NUMÉRO 3

Le guide des restaurants japonais à Paris
GRATUIT
Hiver 2013

Retrouvez-nous sur Facebook !
Mog Mog Japon

+ 10 nouvelles adresses

Japan. Endless Discovery.

« Visit Japan Project »

Saveurs japonaises une invitation au voyage

Restaurants participants où tamponner la carte indiqués dans ce guide

- Par Ecole de langues de TENRI, Conversation en Japonais! vol.1 new
- Événements culturels -Janvier à Mars new
- Justine's cooking tips new

« Enfin un guide gratuit des véritables restaurants Japonais à Paris »

Ces dernières années, l'intérêt des Français pour la cuisine Japonaise s'est accru de manière spectaculaire. Non seulement pour les Sushis et les soupes de nouilles(Râmen), mais aussi pour une cuisine plus ordinaire ou les spécialités de « Fast food » à la japonaise comme le porc pané(Tonkatsu), la galette de chou(Okonomoyaki), les boulettes de poulpe(Takoyaki), la cuisine servie sur un bol de riz(Donburi) ou bien le restaurant de style bar à tapas (Izakaya).

Ce phénomène, initié par la vague de pop-culture Japonaise, est maintenant largement dépassé par une curiosité grandissante pour de nouvelles saveurs.

Ce guide répond à une demande de plus en plus grandissante d'adresses de restaurants Japonais authentique et proposants des plats plus traditionnels.
Dans chaque numéro de Mog Mog Japon, nous vous proposons de découvrir de nouvelles adresses, des interviews, une présentation de plats régionaux, des recettes et des conseils pratiques autour de la cuisine Japonaise. Et ce n'est que le début…

Mog Mog... Qu'est-ce que c'est ?

C'est une Onomatopée comme miam-miam.

Critère de choix

1. Des restaurants qui suivent la culture culinaire japonaise afin que même des Japonais retrouvent un peu de leur pays en dégustant les mets proposés.

Ou

2. Le chef ou le propriétaire, au minimum, doivent d'être japonais.

Janvier 2013

Mog Mog JAPON

NUMÉRO 3

SOMMAIRE

24. Japan. Endless Discovery. « Visit Japan Project » **Saveurs japonaises une invitation au voyage**

3. Plan de Paris

5. Informations Pratiques

10. Conversation au restaurant en japonais! Vol. 1 par TENRI
- Salutations -

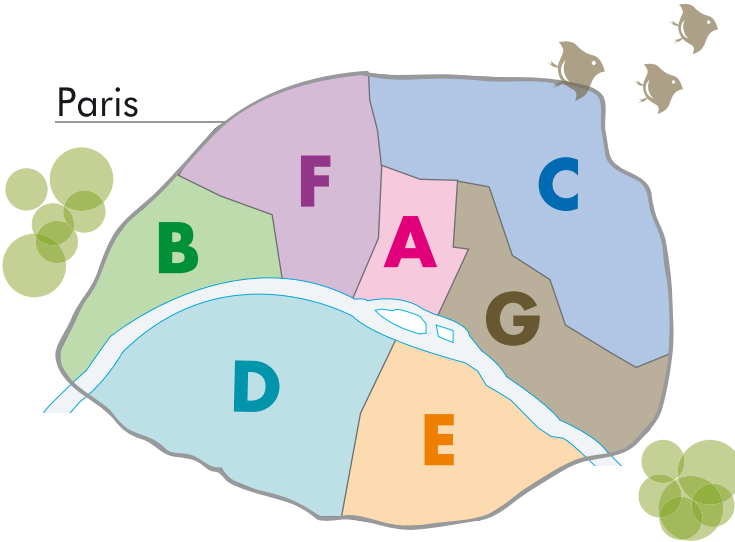
19. Justine's Cooking Tips
- Miso -

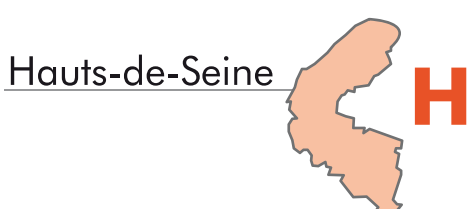
27. Spécialités régionales japonaises
- Kantô -

