Le guide trimestriel des restaurants japonais à Paris

MOG MOG JAPON

Numéro 13
2015
GRATUIT

L'antre des chefs

L'œuf dans tous ses états

+ 4 nouvelles adresses

Retrouvez-nous sur Facebook !
MOG MOG JAPON

EDITO

発行に際して

多くのフランス人が日本の味に興味をもっています

昨今、フランス人の日本食嗜好は寿司、ラーメンだけではなく庶民的な和風のファーストフードや和風創作料理にも広がりをみせています。
日本食への注目が益々高まるなか聞こえてきたのは、
「パリで本当の日本食が食べられるレストランを教えてほしい！」
「フランス語版の日本食レストランのリストを探している。」
そんな声をもとに本誌を刊行致しました。
本冊子が日仏間の親交を深めるきっかけになればと思っています。

レストラン掲載基準

フランスにいながら日本の味を思い出させるような料理やサービスを提供している日本食レストランであること。

MOG MOG JAPON
Le guide des véritables restaurants japonais de Paris.

Ces dernières années, les Français sont devenus des grands amateurs de gastronomie japonaise. D'abord friands de sushi, ils raffolent désormais d'okonomiyaki, de ramen, de udon, de yakitori… Pour faire face à cet engouement, les restaurants japonais se sont multipliés, pour le meilleur, et parfois pour le pire !
MOG MOG JAPON vous propose donc une liste d'adresses où l'on peut déguster de la vraie cuisine japonaise. Dans chaque numéro, nous vous présentons également les traditions culinaires japonaises et des recettes simples à réaliser chez soi.

Critère de choix

Nous avons sélectionné pour vous des restaurants dont la cuisine est, selon nous, authentique. Ce sont d'ailleurs des restaurants où de nombreux Japonais se rendent pour retrouver le goût de leur pays !

Qu'est-ce que MOG MOG ?

…C'est une onomatopée comme "miam miam".

L'antre des chefs
L'œuf

tamago kake gohan

chawanmushi

tamagoyaki

ajitama
(ajitsuke tamago)

Sous sa petite coquille douce et fragile,l'œuf cache des propriétés nutritionnelles sans pareilles ! L'humanité a commencé à consommer des œufs en Afrique il y a 5 millions d'années. Il ne s'agissait pas alors d'œufs de poules, mais apparemment d'autruches ! Selon des écrits de l'Égypte antique, les poules pondeuses telles qu'on les connaît aujourd'hui sont apparues aux alentours de 1 500 ans av. J.-C.

Si on le mange au Japon depuis le Ve siècle av. J.-C., il n'est devenu un produit de consommation courante que depuis les années 50. En Europe, c'est un aliment de base depuis le Moyen-Âge !

On sait bien que le blanc de l'œuf est riche en protéines, mais moins qu'il contient également une vingtaine d'acides aminés, dont huit essentiels à la bonne santé de l'être humain.

De quelle manière les consommez-vous habituellement ? A la coque, durs, mollets, pochés, en omelette, brouillés, dans une quiche ou un gâteau ? Au Japon, non seulement nous les faisons frire ou cuire à la vapeur, mais nous adorons aussi les manger crus ! Une fois battus, on les verse directement dans un bol de riz, de nouilles, de *gyudon*, etc... Malgré la chaleur du plat, l'œuf ne cuit pas et conserve une texture légèrement visqueuse.

Pour essayer, rien de plus facile : préparez-vous un *tamago kake gohan* ! Ce plat très populaire au Japon consiste simplement en un œuf cru battu versé sur un bol de riz blanc, agrémenté de quelques gouttes de sauce soja.

Quand ils ne sont pas crus, les œufs peuvent être cuits… dans des sources d'eau chaude ! Le Japon compte en effet de très nombreux *onsen*, ces sources d'eau chaude naturelles utilisées aussi bien à des fins thermales et que culinaires. Lorsque leur température avoisine les 65 °C, une cuisson de 30 minutes permet d'obtenir des *onsen tamago*, des œufs mollets très moelleux, à la texture proche de celle des œufs pochés.
Ceux d'entre vous qui sont déjà allés au Japon ont peut-être vu dans les rayons des supermarchés et *combini* des œufs marron ! Ils ne sont pas périmés : il s'agit d'*ajitama*, des œufs marinés dans une préparation à base de sauce soja qui leur confère cette couleur brune et un goût salé.

La cuisine japonaise aime surprendre les papilles occidentales en offrant des associations inattendues, à l'inverse des standards gustatifs français : l'omelette sucrée (*tamagoyaki*), souvent servie sur du riz pour former un sushi, ou encore le flan aux œufs salé (*chawanmushi*) à la texture très légère. Vous trouverez également dans ce numéro de MOG MOG une recette originale de flan aux œufs, le *tamagodofu*. Essayez-la, c'est facile et délicieux !

onsen tamago
On peut apercevoir les œufs prendre un bain thermal à l'arrière-plan.

*Ingrédients pour 3 personnes.

Tamagodofu

flan aux œufs

- 2 œufs
- 200 ml de bouillon dashi
- 1 cuillère à soupe de mirin
- 1/2 cuillère à café de sel

1. Verser le mirin et le sel dans le dashi, bien mélanger le tout.
2. Ajouter les 2 œufs battus (pour une texture plus moelleuse, incorporer les œufs en les passant dans une passoire tamis) et mélanger doucement.
3. Répartir la préparation dans des petits.
4. Faire cuire à la vapeur au four micro-ondes pendant 4 minutes à 750W. Pour cela, placer les bols dans un récipient contenant un peu d'eau, fermé avec un couvercle. Pour vérifier la cuisson, piquer le flan avec la pointe d'un couteau : si l'eau qui s'échappe est limpide, c'est prêt ! Laisser reposer environ 10 minutes.

Déguster les flans tièdes ou froids,
Bon appétit !

Spécialités Régionales

伝統工芸
郷土料理

JAPONAISES

KAGAWA 香川 / かがわ

photo © sanuki kagari temari preservation association

Kagari Temari

Apparues au Japon dès le 6e siècle, ces balles recouvertes de fils de coton ou de soie sont devenues un jeu populaire parmi les femmes de la noblesse au cours du 14e siècle. C'est à cette époque qu'elles se sont parées de couleurs et de motifs géométriques variés. Grâce à l'industrialisation de la production de coton du 18e au 19e siècle, les *temari* se sont répandus à travers toutes les classes sociales. Ce savoir-faire a failli totalement disparaître après la Seconde Guerre Mondiale avec l'arrivée des balles en caoutchouc.

