



Le guide trimestriel des restaurants japonais à Paris

# MOG MOG JAPON

Numéro 10  
2014  
GRATUIT

## L'antre des chefs

*Les vinaigres japonais, bons pour la santé, bons pour le goût !*



+ 2  
nouvelles  
adresses

pages 12, 26



Retrouvez-nous sur Facebook !

**MOG MOG JAPON**

# 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 ?



miam  
miam!

C'est une onomatopée comme

## 多くのフランス人が日本の味を もっと知りたいと思っています。

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見せています。

日本食への注目度がますます高まる中間こえてきたのは、

「本当の日本食が食べられるレストランを教えて欲しい。」

「フランス語版の日本食レストランリストを探している。」

そんな声をもとに本誌を刊行いたしました。

本誌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 基準に基づく

# L'antre des chefs

# Le vinaigre



Le vinaigre est apparu il y a plus de 5000 ans en Égypte et en Mésopotamie où des traces de fabrication ont été retrouvées. Son utilisation au Japon remonte seulement au 17<sup>ème</sup> siècle avec l'introduction de la technique de brassage du saké provenant de Chine. L'origine du mot français « vinaigre » est assez claire, celui-ci résultant de l'association des mots « vin » et « aigre ». De nos jours, il existerait plus de 4000 variétés de « vins aigres » de par le monde. Il est bien sûr impossible de connaître la manière d'utiliser chacun d'entre eux. C'est pourquoi, dans la vie courante, nous n'utilisons en moyenne que deux ou trois sortes de vinaigre, qu'il s'agisse de préparer une vinaigrette ou de faire le ménage.

En France, c'est le vinaigre obtenu à partir du vin qui est le plus populaire. Qu'en est-il au Japon ?

Sans surprise, c'est le vinaigre fabriqué à partir de riz ! Il s'agit d'un vinaigre très doux (environ 5% d'acide acétique) à la couleur variant de l'incolore au jaune pâle. On en distingue plusieurs types : le *yonezu*, fabriqué à partir de riz fermenté, et le *kasuzu*, issu de la lie de saké, sont employés pour la confection de plats en saumure et comme marinade pour des poissons ou des viandes à odeur forte.

L'*awasezu*, obtenu par adjonction de saké, de sel et de sucre, est utilisé pour les vinaigrettes et pour l'assaisonnement du riz des sushis. On peut le préparer soit même à la maison ou s'en procurer tout fait au supermarché. Le *kurozu*, enfin, est un vinaigre noir typique du Japon, considéré comme une boisson bonne pour la santé. Des études scientifiques récentes ont ainsi démontré ses propriétés anti-cancérigènes.



Au Japon, le vinaigre est considéré comme l'un des cinq assaisonnements principaux, auquel on prête de nombreuses propriétés. Ainsi, le vinaigre :

**combat la fatigue**

**diminue la glycémie**

**aide à l'absorption du calcium**

**fluidifie le sang**

**favorise le transit intestinal**

**réduit le taux de sodium**

**empêche la destruction de la vitamine C**

**a une action anti-âge**

**etc.**

Outre le vinaigre de riz, les vinaigres issus de céréales sont aussi très consommés au Japon. Il est par exemple très courant de faire bouillir la viande ou le poisson dans du vinaigre afin d'en attendrir la chair. De plus, cette opération permet de ramollir les arêtes du poisson qui peuvent alors être mangées. Enfin, le vinaigre bouilli perdant toute acidité, il peut entrer dans la composition de plats délicieux.

Sur la photo de gauche, l'huile et l'eau sont séparées de façon visible, tandis que sur la photo de droite l'huile forme des gouttes dispersées dans le vinaigre. C'est pour cette raison qu'on ajoute du vinaigre dans les plats de viande ou dans les plats riches en matières grasses, ce qui permet d'obtenir une consistance plus légère.



