,00 €
Oowa noire (Bière noire légère)	33 cl	4,50 €
	33 cl	5,00 €

Uméshu (Liqueur de prune)

Choya silver	50 cl	6,50 €
Choya original	75 cl	9,00 €
Kishu (classique , rafraîchissant et appétissant) 14,0 °	72 cl	17,40 €
Zuizen (Liqueur de prune avec Awamori et Kokutou «Cassonade d'Okinawa »Riche en minéraux) 12,0 °	72 cl	35,00 €
Tengumai (Belle harmonie, bonne saveur l'authentique par le Kishu Nankouume) 12,5 °	72 cl	35,00 €
Choya original sparkling	75 cl	9,50 €

Saké Junmai

Harushika Cho-kara-kuchi (Sec, brut et corsé issu d'une fabrication traditionnelle.) 15,9 °	18 cl	10,90 €
Harushika Yaé-Zakura (Rafraîchissant qui a une douceur délicate et un goût profond et élégant) 14,9 °	30 cl	18,50 €
Kikumasamuné Jun-mai (Sec, Saké classique) 15,0 %	180 cl	42,00 €

Saké Junmai-ginjo

Ninkiichi kuro-ninki (Doux et des fleurs de pêcher, et la saveur ample) 15,0 °	30 cl	15,20 €
	72 cl	30,00 €
Harushika ginrei (Léger et agréable il se boit facilement avec vos plats) 15,0 °	72 cl	32,80 €
Shirataki jozen-mizuno-gotoshi (Rafraîchissante et légère comme de la fonte des neiges) 14,9 °	72 cl	39,50 €
Masumi karakuchi-ki-ippon (Sec légèrement doux, minéralisé et bien équilibrée.) 15,0 °	30 cl	20,00 €
	72 cl	43,00 €
	180 cl	85,00 €

Saké Junmai-dai-ginjo

Kaméizumi (Des senteurs riches et denses de fruits bien mûrs,, ananas, banane, poire) 14,0 °	72 cl	48,00 €
Dassai 45 (Une attaque mielleuse- ment veloutée, tout en équilibre) 16.0°	30 cl	22,00 €
	72 cl	44,00 €
Dassai 23 (Une bouteille belle harmonie avec plein de saveurs très doux) 16.5 °	30 cl	45,00 €
	72 cl	99,00 €
Dassai sonosakié Au déla (Une bouteille exceptionnelle, gouter le pour occasion particulier)	72 cl	320,00 €

Saké Junmai génshu

Koshinohana Kawasemi-no-tabi (Nez fleuri. Bouche ronde et harmonieuse. Superbe fruité, dense et riche) 14,8 °	30 cl	23,00 €
	72 cl	43,00 €
Senpuku Shinriki (Une bouche dense et des saveurs corsées combinant richesse, acidité et amertume) 19,0 °	72 cl	50,00 €

Saké kimoto junmai

Hanatomoé nature×nature (saké naturel sans additifs, très douce et épaisse) 14,0 °	50 cl	50,00 €