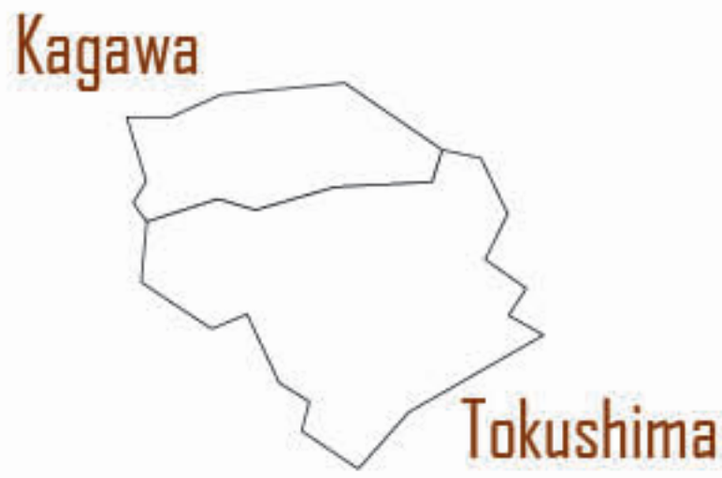
Sanuki Udon

Désormais répandues à travers tout le Japon, les *sanuki udon* sont originaires de la préfecture de Kagawa, qui s'appelait d'ailleurs autrefois Sanuki. Ces nouilles sont caractérisées par leur texture ferme, due à une variété de blé initialement cultivée dans la région, et leur forme carrée et plate. Elles peuvent être servies aussi bien chaudes dans un bouillon que froides, à tremper dans une sauce. Considérées comme bon marché, rapides à manger et bonnes pour la santé, elles sont très populaires dans la préfecture de Kagawa où l'on compte plus de 700 restaurants de *sanuki udon*.

données de la région

Shikoku - 1

- Superficie 6 007 km²
- Population 1 737 055 hab.



TOKUSHIMA 徳島 / とくしま

photo © Awagami Factory

photo © haruo Inoue

Awa washi

La production de papier aurait débuté dans la ville d'Awa autour du 8e siècle. D'abord réservé à l'aristocratie locale, ce support s'est répandu à travers tout le pays grâce à son utilisation pour la copie de textes religieux. Il a connu un pic de production pendant l'ère Meiji (1868 – 1912), avec plus de 500 papetiers en activité dans la région d'Awa, contre seulement 4 aujourd'hui. Sa grande qualité et ses nombreuses variétés l'ont rendu très populaire. L'une d'entre elles, teinte à l'indigo, a même été présentée à l'Exposition Universelle à Paris en 1890.

Dekomawashi

Pour la confection de ces petites brochettes, trois ingrédients sont embrochés sur une pique en bambou : un bloc de konnyaku (konjac), du tofu et enfin une boule d'*hodo-imo* (variété japonaise de pomme de terre). Le tout est ensuite badigeonné d'une sauce au *miso* avant d'être grillé au feu de bois. Ces brochettes tirent leur nom de leur ressemblance avec les poupées traditionnelles (*ningyo joruri*). En effet, ces dernières sont fabriquées en enfilant les différentes parties de leur corps sur une tige de bois.

AKI — 01 42 97 54 27

11 bis, rue Sainte-Anne - 75001

OUVERT : 11h30- 22h30(DS) min. 10€
FERMÉ : dim / 25 Dec / 1 Jan
SPÉCIALITÉ : Soba maison, Okonomiyaki, Donburi, Curry
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

EDOKKO 江戸っ子 — 01 58 62 49 23

163, rue Saint-Honoré - 75001

OUVERT : 11h30- 22h30 min. 15€
FERMÉ : 1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ①Palais Royal- Musée du Louvre

HIGUMA ひぐま — 01 58 62 49 22

163, rue Saint-Honoré - 75001

OUVERT : 11h30- 22h30 min. 12€
FERMÉ : 1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen, Donburi
MÉTRO : ①Palais Royal- Musée du Louvre

HIGUMA ひぐま — 01 47 03 38 59

32 bis, rue Sainte-Anne - 75001

OUVERT : 11h30- 22h min. 12€
FERMÉ : 1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen, Donburi
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

ISSÉ IZAKAYA — 01 42 96 26 60

45, rue de Richelieu Paris - 75001

MIDI : 12h-14h30 min. 12€
SOIR : 19h- 22h30 min. 25€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Saké, tapas à la japonaise
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

Pour manger comme les Japonais, soulevez légèrement votre bol pour l'approcher de votre bouche.

JIN 仁 01 42 61 60 71

6, rue de la Sourdière - 75001

MIDI : 12h30- 14h00 (mar- sam) min. 65€
SOIR : 19h- 21h30 (lun- sam) min. 135€
FERMÉ : dim / 1 Jam / 14 Jui
SPÉCIALITÉ : Saké, Poisson
MÉTRO : ①Tuilrie, ⑦⑭Pyramides

JUBEY 十兵 01 40 15 92 54

39, rue Sainte-Anne - 75001

OUVERT : 11h30- 21h45 (DS) min. 11€
FERMÉ : lun
SPÉCIALITÉ : Udon
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

KADOYA かどや 01 49 26 09 82

10, rue Sainte-Anne - 75001

OUVERT : 11h45- 23h min. 10€
FERMÉ : 1 Jan/25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

Ticket Restaurant
Chèque

KINUGAWA 衣川 01 42 60 65 07

9, rue du Mont Thabor - 75001

MIDI : 12h- 14h30 (DS) min. 60€
SOIR : 19h30- 22h30 min. 70€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi
MÉTRO : ①Tuilrie

KOTTERI RAMEN NARITAKE なりたけラーメン 01 42 86 03 83

31, rue des Petits-Champs - 75001

MIDI : 12h- 15h min. 12€
SOIR : 19h- 22h min. 14€
FERMÉ : mar
SPÉCIALITÉ : Râmen
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

KUNITORAYA 1 国虎屋1 01 47 03 33 65

1, rue Villedo - 75001

OUVERT : 11h30 - 22h min. 15€
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Udon
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