Photo de droite :  
Mélange d'eau et d'huile



l'huile et le vinaigre  
Mélange d'huile et de vinaigre

Pourquoi n'essaieriez-vous pas, de cuisiner au vinaigre et de profiter de tous ses bienfaits pour la santé ? Venez retrouver des recettes japonaises originales sur la page Facebook de MOG MOG JAPON !

Comparatif de différents types de vinaigre				
	Catégories	Acidité	Acides aminés	
vinaigres de céréales	vinaigre de blé, malt, etc.	moyenne	faibles	
	vinaigres de riz	vinaigre de riz	moyenne	moyens
		vinaigre de riz complet	moyenne	moyens
		vinaigres noir	moyenne	élevés
		vinaigre moromi	faible	élevés
	vinaigre de canne	moyenne	élevés	
vinaigres de fruits	vinaigre de cidre	moyenne	faibles	
	vinaigres de vin	vinaigre de vin	élevée	faibles
		vinaigre balsamique	élevée	moyens
	vinaigre de kaki	moyenne	faibles	
	vinaigre de figue	moyenne	faibles	



## OSAKA

## 大阪 / おおさか

### Osaka Kongo Sudare

Ces stores, composés de fines tiges de bambou, sont originaires des environs du mont Kongo. Bien que leur origine reste à ce jour incertaine, ils sont évoqués dans des poèmes dès le 7<sup>ème</sup> siècle. Utilisés aujourd'hui comme des stores classiques, ils servaient jusqu'à la restauration de Meiji (1868) de barrière infranchissable séparant les nobles du peuple. Leur fabrication est restée manuelle car le choix des tiges de bambou est primordial et ne peut être mécanisé.



© Osaka sudare kogyo cooperative association

### Hakosushi d'Osaka

Les *hakosushi*, littéralement "sushis en boîte", sont une variété de sushi traditionnelle propre à la région d'Osaka. A la différence des sushis classiques, ils ne sont pas façonnés à la main et tous leurs ingrédients sont cuits ou fumés. Le riz est placé dans un moule en bois carré et surmonté de fines tranches de poisson ou d'omelette. Une couche d'ingrédients supplémentaires est parfois insérée dans le riz. Le tout est alors pressé avec le couvercle, formant un gros bloc de sushi qui est découpé en parts individuelles.



© Préfecture d'Osaka



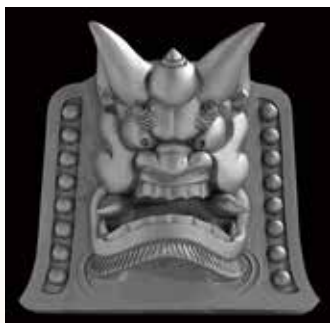
**Kinki -3**

Superficie 10 297,89 km<sup>2</sup>  
Population 14 393 554 hab.



## HYOGO

兵庫 / ひょうご



© Iguchi corporation

### *Awaji onigawara*

Les *onigawara* (tuiles-ogres) auraient vu le jour il y a 1300 ans dans l'île d'Awaji. Ces ornements, placés sur le toit des châteaux et des temples, sont le plus souvent fabriquées en terre cuite. Elles étaient d'abord décorées de motifs floraux et d'animaux, et c'est à l'époque de Kamakura (1185 - 1333) que les visages de démons ont fait leur apparition. Les volutes et motifs de vagues, appelés *hire*, sont également un élément caractéristique des *onigawara*.

### **Botan nabe**

Ce ragout, à base de viande de sanglier, est un plat assez rare au Japon mais très populaire dans la région montagneuse de Hyogo du fait de l'importante population de sangliers qui y vit. Leur viande, généralement disponible de novembre à mars, est coupée en fines tranches disposées dans la marmite tels les pétales d'une fleur de pivoine, appelée *botan* en japonais. S'y ajoutent de nombreux ingrédients : champignons, tofu, légumes et herbes variées.











