



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



寿司道七景



Sushi
Maki
Bento
Gyoza
Sashimi
Yakitori

kyosushi.com

À EMPORTER

伊藤尚志

**Chef cuisinier :
Ito san, Japonais,
26 ans d'expérience**

Mr Ito san vous propose
une cuisine japonaise authentique et artisanale :
bouchées, plats chauds, sushi, sashimi,
sélection de thés, sakés, vins, bières...

Son expérience, dont une grande
partie au Japon, garantit la mise en valeur
des goûts uniques que l'on peut trouver dans
la simplicité de ces mets et plus particulièrement le riz.
Ce savoir-faire assure également un poisson irréprochable, sélectionné,
conservé et découpé selon les règles traditionnelles de cet art.



CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

PLAN DE CAMPAGNE

RESTAURANT EXPRESS avec terrasse

Zone commerciale de Plan de Campagne,
centre My Home, av. de la grande campagne 13480 Cabriès

09 72 21 60 56 Prix d'un appel local

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE

de 11h30 à 22h* non stop

*Dernière commande, fermeture à 22h45



MENU VENTE A EMPORTER

« Click & collect » : commandez à l'avance
sur **kyosushi.com** (ou par téléphone)
et votre commande vous attend.



LIVRAISON A DOMICILE

Rdv sur **kyosushi.com** ou scanner le QR code ci-contre.

En passant votre commande à livrer ou à emporter chez KYO,
vous ne commissionnez pas une entreprise étrangère défiscalisée,
vous contribuez à la protection du statut de salariés de nos livreurs
et vous pouvez récupérer la TVA si vous êtes une entreprise.



Les prix indiqués dans ce menu «vente à emporter» correspondent aux prix des menus «livraison»
et «restauration sur place» diminués de 5%.

Tarifs juin 2024 en Euros ttc - tarifs précédents juin 2022 inchangés sauf pour quelques produits, ce malgré
une augmentation générale des prix à la consommation de 8% (INSEE).

Pas de frais de gestion supplémentaire. Inscription à notre programme de fidélité sur demande.

Règlement par espèces, tickets restaurant, chèques vacances
et carte bleue. Nos livreurs sont équipés d'appareils CB gprs portatifs.







CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



Riz bio impact carbone minimum

Pour nos différents plats, nous avons sélectionné le riz court blanc Japonica Selenio Premium*. Ce riz certifié AB est cultivé sans engrais, ni pesticide.

Les rizières situées en Italie dans la plaine du Pô, assurent par leur proximité, une diminution conséquente de leur empreinte carbone, grâce à une émission de gaz à effet de serre réduite.



Saumon Label Rouge d'Écosse

Tous* nos saumons bénéficient de l'appellation Label Rouge, une reconnaissance officielle de goût et de qualité supérieure, obtenue grâce à un cahier des charges très précis.

L'alimentation exclusivement composée de produits d'origine marine, de végétaux et de minéraux, garantie une chair plus saine, plus goûteuse contenant un taux de lipide minimum.



Thon

Nous utilisons du thon albacore ou, lorsque la pêche le permet, du thon rouge de méditerranée frais, toujours bagué par la douane et donc dans le respect des quotas qui assurent la reproduction de l'espèce.



Démarches éco-responsables

La quasi-totalité de nos emballages* sont sans plastique non recyclés. Nous utilisons des emballages biodégradables ou compostables, feuille de palmier, pulpe de canne à sucre, fibre de blé, carton, plastique d'origine végétale ou plastique recyclé recyclable. Nous avons fait aussi le choix de ne plus imprimer sur nos sacs en kraft naturel pour qu'ils restent biodégradables. Pour préserver les forêts, diminuer nos déchets et la pollution au plomb, nous allons réduire l'utilisation des menus papier en les remplaçant par des moyens numériques, l'objectif étant d'éliminer à terme ce support, nous pratiquons le tri sélectif des bouteilles en verre, en plastique, canettes et cartons. Nous nous engageons à rechercher et adopter toute nouvelle solution qui pourra nous faire diminuer notre empreinte carbone.



