飯田屋

Restaurant IIDA-YA

Cuisine japonaise

Mardi au Samedi
12:00-13:30/19:00-21:30

18 Rue Arney 39100 DOLE
0384709873
http://iida-ya.fr reservation@iida-ya.fr
Présenter par Junichi IIDA

Menu Gourmand

Une entrée, un plat et un dessert au choix sur cette page **39 €**

Menu Découverte

(Uniquement pour l'ensemble de la table)

Tous les entrées à partager, un plat et un dessert au choix sur cette page **60 €**

Les entrées

Friture de gambas, de poissons et de légumes "Tempura". **15 €**

Assortiment de sushi, 5 Nigiris et 4 Makis. **15 €**

Assortiment de sashimi, 10 pièces. **15 €**

Raviolis japonais "Gyoza" 6 pièces. **15 €**

Salade poulpe et St-jacques, concombre, yuzu, wasabi et vinaigre de riz . **20 €** (+ 5 €)

Les plats

Poisson du jour, Sauce à base de poisson au miso. **25 €**

Tranche de thon mi-cuit, sauce soja caramélisée, julienne de légumes "Kiriboshi-Daikon". **25 €**

Noix de St-Jacques snackées, sauce soja, yuzu et beurre. **32 €** (+ 8 €)

Confit de poitrine de porc au gingembre, cuisson basse température pendant 14 heures. **25 €**

Filet de canard mariné au miso, sauce soja sucrée et purée de patate douce. **26 €**

Rouleaux de volaille de Bresse Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD, farci au shiitaké et comté. **30 €** (+ 5 €)

Lièvre royale façon IIDA-YA, chutney de kaki au gingembre, purée de châtaigne . **40 €** (+ 15 €)

Riz et soupe miso servis avec les plats

Les desserts

Cocktail japonais. Flan de lait et crème infusé au thé sencha, gelée d'agrumes et fruits rouges. **10 €**

Crème brûlée au sésame. **10 €**

Deux boules de glace au choix. **10 €**

Deux demis mochi et une boule de glace aux choix. **14 €**

Café ou thé gourmand. **10 €**

Café , Décaféiné , Thé japonais , Infusion. **3 €**

Nos Sushis

Maki Sushi

Maki C (12 maki concombre)	10 €
Maki P (12 maki peau-courge)	10 €
Maki S (12 maki saumon)	12 €
Maki T (12 maki thon)	14 €
Maki 12 (12 maki assortiment)	12 €
Maki 20 (20 maki assortiment)	18 €

Nigiri Sushi

Nigiri au choix (min 5 pièces)	2,2 €/pièces
Nigiri S (7 nigiris saumon)	14 €
Nigiri T (7 nigiris thon)	15 €
Nigiri C (7 nigiris crevette)	15 €
Nigiri D (7 nigiris daurade)	17 €
Nigiri 7 (7 nigiris assortiment)	13 €
Nigiri 10 (10 nigiris assortiment)	18 €
Nigiri 15 (15 nigiris assortiment)	26 €
Nigiri 20 (20 nigiris assortiment)	34 €

Sashimi

Sashimi au choix (min 10 pièces)	1,8 €/
Sashimi 10 (10 sashimi assortiment)	15 €
Sashimi 20 (20 sashimi assortiment)	29 €
Sashimi 30 (30 sashimi assortiment)	42 €

Assortiment

Sushi N (7 nigiris 4 makis)	17 €
Sushi G (12 nigiris 8 makis)	29 €
Sushi DX (18 nigiris 12 makis)	42 €

Ensemble (3 nigiris 3 sashimis 4 makis/pers)

Pour 2 personnes	25 €
Pour 3 personnes	35 €
Pour 4 personnes	45 €
Pour 5 personnes	55 €

Autre

2 pièces de gunkan au choix	13 €
2 pièces de nigiri UNAGI	13 €
2 pièces de oshi-zushi (Maquereaux)	15 €