© City of Shioyama

# Sommaire

---

p. 09 Index général

p. 10- Liste des restaurants par arrondissements

 1 <sup>er</sup> ..... p.10-	 14-15 <sup>ème</sup> ..... p.22-
 2 <sup>ème</sup> ..... p.14-	 16 <sup>ème</sup> ..... p.23-
 3-5 <sup>ème</sup> ..... p.16-	 17 <sup>ème</sup> ..... p.25-
 6 <sup>ème</sup> ..... p.18	 18-19 <sup>ème</sup> ..... p.26-
 7-8 <sup>ème</sup> ..... p.19-	 92 ..... p.27
 9-11 <sup>ème</sup> ..... p.20-	

p. 28 Liste des salons de thé et des pâtisseries

p. 29 Liste des épiceries asiatiques

p. 30 Mog mog recette #8



Carte Bancaire



Ticket Restaurant



Chèque

## INDEX GÉNÉRAL

- |                          |                   |                      |
|--------------------------|-------------------|----------------------|
| 10 AKI                   | 19 KIYOMIZU       | 17 SAKEBAR           |
| 23 AKASAKA               | 15 KOETSU         | 27 SANKI             |
| 28 AKI BOULANGER         | 15 KOFUKU         | 13 SANUKIYA          |
| 17 ASIA-TÉE              | 11 KOTTERI RAMEN  | 13, 16 SAPPORO RAMEN |
| 26 ASUKA                 | NARITAKE          | 25 SHINANO           |
| 18 AZABU                 | 22 KOYUKI         | 18 SHU               |
| 14 BIS                   | 11 KUNITORAYA     | 24 SUSHI GOURMET     |
| 14 BIZAN                 | 24 KURA           | 22 SUSHI GOZEN       |
| 14 CHEZ MIKI             | 21 KUSHIKATSU BON | 13 SUSHI KILALA      |
| 23 COMME DES<br>POISSONS | 12 LAÏ-LAÏ KEN    | 24 SUSHI MARCHÉ      |
| 17 DON'S MARAIS          | 20 LE BAR À SUSHI | 27 SUSHIKEN          |
| 10 EDOKKO                | IZUMI             | 26 SUSHI-YA          |
| 26 ENISHI                | 17 LÉNGUÉ         | 23 TAGAWA            |
| 24 HANA                  | 23 MATCHAN        | 16 TAISHO KEN        |
| 19 HANAWA                | 12 MATSUDA        | 13 TAKARA            |
| 15 HAPPA TEÏ             | 15 MICHİ          | 23 TAKI              |
| 10 HIGUMA                | 27 MABENTO        | 24 TAMPOPO           |
| 20 HOTARU                | 16 MOMO NO KI     | 28 TORAYA            |
| 19 HYOTAN                | 21 MUSSUBĪ        | 22 TORITCHO          |
| 17 ISAMI                 | 20 NAKA           | 18 TOYO              |
| 10 ISSÉ IZAKAYA          | 26 NAKAGAWA       | 18 TSUKIZI           |
| 10 JIN                   | 24, 25 NAKAMURA   | 25 WADA              |
| 24 JUAN                  | 16, 21 NANASHI    | 19 WAKABA            |
| 11 JUBEY                 | 12 NANIWA-YA      | 28 WALAKU            |
| 28 JUGETSUDO             | 21 NAOKI          | 28 YAMAZAKI          |
| 15 JUJI-YA               | 12 NODAIWA        | 23 YANASÉ            |
| 11 KADOYA                | 20 OKAME          | 14 YASUBE            |
| 16 KAGAYAKI              | 12 OKAWARI        | 18 YEN               |
| 22 KAISEKI SUSHI         | 20 OKUDA          | 14 YOU               |
| 25 KIFUNE                | 17 OKOMUSU        | 19 YUZU              |
| 22 KIMURA                | 16 OPERA RAMEN    | 14 ZEN               |
| 15 KINTARO               | 26 PECO PECO      | 25 ZENZAN            |
| 11 KINUGAWA              | 28 PRINCESS CREPE | 21 6036 DINING       |
| 22 KITO KITO             | 12 SACHI          | IZAKAYA              |
|                          | 13 SARA           |                      |