KUNITORAYA 2 国虎屋2 01 47 03 07 74

5, rue Villedo - 75001

MIDI : 12h15- 14h30 min. 10€ (menu min. 21€)
SOIR : 19h30- 22h30 min. 14€ (menu min. 70€)
FERMÉ : lun / dim soir
SPÉCIALITÉ : Tapas japonais, Udon
MÉTRO : ⑦ ⑭ Pyramides

LAÏ-LAÏ KEN 来々軒 01 40 15 96 90

7, rue Sainte-Anne - 75001

MIDI : 12h- 14h45 min. 6.50€
SOIR : 18h- 22h min. 6.50€
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Râmen
MÉTRO : ⑦ ⑭ Pyramides

MATSUDA まつだ 01 42 60 28 38

19, rue Saint-Roch - 75001

MIDI : 12h- 14h30 min. 15€
SOIR : 19h- 22h30 min. 20€ (menu)
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ⑦ ⑭ Pyramides

NANIWA-YA 浪花-YA 01 40 20 43 10

11, rue Sainte-Anne - 75001

OUVERT : 11h30 - 22h30
Midi: min. 10€ / Soir: min. 15€ (menu)
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Udon, Soba, Donburi
MÉTRO : ⑦ ⑭ Pyramides

NODAIWA 野田岩 01 42 86 03 42

272, rue Saint-Honoré - 75001

MIDI : 12h- 14h30 (DS) min. 30€
SOIR : 19h- 22h (DS) min. 30€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Anguille
MÉTRO : ⑦ ⑭ Pyramides

OKAWARI おかわり 01 40 20 91 86

7, rue des Moulins - 75001

OUVERT : 12h- 19h min. 9.9€
FERMÉ : sam / dim
SPÉCIALITÉ : Bento
MÉTRO : ⑦ ⑭ Pyramides

SACHI 幸 01 49 27 92 67

29, rue d'Argenteuil - 75001

MIDI : 12h- 14h min. 18€
SOIR : 19h30- 22h30 min. 25€ (menu)
FERMÉ : sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Midi: Bento / Soir: Cuisine traditionelle
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

SANUKIYA さぬき家 01 42 60 52 61

9, rue d'Argenteuil - 75001

OUVERT : 11h30- 22h (DS) min. 8€
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Udon, Donburi
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

SAPPORO RAMEN 1 サッポロラーメン1 01 40 15 98 66

276, rue Saint-Honoré - 75001

OUVERT : 11h45- 22h30 min. 10€
FERMÉ : 1 Jan/25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

SAPPORO RAMEN 2 サッポロラーメン2 01 42 60 60 98

37, rue Sainte-Anne - 75001

OUVERT : 11h30- 22h30 min. 10€
FERMÉ : 1 Jan/25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

SARA 01 42 60 63 65

8, rue de Ventadour - 75001

MIDI : 11h30- 14h30 (DS) min. 12€
SOIR : 18h30- 22h (DS) min. 12€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Soba
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

SUSHI KILALA キララ 01 47 03 35 57

7, rue des Moulins - 75001

MIDI : 12h- 14h min. 20€
SOIR : 19h- 23h30 min. 30€
FERMÉ : sam midi / dim midi / jours fériés midi
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

TAKARA たから 01 42 96 08 38

14, rue Molière - 75001

MIDI : 12h- 14h min. 25€
SOIR : 19h- 22h min. 50€
FERMÉ : lun / sam midi / dim midi
SPÉCIALITÉ : Nabé
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

TEN 天 01 42 61 54 67

16, rue Molière - 75001

OUVERT : 16h- 25h30 min. 15€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Tapas, Sandwich au porc pané
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

WA IZAKAYA 和 01 42 33 79 65

35, rue Pont Neuf - 75001

MIDI : 12h- 15h min. 16€
SOIR : 18h30- 23h min. 40€
FERMÉ : lun
SPÉCIALITÉ : Tapas, Fusion izakaya
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

Ticket Restaurant
Chèque

YASUBE やすべえ 01 47 03 96 37

9, rue Sainte-Anne - 75001

MIDI : 12h- 14h30 min. 14€
SOIR : 19h- 22h30 min. 20€
FERMÉ : dim / jours fériés (1 Jan/1 Mai/14 Jul/15 Août /25 Dec)
SPÉCIALITÉ : Midi: Bento / Soir: Yakitori, Poisson grillé
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

Ticket Restaurant

YOU 遊 01 42 60 55 50

11, rue Sainte-Anne - 75001

MIDI : 12h- 14h30 (sam- 15h) min. 12€
SOIR : 19h- 22h30 (sam 19h30h-) min. 22€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Midi: Bento, (jeudi et samedi) / Soir: Bento,Sushi
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

Ticket Restaurant

ZEN 善 01 42 61 93 99

8, rue de l'Echelle - 75001

MIDI : 12h- 14h30 (sam et dim- 15h) min. 12€
SOIR : 19h- 22h30 min. 30€
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

Ticket Restaurant

ATSU ATSU — 09 83 95 30 14

88, rue de Richelieu - 75002

MIDI : 12h- 14h30 min. 20€
SOIR : 19h- 22h30 min. 30€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Takoyaki, Okonomiyaki Kansai et Hiroshima, Yakisoba, Saké
MÉTRO : ③Quatre-Septembre/Bourse, ⑧⑨Richelieu Drouot

BIS — 01 42 96 26 74

10, rue Saint-Augustin - 75002

MIDI : 12h-14h min. 20€
SOIR : 18h- 21h min. 45€
FERMÉ : sam / dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Saké, Thé japonais Apéritif 19h- 21h30
MÉTRO : ③Quatre-Septembre

BIZAN 眉山 — 01 42 96 67 76

56, rue Sainte-Anne - 75002

OUVERT : 19h30- 22h min. 70€
FERMÉ : tous les midi / dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Cuisine traditionelle
MÉTRO : ③Quatre-Septembre

CHEZ MIKI — 01 42 96 04 88

5, rue de Louvois - 75002

MIDI : 12h- 14h30 min. 18€
SOIR : 19h- 22h30 min. 40€
FERMÉ : lun soir / dim midi
SPÉCIALITÉ : Bol de riz et dorade crue au sésame
MÉTRO : ③Quatre-Septembre

