



# HI SUSHI

by Kazuomi Ota

3, avenue des Fleurs - 06000 NICE - Tél. 04 97 07 26 26 - [www.hi-hotel.net](http://www.hi-hotel.net)

## ENTRÉES

MISO SOUP	5
EDAMAME	5
OHITASHI	6
WAKAME SALAD	6
TOFU fait maison	8

## ASSORTIMENTS

SUSHI MINI	6 pièces (2 nigiri, 4 maki)	10
SUSHI MARKET	13 pièces (6 nigiri, 7 maki)	29
SUSHI MIX	18 pièces (6 nigiri, 6 sashimi, 6 maki)	34
SUSHI LAB	14 pièces (8 nigiri, 6 maki)	37
SUSHI MAXI	36 pièces (16 nigiri, 20 maki)	58

## DESSERTS AU THE VERT SENCHA

9

EN CAKE (merci Pierre Hermé)  
EN MOUSSE  
EN GLACE

## SAKE

	verre - 100 ml	carafe - 240 ml	bouteille - 720 ml
SAKE GREEN	7,50	20	56
SAKE RED	9	23	68
SAKE BLUE	15	32	95
SAKE CHAUD	7,50	20	56
SAKE LUNCH	7,50		

## BOISSONS CHAUDES

4

SENCHA thé vert composé de jeunes feuilles de thé  
BANCHA thé vert du Japon pauvre en caféine, arôme fumé  
KUKICHA thé doux et parfumé, teneur en caféine très faible (4 %)  
MU mélange de 15 herbes sauvages des montagnes japonaises, sans théine ni caféine

Le thon rouge n'est pas utilisé pour préserver sa survie.

Nos poissons sont frais, non congelés et peuvent varier selon la pêche et l'inspiration de notre chef.

Vaisselle EKOBO éco-citoyenne fabriquée à la main, à partir d'une ressource naturelle renouvelable : le bambou.