29. Interview du Chef
- Shinano -

30. Gastronomie japonaise lors des événements culturels
- Janvier à Mars -

Mog Mog Recette
- O-zôni -


Paris
F
C
B
A
G
D
E


Hauts-de-Seine
H

Plan

ZONE A - Opéra, Pyramides

ZONE B - 16ème

ZONE C - 18, 19, 20 ème

ZONE D - St-Germain-des-Prés

ZONE E - St-Michel

ZONE F - Champs-Élysées

ZONE G - Marais, Bastille

ZONE H - Hauts-de-Seine

ZONE A - Opéra, Pyramides

1 AKI | 01 42 97 54 27

11 bis rue Sainte-Anne 75001

OUVERT : 11h30 - 22h45 min. 10€
(Dernier Service 22h30)
FERMÉ : dim / 25 Dec / 1 Jan
SPECIALITÉ : Soba maison, Okonomiyaki, Donburi, Curry

2 AKI BOULANGER | 09 51 84 17 04

16 rue Sainte-Anne 75001

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

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
SPECIALITÉ : Saké, Thé japonais Apéritif 19h - 21h30

BIZAN 眉山 | 01 42 96 67 76

56 rue Sainte-Anne 75002

MIDI : 12h - 14h min. 50€
SOIR : 19h - 22h min. 100€
FERMÉ : sam midi / dim / jours fériés
SPECIALITÉ : Cuisine traditionelle

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
SPECIALITÉ : Bol de riz et dorade cru au sésame

EDOKKO (SAINT-HONOÉ) 江戸っ子 | 01 58 62 49 23

163 rue Saint-Honoré 75001

OUVERT : 11h30 - 22h30 min. 15€
FERMÉ : Ouvert tous les jours
(sauf 1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec)
SPECIALITÉ : Sushi

6 HAPPATEÏ 葉っぱ亭 | 01 42 96 60 40

64 rue Sainte-Anne 75002

MIDI : 12h - 15h min. 13€
SOIR : 19h - 23h (Dernier Service 22h30) min. 20€
FERMÉ : dim
SPECIALITÉ : Takoyaki, Okonomiyaki

HIGUMA (SAINT-HONORÉ) ひぐま | 01 58 62 49 22

163 rue Saint-Honoré 75001

OUVERT : 11h30 - 22h30 min. 12€
FERMÉ : Ouvert tous les jours (sauf 1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec)
SPECIALITÉ : Râmen, Donburi

HIGUMA (SAINTE-ANNE) ひぐま | 01 47 03 38 59

32 bis rue Sainte-Anne 75001

OUVERT : 11h30 - 22h min. 12€
FERMÉ : Ouvert tous les jours (sauf 1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec)
SPECIALITÉ : Râmen, Donburi

7 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
SPECIALITÉ : Poisson

8 JUJI-YA 十時屋 | 01 42 86 02 22

46 rue Sainte-Anne

OUVERT : 10h - 22h (dim et jours fériés 10h - 21h) min. 10€
FERMÉ : Ouvert tous les jours
SPECIALITÉ : Karaagé (Poulet Frit), Bento

10 KADOYA かどや | 01 49 26 09 82

10 rue Sainte-Anne 75001

OUVERT : 11h45 - 23h min. 10€
FERMÉ : Ouvert tous les jours (sauf 1 Jan / 25 Dec)
SPECIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry

11 KAÏ — 櫂 | 01 40 15 01 99

18 rue du Louvre 75001

MIDI : 12h30 - 14h15 min. 30€
SOIR : 19h30 - 22h30 min. 70€
FERMÉ : dim
SPECIALITÉ : Sushi

25 SHUSHI 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
SPECIALITÉ : Sushi

12 KINTARO — きんたろう | 01 47 42 13 14

24 rue Sainte-Augustin 75002

OUVERT : 11h30 - 22h min. 15€
FERMÉ : dim
SPECIALITÉ : Râmen

KINUGAWA — 衣川 | 01 42 60 65 07

9 rue du Mont Thabor 75001

MIDI : 12h - 14h30 (Dernier Service) min. 60€
SOIR : 19h30 - 22h30 min. 70€
FERMÉ : dim
SPECIALITÉ : Sushi, Sashimi