DOSANKO — 01 42 61 11 59

40, rue Sainte-Anne - 75002

MIDI : 11h30 - 14 h30 min. 10€
SOIR : 18h30 - 22 h30 min. 10€
FERMÉ : lun soir / dim midi
SPÉCIALITÉ : Râmen / Aka neri miso, Shiro neri miso
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

HAKATA CHOTEN 博多ちょうてん — 09 62 21 74 28

53, rue des Petits Champs - 75002

MIDI : 12h- 15h min. 12€
SOIR : 18h- 22h min. 20€
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Tonkotsu ramen, Gyoza
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

HAPPA TEÏ 葉っぱ亭 01 42 96 60 40

64, rue Sainte-Anne - 75002

MIDI : 12h- 15h min. 13€
SOIR : 19h- 23h (DS 22h30) min. 20€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Takoyaki, Okonomiyaki
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

HOKKAIDO 北海道 01 42 60 50 95

14, rue Chabanais - 75002

OUVERT : 11h- 22h30 min. 7€
FERMÉ : mer
SPÉCIALITÉ : Râmen, Nouilles sautées, Donburi
MÉTRO : ③Quatre-Septembre, ⑦⑭Pyramides

JUJI-YA 十時屋 01 42 86 02 22

46, rue Sainte-Anne - 75002

OUVERT : 10h- 22h min. 10€
(dim et jours fériés- 21h)
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Karaagé (poulet Frit), Bento
MÉTRO : ③Quatre-Septembre, ⑦⑭Pyramides

KINTARO きんたろう 01 47 42 13 14

24, rue Sainte-Augustin - 75002

OUVERT : 11h30- 22h min. 15€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Râmen
MÉTRO : ③Quatre-Septembre

KOETSU 口悦 01 40 15 99 90

42, rue Sainte-Anne - 75002

MIDI : 12h- 14h45 min. 20€
SOIR : 19h- 23h min. 30€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Nabé
MÉTRO : ③Quatre-Septembre, ⑦⑭Pyramides

KOFUKU こうふく 01 42 66 14 30

12, rue de Port-Mahon - 75002

MIDI : 12h- 14h30 min. 15€
SOIR : 19h- 22h30 (ven et sam-22h45) min. 20€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Aile de poulet grillée au sel
MÉTRO : ③Quatre-Septembre

MICHI 道 | 01 40 20 49 93

58 bis, rue Sainte-Anne - 75002

MIDI : 12h- 14h min. 18€
SOIR : 19h- 22h min. 24€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ③Quatre-Septembre

MOMO NO KI ももの木 | 01 42 96 48 37

68, passage Choiseul - 75002

OUVERT : 12h- 14h30 min. 14€
FERMÉ : sam / dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Katsu-don, Oyako-don, Kushiage, Porc pané, Saké
MÉTRO : ③Quatre-Septembre

OPERA RAMEN オペララーメン | 01 49 24 09 23

23, boulevard des Capucines - 75002

OUVERT : 11h30- 22h min. 10€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Râmen
MÉTRO : ③⑦⑧Opéra

SAPPORO RAMEN 3 サッポロラーメン3 | 01 42 61 48 38

2 bis, Doaunou - 75002

OUVERT : 11h30- 23h min. 10€
FERMÉ : 1 Jan/25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry
MÉTRO : ③⑦⑧Opéra

BENTO&GO! | 06 50 03 06 63

18, rue Notre dame de Nazareth - 75003

MIDI : 12h- 15h min. 12€
SOIR : 18h- 22h min. 20€
FERMÉ : lun, dim
SPÉCIALITÉ : Bento (Livraison gratuite à partir de 3 Bento)
*Commande uniquement par email ou téléphone(8h30 - 14h).

KAGAYAKI かがやき | 01 48 87 61 88

79, boulevard Beaumarchais - 75003

MIDI : 12h- 14h30 min. 13€
SOIR : 19h- 22h30 min. 20€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Téppanyaki
MÉTRO : ⑧Chemin Vert

NANASHI — 01 44 61 45 49

57, rue Charlot - 75003

MIDI : 12h- 15h min. 25€
SOIR : 19h30- 23h min. 30€
FERMÉ : dim soir
SPÉCIALITÉ : Petit bento équilibré
MÉTRO : ⑧Filles du Calveire

OKOMUSU — 01 57 40 97 27

11, rue Charlot - 75003

MIDI : 12h- 14h30(DS) min. 13€
SOIR : 19h- 22h30(DS) min. 17€
FERMÉ : lun midi / mar
SPÉCIALITÉ : Okonomiyaki
MÉTRO : ⑧Saint-Sébastien- Froissart, ⑪Rambuteau

DON'S MARAIS — 01 44 61 18 38

5, rue des Ecouffes - 75004

OUVERT : 11h30-16h min. 7.5€
FERMÉ : lun
SPÉCIALITÉ : Donburi et Bento avec des légumes frais
MÉTRO : ①Hôtel de Ville, Saint-Paul

ICHI BENTO — 01 40 46 06 97

22, boulevard de Sebastopool - 75004

MIDI : 12h- 14h min.8.8€
SOIR : 19h- 22h min. 70€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ①④⑦⑪⑭Chatelet

ISAMI 勇鮨 — 01 40 46 06 97

4, quai d'Orléans - 75004

MIDI : 12h- 14h min. 50€
SOIR : 19h- 22h min. 70€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ⑦Pont Marie⑩Cardinal Lemoine

ASIA-TÉE アジア亭 — 01 43 26 39 90

47, rue de la Montagne-Sainte-Geneviève - 75005

MIDI : 12h30- 14h30 min. 17€
SOIR : 19h30- 23h min. 37€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Yôshoku (Cuisine occidentale adaptée pour les Japonais)
MÉTRO : ⑩Maubert- Mutualité, Cardinal Lemoine

LÉNGUÉ れんげ 01 46 33 75 10

31, rue de la Parcheminerie - 75005

MIDI : 12h- 15h min. 20€
SOIR : 19h- 24h min. 40€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Izakaya
MÉTRO : ④Saint-Michel, ⑩Cluny- La Sorbonne

AZABU 麻布 01 46 33 72 05

3, rue André-Mazet - 75006

MIDI : 12h- 14h min. 25€
SOIR : 19h15- 22h15 (DS) min. 60€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Téppanyaki
MÉTRO : ④⑩Odéon, ⑩Mabillon