**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 : ⑦ ⑭ Pyramides

**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 : ① Palais 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 : ① Palais 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 : ⑦ ⑭ Pyramides

**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 : ⑦ ⑭ Pyramides

**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 Jan / 14 Jul

SPÉCIALITÉ : Saké, Poisson

MÉTRO : ① Tuilrie, ⑦ ⑭ Pyramides



**JUBEY**

十兵 01 40 15 92 54

39, rue Sainte-Anne - 75001

OUVERT : 11h30- 21h45 (DS) min. 11€

FERMÉ : lun

SPÉCIALITÉ : Udon

MÉTRO : ⑦ ⑭ Pyramides



1 er

**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 : ⑦ ⑭ Pyramides

**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 : ① Tuilrie

**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 : ⑦ ⑭ Pyramides

**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 : ⑦ ⑭ Pyramides

**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

**nouvelle  
adresse****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 traditionnelle

MÉTRO : ⑦ ⑭ Pyramides



**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- 21h30 (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



**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 : ⑦ ⑭ Pyramides

**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 : ⑦ ⑭ Pyramides

**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 : ⑦ ⑭ Pyramides

**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 : ③ Quatre-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 traditionnelle

MÉTRO : ③ Quatre-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 : ③ Quatre-Septembre



**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 : ⑦⑭ Pyramides

**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 : ③ Quatre-Septembre, ⑦⑭ Pyramides

**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 : ③ Quatre-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 : ③ Quatre-Septembre, ⑦⑭ Pyramides

**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 : ③ Quatre-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 : ③ Quatre-Septembre



**MOMO NO KI**

ももの木

01 42 96 48 37

2<sup>ème</sup>

68, passage Choiseul - 75002

OUVERT : 12h- 14h30 min. 15€

FERMÉ : sam / dim / jours fériés

SPÉCIALITÉ : Katsu-don, Croquette,  
Nikujaga(pot-au-feu japonais), Saké

MÉTRO : ③ Quatre-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 : ③ ⑦ ⑧ Opéra

**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 : ③ ⑦ ⑧ Opéra

**TAISHO KEN**

大勝軒

01 42 61 11 59

8, rue de l'Echelle - 75002

MIDI : 11h30- 23h min. 5.50€

SOIR : 19h- 22h min. 5.50€

FERMÉ : ouvert tous les jours

SPÉCIALITÉ : Râmen

MÉTRO : ⑦ ⑭ Pyramides

**KAGAYAKI**

かがやき

01 48 87 61 88

3 - 5<sup>ème</sup>

79, boulevard Beaumarchais - 75003

MIDI : 12h- 14h30 min. 13€

SOIR : 19h- 22h30 min. 20€

FERMÉ : dim

SPÉCIALITÉ : Teppanyaki

MÉTRO : ⑧ Chemin 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 : ⑧ Filles 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 : ⑧ Saint-Sébastien- Froissart, ⑪ Rambuteau

**DON'S MARAIS**

01 44 61 18 38

**5, rue des Ecouffes - 75004**

OUVERT : 11h30-16h min. 7.5€

FERMÉ : lun

SPÉCIALITÉ : Donburi et Bentô avec des légumes frais

MÉTRO : ① Hôtel de Ville, Saint-Paul

**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 : ⑦ Pont Marie ⑩ Cardinal 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 : ⑩ Maubert- 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 : ④ Saint-Michel, ⑩ Cluny- La Sorbonne

**SAKEBAR**

01 43 26 05 32

**3, rue Valette - 75005**

OUVERT : 19h- 22h30 min. 50€

FERMÉ : tous les midis / lun

SPÉCIALITÉ : Saké, Fusion, Cuisine française à la japonaise

MÉTRO : ⑩ Maubert- Mutualité



## 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 : Teppanyaki

MÉTRO : ④ ⑩ Odéon, ⑩ Mabillon



## 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 : ④ Saint-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 : ④ Vavin