- Riz sushi sans gluten
- Sauce soja salée sans gluten disponible sur demande

Tous nos produits sont à consommer le jour même et à conserver au frais. *Si vous êtes allergique à un produit, merci de le préciser à la commande.*

*Sauf impossibilité d'approvisionnement

PLATS CHAUDS



EBI FRIED par 5 **10.40**

Beignets de grosses crevettes panées, servis avec 2 sauces japonaises.




KARA AGÉ maison, par 7 **10.40**

Poulet mariné enrobé de pâte à beignet, servi avec mayonnaise japonaise QP.



SHAKE KATSU par 5 **9.90**

Plat maison composé de morceaux de saumon  cuits dans une chapelure japonaise, accompagnés de sauces japonaises et de salade iceberg sauce yuzu.



YAKITORI La Paire **6.20**

Brochettes « maison », grillées sur place dans une sauce sucrée salée.

Deux variétés : **classique** (noix de poulet) ou **Tsukune** (boulettes de poulet).

Supplément fromage fondu **1.70**



GYOZA par 6

Raviolis japonais cuits à la vapeur et grillés sur place, servis avec assaisonnements.

- Légumes **6.30**
- Poulet, légumes **6.40**
- Poulet, légumes, crevettes **7.50**
- Crevettes **8.60**



TAKO KARA

7.50

Morceaux de poulpe tendre cuits dans une fine couche de pâte à beignet assaisonnée, légèrement épicé.



KOROKKE, par 5

8.30

Croquettes de pomme de terre «maison», croustillantes à l'extérieur, boeuf haché, pomme de terre et fromage fondant à l'intérieur.

Servies avec une sauce sucrée-salée.



TAKOYAKI par 6

7.90

Poulpe grillé enrobé de pâte à crêpe

Assaisonnement à choisir :

CLASSIQUE: mayonnaise japonaise et sauce sucrée salée à base de légumes

PONZU: sauce soja salée et yuzu (agrume)

SU SHOYU: sauce soja salée et vinaigre

PLATS CHAUDS

Les Plats




YAKITORI PLATEAU **14.90**

Brochettes « maison », grillées sur place dans une sauce sucrée salée.

Deux variétés :


classique (noix de poulet)
ou **Tsukune** (boulettes de poulet).

• Le Plateau 4 pièces variées servies avec du riz bio  japonais nature.

Supplément fromage fondu **2.70**





CURRY JAPONAIS (OU KARY) **15.10**

Riz japonais bio  servi avec un curry japonais au poulet. (épicé)



DONBURI SAUMON TERIYAKI **18.00**

Filet de saumon  grillé dans une sauce soja sucrée salée servi avec salade, légumes et riz bio. 


SAUMON TERIYAKI SANS RIZ. **15.90**



KAKI AGÉ Tempura mélangés 10.80

Tempura dont les différents légumes, coupés en petites lamelles, sont mélangés dans une fine couche de pâte à beignet, la cuisson rapide donne une carapace croquante, permet de conserver la saveur et la couleur des légumes et d'être une friture digeste et savoureuse.


KAKI AGÉ DON 16.50

Bol de riz bio  recouvert de Kakiage (Tempura mélangés)



BENTO BOX

Découvrez notre BENTO Box, plateau composé de plats traditionnels japonais

Plats chauds variés avec des légumes marinés et du riz bio. 

18.90




Légumes marinés de la Bento

4.70






SUSHI, SASHIMI OU GUNKAN par paire

SUSHI : Poignée de riz  vinaigré, recouverte d'une tranche de cœur de filet de poisson cru ou cuit.

SASHIMI : Tranche de cœur de filet de poisson finement sélectionnée et présentée sur un lit de radis blanc.

Nos Sashimi sont préparés selon les méthodes traditionnelles qui fixent les quantités et techniques de découpes idéales pour optimiser texture et goût.

GUNKAN : Poignée de riz  vinaigré entourée d'une fine feuille d'algue et garnie sur le dessus.