SHU 修 01 46 34 25 88

8, rue Suger - 75006

OUVERT : 18h30- 22h30 (DS) min. 38€
FERMÉ : tous les midis / dim
jours fériés (1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec)
SPÉCIALITÉ : Kushiagé (Brochette pannée frite)
MÉTRO : ④Saint-Michel

TOYO menu japonais le lundi soir uniquement 01 43 54 28 03

17, rue Jules Chaplain - 75006

MIDI : 12h30-14h (DS) min. 35€
SOIR : 19h30- 22h (DS) min. 79€
FERMÉ : lun midi / dim / jours fériés (Changeable chaque année)
SPÉCIALITÉ : Poisson, Paella japonaise aux fruits de mer, Curry façon TOYO, Légumes
MÉTRO : ④Vavin

Chèque

TSUKIZI 築地 01 43 54 65 19

2 bis, rue des Ciseaux - 75006

MIDI : 12h- 14h15 min. 20€
SOIR : 19h- 22h30 min. 35€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ④Saint-Germain-des-Prés

Chèque

YEN 円 01 45 44 11 18

22, rue Saint Benoît - 75006

MIDI : 12h- 14h min. 30€
SOIR : 19h30- 22h30 min. 60€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Soba
MÉTRO : ④Saint-Germain-des-Prés

Ticket Restaurant
Chèque

AYAMÉ (RDC de La Grande Epicerie de Paris) | -

38, rue de Sèvre 75007

OUVERT : 11h- 19h min. 18€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Sushi en vente à emporter / dégustation sur place
MÉTRO : ⑩⑫Sèvres Balylone

nouvelle adresse

WAKABA わかば | 01 45 51 90 81

20, rue de l'Exposition - 75007

MIDI : 12h- 14h30 min. 20€
SOIR : 19h- 22h min. 45€
FERMÉ : lun midi / sam midi / dim midi / 1 Mai
SPÉCIALITÉ : Amuse bouche, Aubergine frite, Poisson étuvé avec le navet râpé
MÉTRO : ⑧École Militaire

YUZU ゆず | 01 47 05 28 84

33, rue de Bellechasse - 75007

MIDI : 12h- 14h30 min. 19€
SOIR : 19h- 22h min. 26€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Sushi au foie gras poêlé, Sushi, Sashimi, Témpura
MÉTRO : ⑫Solférino

HANAWA 花輪 | 01 56 62 70 70

26, rue Bayard - 75008

MIDI : 12h- 14h30 min. 40€
SOIR : 19h- 22h45 min. 85€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Cuisine japonaise traditionnelle, Sushi, Téppanyaki
MÉTRO : ①⑨Franklin D. Roosevelt

HYOTAN ひょうたん | 01 42 25 26 78

3, rue d'Artois - 75008

MIDI : 12h- 14h min. 15€
SOIR : 19h- 22h30(DS) min. 33€
FERMÉ : lun midi / sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Cuisine familiale Ticket resto accepté le midi uniquement
MÉTRO : ⑨Saint-Philippe-du-Roule

JIPANGUE ジパング | 01 45 63 77 00

96, rue la Boétie - 75008

MIDI : 12h- 14h min. 20€
SOIR : 19h- 22h30(DS) min. 22€
FERMÉ : sam midi, dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sukiyaki, Shabu shabu, Nabe, Yakiniku
MÉTRO : ⑨Saint-Philippe-du-Roule

KIYOMIZU きよ水 | 01 45 63 08 07

4, rue Saint-Philippe du Roule - 75008

MIDI : 12h- 14h30 min. 24€
SOIR : 19h- 22h30 min. 50€
FERMÉ : sam midi / dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sushi, Kaiséki
MÉTRO : ⑨Saint-Philippe-du-Roule

LE BAR A SUSHI IZUMI 和泉 | 01 45 22 43 55

55, boulevard des Batignolles - 75008

MIDI : 11h30- 14h30 min. 9.50€
SOIR : 19h- 21h min. 16€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ②Rome, ②③Villers

OKAME おかめ | 01 46 22 95 03

235, rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008

OUVERT : 11h- 19h30 (DS) min. 10.50€
12h- 17h (sam)
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sashimi, Bento
MÉTRO : ②Ternes

OKUDA 奥田 | 01 40 70 19 19

7, rue de la Trémoille - 75008

MIDI : 12h- 13h30 min. 180€
SOIR : 18h- 21h30 (DS) min. 250€
FERMÉ : lun / mar midi
SPÉCIALITÉ : Cuisine gastronomique japonaise
MÉTRO : ⑨Alma- Marceau

SUSHI OKUDA | 01 47 20 17 18

18,rue du Boccador - 75008

MIDI : 12h- 13h30 min. 95€
SOIR : 18h- 21h30 (DS) min. 155€
FERMÉ : lun / mar midi
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ⑨Alma- Marceau

Attention ! les baguettes sont faites pour manger, pas pour jouer de la musique à table !

HOTARU ほたる 01 48 78 33 74

18, rue Rodier - 75009

MIDI : 12h30- 14h30 min. 18€
SOIR : 19h- 22h30 min. 39€ (menu)
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Poisson
MÉTRO : ⑦Cadet, ⑫Notre-Dame-de-Lorette

PECO PECO 01 53 16 19 84

47, rue Jean-Baptiste Pigalle - 75009

MIDI : 12h - 14h min. 6€
SOIR : 19h- 22h min. 10€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Katsu sandwich, midi: Donburi / soir: Kushiage
MÉTRO : ②Pigalle, ⑫Saint-George

MARU 01 83 62 55 50

96, Quai de Jemmapes - 75010

OUVERT : 12h30- 17h min. 15€
FERMÉ : lun / le jour ferie
SPÉCIALITÉ : Bento
MÉTRO : ③⑤⑧⑨⑪Republique, ⑤Jacques Bonsergent

MUSSUBÏ むすび 01 42 46 31 02

89, rue d'Hauteville - 75010

OUVERT : 12h- 15h min. 6.80€
FERMÉ : sam / dim / jours fériés (1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec)
SPÉCIALITÉ : Omusubi (Boulette de riz), Plats pour les vegans
MÉTRO : ⑦Poissonnière