Chirashi-zushi

Saké-oyako-don (Saumon)	-Petit-	17 €
	-Moyen-	25 €
	-Grand-	35 €
Tekka-don (Thon)	-Petit-	18 €
	-Moyen-	29 €
	-Grand-	40 €
Chirashi assortiment	-Petit-	19 €
	-Moyen-	32 €
	-Grand-	45 €

Nos Spécialités

Tartare de poissons (100g)

Saumon	14 €
Thon “Négitoro”	15 €
Fruits de mer	18 €
Daurade	20 €
St-Jacques	20 €

Tempura

Une gambas et des légumes	10 €
Deux gambas et des légumes	15 €
Trois gambas et des légumes	20 €
Que des légumes	15 €

Otsumami

Tsukuné (8 Boulettes de poulet)	14 €
Gyoza 6	15 €
Gyoza 10	21 €
Gyoza 15	27 €

Plat suggestion

Ramen (Servis uniquement jeudi et vendredi midi)	15 €
Turbot pané à la japonais	32 €
Daurade meunière -Uniquement pour l’ensemble de la table -	30 €/100g

Végétarien

Edamamé	7 €
Salade composée	9 €
Agédashi-tofu	12 €
Sushi au légumes	15 €
Tempura aux légumes	15 €
Gyoza au légumes	15 €
Ganmodoki (Soja frit avec légumes)	15 €
Udon (Nouille farine de Blé)	15 €
Assortiments de légumes cuits	20 €

Accompagnement

Riz blanc	3 €
Riz aux légumes	4 €
Riz vinaigré	5 €
Soupe miso	3 €

Plats sans gluten

Tofu sauté, sauce soja tamari sucrée.	22 €
Saumon poêlé, sauce tamari et yuzu	25 €
Thon sauté, sel de shiso et légumes	27 €
Echine de porc sautée au gingembre	24 €

Menu enfant (moins de 8 ans)

Raviolis japonais “Gyoza” ou Saumon poêlé sauce soja avec Riz et soupe miso	13 €
Dessert : Boule de glace au choix	

Menus Dégustations IIDA-YA

- Uniquement pour l'ensemble de la table -
servi avant 12:15 / 19:30

85 € **« 7 envies »** **avec boisson à 120 €**

130 € **« 9 envies »** * **avec boisson à 175 €**

*reservation obligatoire, uniquement pour diner

Salade poulpe et St-jacques, concombre, yuzu, wasabi et vinaigre de riz.
Côtes du Rhône blanc 2023 JJJ / Hyougo Kikumasamuné 'Junmai'

Flan de champignon à la patate douce, graisse de wagyu.
Archèche 2024 Jerome Jouret L'ivraie / Niigata Shirataki jouzen mizuno gotoshi 'Junmai ginjo'

Rouleau de printemps au chair de tourteau, sauce jus de crustacé.
Montigny les arsures 2024 Michel Gahier / Nagano Masumi 'Junmai-ginjo'

Noix de St-Jacques snackées, sauce soja, yuzu et beurre.
Chablis 2023 Domaine Gueguen / Yamanashi Shichiken Junmai-namazaké'

Filet de boeuf japonais « wagyu » sauté, légumes, sauce soja sucrée, ail et gingembre
Cairanne 2024 Domaine Richaud / Yamaguchi Dassai 45 'Junmai-Dai-ginjo

Lièvre royale façon IIDA-YA, chutney de kaki au gingembre, purée de châtaigne. *
Chianti 2021 I Loppi / Hiroshima Senpuku Shinriki 'Junmai'

Emincé de boeuf japonais « wagyu » sauce vin jaune aux morilles et shiitaké, *
L'Etoile 2021 Domaine Montbourgeau / Yamanashi Dan 'Jumai ginjo'

Assortiment de sushi et soupe miso
Alsace Riesling 2023 Achillée / Niigata Kawasemi-no-tabi 'Junmai Genshu'

Assortiment de wagashi'
Bugey 2023 Cerdon Raphael Bartucci / Kouchi Kameizumi 'Junmai-dai-ginjo'

Prix net en euro taxes et services compris