## 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 : ④ Saint-Germain-des-Prés



## 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 : ④ Saint-Germain-des-Prés



**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, Sasimi, Témpera

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

**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, ③Villiers



## NAKA

中

01 42 89 05 04

40, rue de Ponthieu - 75008

MIDI : 12h- 14h30 min. 13€

SOIR : 19h- 22h30 min. 16€

FERMÉ : sam / dim

SPÉCIALITÉ : Sushi

MÉTRO : ⑨ Saint-Philippe-du-Roule



## 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 : ② Ternes



## 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 : ⑨ Alma- Marceau



## 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 : ⑦ Cadet, ⑫ Notre-Dame-de-Lorette



## MUSSUBI

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 : ⑦ Poissonnière



## 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 : ⑦ Poissonnière



## 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: changeable selon la saison

MÉTRO : ⑤ ⑧ Oberkampf



## 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 : ③ Rue 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 : ③ Rue 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 : ② Couronnes, ③ Parmentier



**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 : ⑥ Duplex, ⑩ Charles 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 : ⑥ Duplex, ⑩ Charles 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 : ⑥ Duplex

**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 : ⑧ Balard, Loumel, ⑫ Porte 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 : ⑥ Passy, ⑨ La 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 : ⑥ Passy



**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 : ⑨ La 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 traditionnelle 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, Tempura, 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



**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

**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

**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

**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

**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



## 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 : ⑫ Lamarck- 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 : ④ Château 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 : ⑪ Jourdain



## PECO PECO

01 53 16 19 84

47, rue Jean-Baptiste Pigalle - 75019

MIDI : 12h- 14h min. 6€

SOIR : 19h- 22h min. 10€

FERMÉ : dim

SPÉCIALITÉ : Katsu sandwich, midi: Donbri / soir: Kushiage

MÉTRO : ② ⑫ Pigalle, ⑫ Saint-Georges

nouvelle  
adresse

## 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 : ⑪ Pyrénées



**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 : Bentô

MÉTRO : ① Esplanade de la Défense



92

**SANKI**

さんぎ

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 : ⑨ Porte de Saint-Cloud

**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 : ⑫ Porte de Versailles, Correntin Celton



**Zen-Kyoto**  
Zen-Kyoto par Kôroen  
[WWW.ZEN-KYOTO.COM](http://WWW.ZEN-KYOTO.COM)

**Gyokuro**

Un goût velouté qui se diffuse dans votre bouche. Fabriqué à partir de feuilles de thé de la meilleure qualité

**Matcha**

Thé utilisé pour la Cérémonie du thé. Souvent servi accompagné de confiseries ou de pâtisseries japonaises appelées « wagashi ».

**Sencha**

LE thé vert du Japon. Le goût de la méthode traditionnelle du roulage d'Uji.

Venez découvrir un grand choix de thés verts, de matcha ou d'ustensiles pour le thé. Nous livrons en France.

## 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 : ⑦ ⑭ Pyramides



## 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 : ① ⑧ ⑫ Concorde



## 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 : ① Saint-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 : ④ ⑩ Odéon, ⑩ Mabillon



## 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 : ⑩ Vaneau, Duroc, ⑬ Duroc



## 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 : ⑨ La Muette



**K-MART 1<sup>er</sup> arr****01 58 62 49 09**

8, rue Sainte-Anne 75001

OUVERT: 10h- 21h / FERMÉ: lun / MÉTRO: ⑦⑭Pyramides, ①Palais Royal-Musée du Louvre