NANASHI 01 40 22 05 55

31, rue de Paradis - 75010

MIDI : 12h- 15h min. 25€
SOIR : 19h30- 23h (DS) min. 30€
FERMÉ : dim soir
SPÉCIALITÉ : Petit bento équilibré/ Bento-24h
MÉTRO : ⑦Poissonnière

KARAAGE-YA からあげや 01 44 62 00 48

46, rue Léon Frot - 75011

MIDI : 11h30- 15h min. 7€
SOIR : 18h30- 22h30 min. 8€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Karaagé (Poulet Frit à la japonais)
MÉTRO : ⑧Charonne

KUSHIKATSU BON 串かつ凡 01 43 38 82 27

24, rue Jean-Pierre Timbaud - 75011

MIDI : 12h- 13h (DS) min. 30€
SOIR : 19h30- 21h30 (DS) min. 60€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Kushikatsu, Saké Menu: selon la saison
MÉTRO : ⑤⑧Oberkampf

NAKAGAWA 中川 01 47 00 82 30

3, rue Saint Hubert - 75011

MIDI : 12h- 15h min. 7.40€
SOIR : 19h30- 22h30 (DS) min. 13.50€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi, Teriyaki (Midi: Traiteur / Soir: Traiteur et Restaurant)
MÉTRO : ③Rue Saint-Maur

NAOKI 直樹 01 43 57 68 68

5, rue Guillaume Bertrand - 75011

MIDI : 12h30- 14h30 min. 20€
SOIR : 19h30- 22h30 min. 30€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Poisson
MÉTRO : ③Rue Saint-Maur

6036 01 73 71 38 12

82, rue Jean-Pierre Timbaud - 75011

MIDI : 12h- 14h30 (DS) min. 12,30€
SOIR : 19h- 22h30 (DS) min. 25€ (menu)
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Dining izakaya, Tapas à la japonaise
MÉTRO : ②Couronnes, ③Parmentier

KIMURA 昆むら 01 45 42 33 15

38, rue Pernety - 75014

MIDI : 12h30- 14h min. 16€
SOIR : 19h- 21h (DS) min. 20€
FERMÉ : lun / sam midi / dim midi
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi (Réservation obligatoire pour le dimanche soir)
MÉTRO : ⑬Pernety

SUSHI GOZEN 01 40 47 55 01

20, rue Delambre - 75014

MIDI : 11h- 14h15 min. 12€
SOIR : 19h- 23h min. 14€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Sushi chaud, Donburi
MÉTRO : ④Vavin, ⑥Edgar Quinet

TORITCHO 鳥兆 01 43 21 29 97

47, rue du Montparnasse - 75014

MIDI : 12h- 14h30 min. 15€
SOIR : 19h- 23h min. 30€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ④⑥⑫⑬Montparnasse- Bienvenüe, ⑥Edgar Quinet

KAISEKI SUSHI 会席 01 45 54 48 60

7 bis, rue André-Lefebvre - 75015

MIDI : 12h- 15h min. 20€
SOIR : 19h- 22h min. 70€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Nouvelle cuisine japonaise
MÉTRO : ⑧Loumel, ⑩Javel- André Citroën

KITO KITO 01 47 34 12 09

45, rue Mathurin Régnier - 75015

MIDI : 12h- 14h30 min. 12€
SOIR : 19h- 22h min. 16€
FERMÉ : lun soir / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ⑫Volontaires

KOYUKI 小雪 01 45 32 67 56

20, rue Gramme - 75015

MIDI : 12h- 14h30 min. 18€
SOIR : 19h30- 22h(en été- 22h30) min. 24€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Porc pané à la sauce miso
MÉTRO : ⑧Commerce, ⑩Avenue Émile Zola

MATCHAN 松ちゃん 01 45 77 03 50

55, rue du Théâtre - 75015

MIDI : 12h- 14h min. 11.80€
SOIR : 19h- 22h30 min. 14.50€
FERMÉ : mer / dim midi
SPÉCIALITÉ : Barbecue japonais
MÉTRO : ⑥Duplex, ⑩Charles Michels

TAGAWA 田川 01 45 75 93 21

37 bis, rue Rouelle - 75015

OUVERT : 19h- 22h45 (DS) min. 26€
Dim:- 22h30 (DS)
FERMÉ : tous les midis / sam
SPÉCIALITÉ : Sushi, Poisson grillé
MÉTRO : ⑥Duplex, ⑩Charles Michels

TAKI 滝 01 45 79 42 28

54, rue du Docteur Finlay - 75015

MIDI : 12h- 14h30 min. 15€
SOIR : 19h- 22h min. 15€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ⑥Duplex

YANASÉ 魚梁瀬 01 42 50 07 20

75, rue Vasco de Gama - 75015

MIDI : 12h- 14h30 min. 18€
SOIR : 19h30- 22h30 min. 45€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Poisson grillé
MÉTRO : ⑧Balard, Loumel, ⑫Porte de Versailles

AKASAKA 赤坂 01 42 88 77 86

9, rue Nicolo - 75016

MIDI : 12h- 14h min. 25€
SOIR : 19h- 22h min. 50€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi
MÉTRO : ⑥Passy, ⑨La Muette

COMME DES POISSONS 01 45 20 70 37

24, rue de la Tour - 75016

MIDI : 11h30- 15h min. 14.50€
SOIR : 17h30- 21h min. 20€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ⑥Passy

HANA 09 83 63 00 12

21, rue Bois le Vent - 75016

OUVERT : 11h- 21h min. 10€ (Bento)
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Bento, Gâteaux maisons,
Thé Bio, Latté, Jus de fruits frais
MÉTRO : ⑨La Muette

JUAN 寿庵 01 47 27 43 51

144, rue de la Pompe - 75016

MIDI : 12h30- 14h min. 34€
SOIR : 19h30- 21h min. 65€
FERMÉ : lun / dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Cuisine traditionelle japonaise
MÉTRO : ② Victor Hugo

KURA 蔵 01 45 20 18 32

56, rue de Boulainvilliers - 75016

MIDI : 12h- 14h (dim 12h30- 14h30) min. 21€
SOIR : 19h30- 22h30 (dim 19h- 21h30) min. 45€
FERMÉ : lun
SPÉCIALITÉ : Kaiséki moderne
MÉTRO : ⑨ La Muette