SUSHI




SASHIMI



GUNKAN



SUSHI OU SASHIMI À PRÉCISER :

Shake Saumon 	4.20
Maguro Thon	4.40
Toro Thon gras	4.90
Suzuki Loup	4.20
Taï Daurade	4.20
Saba Maquereau	3.90
Ika Seiche	3.90
Ebi Crevette cuite	4.40
Tako Poulpe cuit	4.30
Unagi Anguille fumée	6.60
Saumon fumé	4.30
Tamago Omelette japonaise maison	4.10

GUNKAN :

Toro	4.90
Thon gras	
Ikura	7.50
Oeufs de Saumon	
Tartare cinq poissons	4.40
Kani	5.80
Chair de crabe	




● Supplément feuille de Shiso, au goût unique et aromatique 0.90



SUSHI OU SASHIMI






PLATEAUX DE SUSHI

8 Sushi Saumon 	12.90
8 Sushi Thon	15.50
4 Sushi Saumon  - 4 Crevette	14.20
4 Sushi Thon - 4 Saumon 	14.20
8 Sushi Mix Assortiment du chef	14.20
15 Sushi Mix Sélection du chef	24.30



PLATEAUX DE SASHIMI

Servis sur un lit de radis blancs

8 Sashimi Saumon 	9.70
8 Sashimi Thon	12.30
4 Sashimi Thon, 4 Saumon 	11.00
8 Sashimi Mix Assortiment du chef	11.00
15 Sashimi Mix Sélection du chef	21.00
Supplément bol de riz sushi bio 	2.20
(au lieu de	3.10)



NOS SUSHI ET SASHIMI sont préparés selon les méthodes traditionnelles qui fixent les quantités et techniques de découpes idéales pour optimiser texture et goût. Le contenu des plateaux composés peut varier en fonction des arrivages, des saisons et des disponibilités.

CHIRASHI



Bol de riz recouvert de tranches de cœur de filet de poisson, simplement déposées.

Chirashi Saumon 	15.10
Chirashi Saumon  / Avocat	15.10
Chirashi Thon, Saumon 	16.10
Chirashi Thon	18.10
Chirashi Mix	15.70
Thon, Saumon  , Loup, Omelette, Crevette	
Chirashi Tartare 5 poissons	15.80
Chirashi Poké Avocat, Edamame, Radis blanc et au choix: Saumon 	13.20
ou Tofu frit 	12.30

Chirashi Deluxe 23.70
Assortiment du Chef


Supplément avocat	1.60
Supplément edamame	1.60

TATAKI



Sashimi grillés à l'extérieur (mi-cuit), servis avec sauce tataki

8 Tataki Saumon 	11.00
4 Tataki Thon, 4 Saumon 	12.00
8 Tataki Thon	13.30





Supplément bol de riz sushi bio  2.20
(au lieu de 3.10)

MAKI



PAR 6

Rouleau de riz à sushi garni,
entouré d'une fine feuille d'algue.

Tekka Maki Thon	5.70
Negi Toro Maki tartare de thon gras	5.60
Shake Maki Saumon 	5.70
Ikura Maki Oeufs de saumon	7.90
Ebi Maki Crevette cuite	5.70
Kappa Maki Concombre 	4.90
Kampyo Maki Courge sucrée/salée 	4.90
Cheese Maki Saint Moret	4.90
Avocado Maki Avocat 	4.90
Oshinko Maki Radis blanc mariné 	4.90

18 Maki Mix **13.70**
«Dégustation»

TEMAKI



Feuille d'algues roulée en cornet
et garnie de riz et autres ingrédients.

LA PIÈCE **6.00**

saumon ,
avocat, sésame

ou

saumon ,
feuille de shiso
au goût unique et aromatique

CALIFORNIA ROLLS




PAR 6

Rouleau de riz inversé entouré de graines de sésame grillés.

Avocat Crabe Concombre mayo **7.30**

Avocat Saumon  **6.90**

Saumon  Saint Moret **6.90**

Avocat Crevette **6.90**

Avocat Thon **6.90**

Saumon Fumé **7.50**

Avocat, Saint Moret, ciboulette.

Thon cuit Concombre mayo **6.90**

Thon cuit Avocat mayo **6.90**

Shake katsu Saumon cuit dans une chapelure japonaise. **6.90**

California ebi fried **7.50**

California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.