**MON PANIER D'ASIE****01 42 96 80 80**

5, avenue de l'Opéra 75001

OUVERT: 10h- 19h / MÉTRO: ⑦⑭Pyramides

**ACE MART****01 42 97 56 80**

63, rue Sainte-Anne 75002

OUVERT: 11h- 22h / FERMÉ: ouvert tous les jours / MÉTRO: ③⑦⑧Opéra, ⑦⑭Pyramides

**KIOKO****01 42 61 33 65**

46, rue des Petis Champs 75002

OUVERT: 10h- 20h (dim 11h-19h) / FERMÉ: lun / MÉTRO: ③⑦⑧Opéra, ⑦⑭Pyramides

**KANAE 5<sup>eme</sup> arr****01 40 46 06 15**

29, place Maubert 75005

OUVERT: 10h- 19h30 / FERMÉ: dim / MÉTRO: ⑩Mutualité

**LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS** Le Bon Marché**01 44 39 81 00**

24, rue Sèvres 75007

OUVERT: 8h30- 21h / FERMÉ: dim / MÉTRO: ⑩Vaneau, ⑩⑫Sèvres- Babylone

**EURO-MART****01 45 57 56 08**

15-17, avenue Emile Zola 75015

OUVERT: 10h- 19h30 / FERMÉ: dim / MÉTRO: ⑩Javel- André Citroën

**KANAE 15<sup>eme</sup> arr****01 56 56 77 60**

118, rue Lecourbe 75015

OUVERT: 10h- 19h30 (dim 9h30-13h) / FERMÉ: lun / MÉTRO: ⑥Cambronne, ⑫Vaugerard

**K-MART 15<sup>eme</sup> arr****01 45 57 56 08**

354, rue Lecourbe 75015

OUVERT: 10h- 20h / FERMÉ: lun / MÉTRO: ⑧Balard / Lourmel

**HI-MART****01 45 75 37 44**

71 bis, rue Saint-Charles 75015

OUVERT: 10h30- 20h / MÉTRO: ⑩Charles Michels

# Mijoté de Potimarron

## kabocha-ni

### Ingrédients

- 300 à 400 g de potimarron
- 200 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe de sauce soja, de saké, de sucre et de mirin

1. Verser tous les ingrédients sauf le potimarron dans une casserole et chauffer à feu vif jusqu'à ébullition.
2. Ajouter le potimarron coupé en gros morceaux et faire cuire à feu moyen en couvrant avec un *otoshibuta*\*.
3. Faire mijoter jusqu'à ce qu'il reste environ un tiers du bouillon. C'est prêt !

Attention, le potiron n'est pas utilisable pour cette recette ! Seul le potimarron, plus sucré et moins aqueux, convient. Pour un résultat parfait, je vous conseille d'utiliser du potimarron vert, à la chair jaune très douce.

\**otoshibuta* : couvercle reposant directement sur les aliments. Vous pouvez en confectionner un vous-même à l'aide d'une feuille d'aluminium.

# SPONSOR OFFICIEL

## de MOG MOG JAPON

Rêve  
d'authenticité ?

Voyagez  
avec nous.



Votre  Japon  
Par **HIS**

14, rue Gaillon - 75002 Paris  
Tél. 01 53 05 34 03  
Mail: [contact@votre-japon.fr](mailto:contact@votre-japon.fr)  
[www.votre-japon.fr](http://www.votre-japon.fr)

*Notre agence vous accueille  
du lundi au vendredi  
de 9h30 à 18h  
et le samedi de 9h30 à 13h.*

## N° 10 octobre-décembre 2014 Paruation trimestrielle

### Contact

Mog Mog JAPON  
C/O EURO JAPAN CROSSING  
48 RUE LA BRUYERE 75009 PARIS  
Tél: 01 42 63 59 90  
WEB: [www.ejcrossing.com](http://www.ejcrossing.com)  
Email: [mogmog@ejcrossing.com](mailto:mogmog@ejcrossing.com)

### Planning

Euro Japan Crossing  
Lika TORIUMI  
**Directeur artistique,  
Designer et Rédactrice**  
Saori KATAKAWA



Retrouvez-nous sur Facebook !

**MOG MOG JAPON**

**Parution du 11<sup>ème</sup> numéro le 10 janvier 2015 !!**

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