SUSHI GOURMET 寿司グルメ 01 45 27 09 02

1, rue de l'Assomption - 75016

MIDI : 12h- 14h30 min. 14.50€
SOIR : 19h- 22h min. 21€
FERMÉ : lun / dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ⑨ Ranelagh

SUSHI MARCHÉ 寿司市場 01 42 88 11 49

20, rue Mirabeau - 75016

MIDI : 12h- 14h30 min. 15€
SOIR : 19h- 22h30 min. 21€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi, Témpura, Sukiyaki
MÉTRO : ⑩ Église d'Auteuil, Mirabeau

TAMPOPO たんぽぽ 01 47 27 74 52

66, rue Lauriston - 75016

MIDI : 12h- 14h10 min. 30€
SOIR : 19h- 22h10 min. 35€
FERMÉ : sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ② Victor Hugo, ⑥ Boissière

YOSHI 01 47 20 48 94

11, rue Jean Giraudoux - 75016

MIDI : 12h- 14h30 min. 18€
SOIR : 19h- 22h30 min. 18€
FERMÉ : dim midi
SPÉCIALITÉ : Shôkadô Bento
MÉTRO : ① George V

CUISINE FAMILIALE
AUTHENTIQUE!

ZENZAN

Restaurant Japonais ZENZAN
4 rue Brey 75017 Paris / tel: 01.53.81.00.75
1 2 6 Charles de Gaulle - Étoile 2 Ternes

KIFUNE きふね 01 45 72 11 19

44, rue Saint-Ferdinand - 75017

MIDI : 12h- 14h min. 32€
SOIR : 19h- 22h min. 40€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ①Argentine, Porte Maillot

KOKOYA ここや 01 44 90 98 12

5, rue des Batignolles - 75017

MIDI : 12h- 14h30 min. 15€
SOIR : 19h- 22h min. 20€
FERMÉ : lun soir / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi
MÉTRO : ②Rome, ⑬Place de Clichy

Ticket Restaurant uniquement midi

NAKAMURA 中村 01 40 55 96 72

25, rue Brey - 75017

MIDI : 12h- 14h min. 20€
SOIR : 19h- min. 40€
FERMÉ : sam / dim midi
SPÉCIALITÉ : Izakaya
MÉTRO : ②Ternes

Chèque

SHINANO しなの 01 45 72 60 76

9, rue Belidor - 75017

MIDI : 12h- 14h min. 18€
SOIR : 19h- 23h min. 23€
FERMÉ : sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ①Porte Maillot

Ticket Restaurant
Chèque

WADA 和田 01 44 09 79 19

19, rue l'Arc de Triomphe - 75017

MIDI : 12h- 14h30 min. 28€
SOIR : 19h- 22h30 min. 28€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ①Argentine, ②Ternes

Chèque

ZENZAN 前山 01 53 81 00 75

4, rue Brey - 75017

MIDI : 12h- 14h30 min. 20€
SOIR : 19h- 22h min. 35€
FERMÉ : sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Bento, Cuisine familiale
MÉTRO : ①②⑥Charles de Gaulle- Étoile, ②Ternes

Ticket Restaurant
Chèque

ASUKA — 01 42 55 50 91

145, rue Marcadet - 75018

MIDI : 12h30- 14h30 min. 26€
SOIR : 19h30- 22h min. 26€
FERMÉ : lun midi / sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi
MÉTRO : ⑫Lamarck- Caulaincourt

ENISHI 縁 — 01 42 57 32 14

67, rue Labat - 75018

MIDI : 12h- 14h30 min. 16€
SOIR : 19h- 22h30 min. 22€
FERMÉ : lun midi / dim
SPÉCIALITÉ : Cuisine familiale
MÉTRO : ④Château Rouge

NAKAGAWA 中川 — 01 42 08 43 22

9, rue Lassus - 75019

MIDI : 12h- 14h min. 9€
SOIR : 19h30- 22h15 min. 13.50€
FERMÉ : dim midi / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi, Yakitori
MÉTRO : ⑪Jourdain

SUSHI-YA すし屋 — 01 42 02 85 82

12, rue Pradier - 75019

MIDI : 12h30- 14h30 (DS 13h30) min. 26€
SOIR : 19h- 22h (DS 21h /dim 20h) min. 26€
FERMÉ : lun / 2ème dim / 4ème dim
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ⑪Pyrénées

MOG MOG JAPON est un petit guide distribué gratuitement aux amateurs de cuisine japonaise.
Il est disponible dans plus de 150 restaurants et établissements, ainsi que sur des salons et évènements.
Pourquoi ne pas y insérer un encart publicitaire pour profiter de sa large diffusion et de son succès !
Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante : **mogmog@ejcrossing.com**

MABENTO ま弁当 | 01 49 07 49 07

35, cours Michelet, La Défense 10 - 92800 Puteaux

OUVERT : 11h45- 14h15 min. 10,90€
FERMÉ : sam / dim
SPÉCIALITÉ : Bento
MÉTRO : ①Esplanade de la Défense

SANKI さん吉 | 01 46 08 38 38

38, avenue Edouard-Vaillant - 92100 Boulogne-Billancourt

MIDI : 12h- 14h30 min. 15€
SOIR : 19h- 22h30 min. 20€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Cuisine japonaise traditionnelle
MÉTRO : ⑨Porte de Saint-Cloud

KOEDO | 01 46 42 08 74

7, rue Rouget de Lisle - 92130 Issy-les-Moulineaux

OUVERT : 8h30- 21h min. 3-10€
FERMÉ : sam / dim
SPÉCIALITÉ : Bento, Taiyaki, Onigiri
TRANSPORT : RER C et T2: Issy- Val de Seine
*uniquement des plats à emporter

SUSHIKEN 寿司けん | 01 46 42 58 18

12, rue Ernest Renan - 92130 Issy-les-Moulineaux

MIDI : 12h- 14h30 (lun- 14h) min. 15€
SOIR : 19h- 21h30 min. 18€
FERMÉ : lun soir / sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi
MÉTRO : ⑫Porte de Versailles, Correntin Celton

AKI BOULANGER | 01 40 15 63 38

16, rue Sainte-Anne - 75001

OUVERT : 7h30- 20h30 min. 2€
FERMÉ : dim / 25 Dec / 1 Jan
SPÉCIALITÉ : Pain français/japonais, Pâtisserie, Sandwich, Bento, Salon de thé
MÉTRO : ⑦⑭Pyramides