California Anguille **9.00**

Avocat carotte  **6.90**

Avocat cheese **6.90**

Supplément poudre spicy **0.60**

Supplément oignons frits saupoudrés **0.60**

18 California Mix 17.90
«Dégustation»

FUTO MAKI



PAR 8 **11.30**

Grand Maki
comprenant 5 garnitures variées

YUBA MAKI

Rouleau de riz sushi (sans algue), entouré d'une fine feuille de soja.

PAR 6 **7.50**

saumon 

avocat

ou

saint moret,

avocat

PLATEAUX COMBINÉS

Le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages, des saisons et des disponibilités.

Duo



Duo «Sushi Sashimi» 16.10
7 Sushi &
3 Sashimi variés



Duo «Maki California» 15.90
12 Maki &
6 California variés



Duo «Sushi Maki» 13.60
6 Sushi &
6 Maki variés



Duo «Sushi California» 15.80
6 Sushi &
6 California variés

Trio



Trio «Sushi Maki California» 14.70
Mix
 6 sushi, 3 maki &
 3 californie variéss



Trio «Sushi Maki California» 18.90
Mix
 6 sushi, 6 maki &
 6 californie variés



Trio «Sushi Maki California» 11.30
tout saumon 
 3 sushi, 3 maki &
 3 californie



Trio «Sushi Maki California» 18.90
tout saumon 
 6 sushi, 6 maki &
 6 californie

PLATEAUX COMBINÉS

Le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages, des saisons et des disponibilités.

Quatuor



Quatuor «Découverte»

14.70

3 Sushi, 3 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés



Quatuor «Deluxe»

21.50

6 Sushi, 6 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés

PLATEAUX RÉCEPTION



UMAMI BOX

Assortiment de **15** Sushi,
10 Sashimi, **12** Maki,
et **12** California rolls variés

59.90



Plateau «Cocktail apéritif»

72 Maki,
36 California variés

90.00

Plateau «Buffet dînatoire»

20 Sushi, **54** Maki,
24 California variés

96.50


Plateau «Dîner Deluxe»

50 Sushi, **24** Maki,
24 California variés

116.40

ACCOMPAGNEMENTS



Hiyashi Wakame  **4.70**
Salade d'algues
agrémentée de petits
morceaux
de champignons noirs




Salade Kyo **5.60**
Bouquet de mesclun,
tomates cerise, algues, tofu,
surimi, graines de sésame,
vinaigrette japonaise



Hiyashi Ika **5.60**
Salade de calamars
agrémentée de quelques
lamelles d'algues



Edamame, Hijiki  **5.60**
et Quinoa
Salade d'Edamame
agrémentés de Quinoa et
Hijiki, algue brune riche en fibres,
magnésium, fer et calcium.




Ohitashi  **3.70**
Epinards au sésame




Misoshiru **3.40**
Soupe Miso maison

Apéritifs japonais





Edamame **3.70**
Haricots de
soja salés
bouillis et
servis dans
leur cosse. 



Osenbé, **S L**
Rice crackers **1.30 2.60**
Wasabi green peas **1.30 2.60**
Petits pois soufflés
roulés dans le Wasabi 



Bol de riz  **2.90**
japonais nature
Bol de riz Sushi / **3.10**
Riz japonais 
vinaigré

FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30

COMPLÉTEZ VOTRE COMMANDE (Minimum 8 €)
AVEC AU CHOIX :

Soupe Miso & bol de riz : 3.60 (au lieu de 6.50)



Salade & bol de riz : 5.60 (au lieu de 8.70)



Soupe miso et salade : 6.40 (au lieu de 9.00)



Exemple



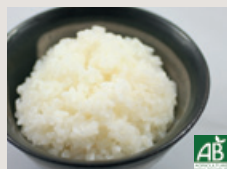
+



Trio

« Sushi Maki California »
tout saumon 🍣
3 Sushi, 3 Maki, 3 California

+



14.90

Suppléments - Condiments traditionnels

Wasabi (x1)	0.30
Gingembre mariné (x1)	0.60
Sauce Soja (250ml)	4.60
Au choix Salée / Moins salée / sucrée / salée sans gluten	
Sac isotherme (Prix coûtant)	1.80