TORAYA 虎屋 | 01 42 60 13 00

10, rue Saint-Florentin - 75001

OUVERT : 10h30 - 19h min. 10€
Midi: 12h - 14h30 min. 15€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Pâtisseries japonaises traditionnelles
MÉTRO : ①⑧⑫Concorde

PRINCESSE CREPE | 01 43 43 57 97

3, rue des Ecouffes - 75004

OUVERT : 13h- 19h min. 3€
FERMÉ : lun / jeu
SPÉCIALITÉ : Princesse Crêpe (crème chantilly, glace, gâteau, fruit)
MÉTRO : ①Saint-Paul

JUGETSUDO 寿月堂 | 01 46 33 94 90

95, rue de Seine - 75006

OUVERT : 11h- 18h min. 15€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Thé japonais, Gâteaux au thé
MÉTRO : ④⑩Odéon, ⑩Mabillon

WALAKU 和楽 | 01 56 24 11 02

33, rue Rousselet - 75007

MIDI : 12h- 15h min. 32€
SALON DE THÉ : 15h- 19h min. 14€
FERMÉ : lun / mar
SPÉCIALITÉ : Bento, Pâtisserie traditionnelle japonaise (Bento réservation obligatoire 8 personnes max)
MÉTRO : ⑩Vaneau. Duroc, ⑬Duroc

SAZANKA 山茶花 | 01 42 24 85 59

9, rue de l'Annonciation - 75016

OUVERT : 11h- 18h min. 13€
FERMÉ : lun
SPECIALITÉ : Gâteaux, Omelette et riz, Soba(nouilles au thé vert japonais)
MÉTRO : ⑨La Muette

YAMAZAKI ヤマザキ | 01 40 50 19 19

6, Chaussée de la Muette - 75016

OUVERT : 8h- 19h min. 4.5€
FERMÉ : 1 Jan / 5 Mai
SPECIALITÉ : Gâteau aux fraises, Chou à la crème,
Gâteau à la vapeur, Sandwich japonais
MÉTRO : ⑨La Muette

INDEX GÉNÉRAL

23 AKASAKA
8 AKI
28 AKI BOULANGER
16 ASIA-TÉE
27 ASUKA
13 ATSU ATSU
18 AYAMÉ New
17 AZABU
15 BENTO&GO!
13 BIS
13 BIZAN
13 CHEZ MIKI
23 COMME DES POISSONS
16 DON'S MARAIS
13 DOSANKO
8 EDOKKO
27 ENISHI
13 HAKATA CHOTEN
23 HANA
18 HANAWA
14 HAPPA TEÏ
8 HIGUMA
14 HOKKAIDO
20 HOTARU
18 HYOTAN
16 ICHI BENTO New
16 ISAMI
8 ISSÉ IZAKAYA
9 JIN
18 JIPANGUE
24 JUAN
9 JUBEY
29 JUGETSUDO
14 JUJI-YA
9 KADOYA
15 KAGAYAKI
20 KARAAGE-YA New
22 KAISEKI SUSHI
26 KIFUNE
21 KIMURA
14 KINTARO
9 KINUGAWA
22 KITO KITO
18 KIYOMIZU
28 KOEDO New
14 KOETSU
14 KOFUKU
26 KOKOYA
9 KOTTERI RAMENNARITAKE
22 KOYUKI
9, 10 KUNITORAYA
24 KURA
21 KUSHIKATSU BON
10 LAÏ-LAÏ KEN
19 LE BAR À SUSHI IZUMI
17 LÉNGUÉ
28 MABENTO
20 MARU
22 MATCHAN
10 MATSUDA
15 MICHI
15 MOMO NO KI
20 MUSSUBÏ
21, 27 NAKAGAWA
26 NAKAMURA
16, 20 NANASHI
10 NANIWA-YA
21 NAOKI
10 NODAIWA
19 OKAME
10 OKAWARI
16 OKOMUSU
19 OKUDA
15 OPERA RAMEN
20 PECO PECO
29 PRINCESS CREPE
11 SACHI
28 SANKI
11 SANUKIYA
11, 15 SAPPORO RAMEN
26 SHINANO
11 SARA
SAZANKA
17 SHU
24 SUSHI GOURMET
21 SUSHI GOZEN
11 SUSHI KILALA
24 SUSHI MARCHÉ
19 SUSHI OKUDA
28 SUSHIKEN
27 SUSHI-YA
22 TAGAWA
12 TAKARA
23 TAKI
24 TAMPOPO
12 TEN
28 TORAYA
22 TORITCHO
17 TOYO
17 TSUKIZI
12 WA IZAKAYA
26 WADA
18 WAKABA
29 WALAKU
29 YAMAZAKI
23 YANASÉ
12 YASUBE
17 YEN
24 YOSHI
12 YOU
18 YUZU
12 ZEN
25, 26 ZENZAN
21 6036 DINING IZAKAYA

Sushi, maki, California rolls...

Apprenez avec les cours de WASABI

Découvrez les secrets du vrai riz à sushi
et de la découpe du poisson à la japonaise

Chaque dimanche, **3 cours de 2h**
avec les chefs japonais des restaurants
Le Bar à sushi Izumi et Isse Izakaya

Cours pour particuliers et entreprises

Pour les fêtes, un anniversaire,
commandez un bon cadeau pour 1 cours de sushi et
recevez-le immédiatement par mail.

Inscriptions et Calendrier des cours sur
www.wasabi.fr ou au 01 42 08 50 47

MOG MOG JAPON N°13
Septembre - décembre 2015
Parution trimestrielle

Contact
MOG MOG JAPON
C/O EURO JAPAN CROSSING
62/66 RUE AMELOT 75011 PARIS
Tél: 01 42 63 59 90
WEB: www.ejcrossing.com
Email: mogmog@ejcrossing.com

Planning
Lika TORIUMI

Directrice artistique
Saori KATAKAWA

Toute reproduction, copie,
transmission ou traduction de
cette publication est
interdite sans autorisation écrite.

本書の一部または全部において、
発行者の許可無く転載することを禁ずる。

©MOG MOG JAPON

Retrouvez-nous sur Facebook !
MOG MOG JAPON