DESSERTS



Angel cake Thé Earl Grey
ou au Chocolat **5.60**



Salade de fruits frais **5.40**



Daifuku **3.70**
Pâte de riz glutineux remplie en son
centre de pâte de haricots rouges sucrée.
Au **Shiro** (blanc) nature
choix : **Kusa** (vert) feuille de cerisier
Kuro goma (noir) sésame



Cheese cake Maison **4.70**








Dorayaki **3.70**
Deux pancakes, enveloppant une garni-
ture de pâte de haricots rouges.



Mochis glacés
Crème glacée onctueuse, enveloppée
dans une fine pâte de riz

- Pièce **2.70**
- La paire **4.70**

Erhard (made in Alsace) :
mangue, choco-choco.

Mochiri (made in Marseille) :
caramel beurre salé, choco-coco,
miel amande, choco noisette, pistache,
vanille, thé vert matcha , cerise,
sésame noir, litchi,  citron yuzu, 
framboise,  mangue passion. 



BOISSONS

Boissons non alcoolisées

Thés Glacés - 33cl	2.60
Vert, Pêche, Mangue, Liptonic, Fuzetea.	
Mangajo - 25cl	3.90
Baie de Goji & Thé vert	
Baie d'Açaï & Thé vert - Citron & Thé vert	
Jus de Fruits	
Litchi, Ananas, Orange, Pomme - 25cl	2.60
Mangue - 25cl	2.90
Eaux Minérales 2.60	
Evian 50cl / San Pellegrino 50cl	
Perrier citron vert - 33cl	
Eau de coco vaivai - 33cl	3.70
Boissons gazeuses - 33cl 2.60	
Orangina, Coca Cola, Coca Zero,	
Cherry Coke, Schweppes Agrum	
Ginger beer - 27,5cl	4.70
sans alcool (0°) 	
Kirin - 33cl	4.00
Bière japonaise sans alcool (0°)	
Ramune (Limonade japonaise) - 20cl	
Nature	3.70
Parfumée	3.70
Café	1.80

Boissons alcoolisées*

	33cl	50cl
Bières japonaises (5°)	3.70	4.70
Asahi, Kirin, Sapporo		
Iki au thé vert et au choix, gingembre, yuzu 	4.50	
Large choix de Saké		
(10° à 15°, nous consulter)		
Ozéki One Cup - 10cl		3.80
Sasara tsuki - 30cl		14.30
Miyanozuki - 30cl		14.30
Hakutsuru - 30cl		10.50
Yamada nishiki - 30cl		17.10
Ozeki Super Dry - 75cl		14.60
ZAKU Junmai Ginjo - 75cl		47.50
	50cl	75cl
Vin blanc, rouge, rosé	12.00	16.00
Côtes de Provence AOC		
Takara Plum (Vin de prune 10°) 75cl		18.00
Umeshu Sui (Liqueur de prune 13°) 72cl		47.50

*Servies uniquement avec un plateau repas
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

PLAN DE CAMPAGNE

Zone commerciale
de Plan de Campagne,
centre My Home,
avenue de la grande campagne
13480 Cabriès

09 72 21 60 56 Prix d'un appel local



● LIVRAISON A DOMICILE
SCANNER LE QR CODE CI-CONTRE
OU RDV SUR
sushi-plandecampagne.com

NOUS SOMMES ÉGALEMENT PRÉSENTS À :

Marseille : restaurant – izakaya (brasserie japonaise), vente à emporter et livraison
ouvert du lundi au samedi **04 84 25 15 11**

Aix les Milles : food truck comptoir, vente à emporter et livraison
ouvert du lundi au vendredi **09 72 21 60 54**

Aix en Provence, Val Saint André : food truck comptoir, vente à emporter et livraison
ouvert du lundi au samedi **09 72 21 38 99**

kyosushi.com

4 LIEUX, 4 CHEFS, 4 CONCEPTS

Tous nos établissements sont supervisés
par un Chef cuisinier japonais
ou formé par un Chef japonais.