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
SPECIALITÉ : Poulet grillé

13 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
SPECIALITÉ : Nabé

ZONE A - Opéra, Pyramides

KUNITORAYA (SAINTE-ANNE) 国虎屋 | 01 47 03 33 65

39 rue Saint-Anne 75001

OUVERT : 11h30 - 22h min. 15€
FERMÉ : Ouvert tous les jours
SPECIALITÉ : Udon

KUNITORAYA (VILLEDO) 国虎屋 | 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
SPECIALITÉ : Tapas japonais, Udon

15 L'ARC ラルク | 01 49 27 92 67

29 rue d'Argenteuil 75001

MIDI : 12h - 14h min. 13.50€
SOIR : 19h - 1h30 (Dernier Service pour manger 22h30) min. 39€
FERMÉ : sam midi / dim
SPECIALITÉ : Midi: Bento / Soir: Témpura Bar à partir de 22h

14 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
SPECIALITÉ : Râmen

16 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
SPECIALITÉ : Sushi

17 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
SPECIALITÉ : Sushi

ZONE A - Opéra, Pyramides

MOMO NO KI
もものき | 01 42 96 48 37

68 passage Choiseul 75002

OUVERT : 12h - 14h min. 12€
FERMÉ : Tous les soirs / sam / dim / jours fériés
SPECIALITÉ : Tonkatsu (Porc pané)

18 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
SPECIALITÉ : Udon, Soba, Donburi

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 : dim / jours fériés
SPECIALITÉ : Râmen

19 NODAIWA
野田岩 | 01 42 86 03 42

272 rue Sainte-Honoré 75001

MIDI : 12h - 14h30 (Dernier Service) min. 30€
SOIR : 19h - 22h (Dernier Service) min. 30€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPECIALITÉ : Anguille

20 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
SPECIALITÉ : Râmen

21 SANUKIYA
さぬき家 | 01 42 60 52 61

9 rue d'Argenteuil 75001

OUVERT : 11h30 - 22h (Dernier Service) min. 8€
FERMÉ : Ouvert tous les jours
SPECIALITÉ : Udon, Donburi

ZONE A - Opéra, Pyramides

22 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 : Ouvert tous les jours (sauf 1 Jan / 25 Dec)
SPECIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry

Ticket Restaurant
Chèque

23 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 : Ouvert tous les jours (sauf 1 Jan / 25 Dec)
SPECIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry

Ticket Restaurant
Chèque

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

2 bis rue Daunoux 75002

OUVERT : 11h30 - 23h min. 10€
FERMÉ : Ouvert tous les jours (sauf 1 Jan / 25 Dec)
SPECIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry

Ticket Restaurant
Chèque

Ecole de langues de TENRI vol. I

Leçon 1 Les salutations

おはよう Ohayô	Bonjour (le matin)
こんにちは Kon-nichiwa	Bonjour (dans la journée)
こんばんは Kon-banwa *1	Bonsoir
ありがとう Aligatô	Merci
さようなら Sayônala	Au revoir
いただきます Itadakimasu *2	Bon appétit
ごちそうさまでした Gochisôsama deshita	Merci pour le repas

La rentrée semestrielle Février – Juin : 18 février.

Conseils et point de vue

Note : *1 « Kon-banwa » ne peut pas être utilisé comme un équivalent d' « au revoir »
Note : *2 « Itadakimasu », littéralement « je reçois humblement ».
Ce mot doit être destiné à la personne qui a préparé le repas (même si vous ne la voyez pas).
On ne peut donc pas le dire à la/les personne/s qui se trouve/ent à table.

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI
8-12 rue Bertin Poirée, 75001 Paris Tél : 01 44 76 06 06 M° Châtelet/Pont-Neuf
www.tenri-paris.com http://www.facebook.com/AssociationTenri

ZONE A - Opéra, Pyramides

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
SPECIALITÉ : Nabé

TORAYA (SALON DE THÉ) — 虎屋 | 01 42 60 13 00

10 rue Saint-Florentin 75001

OUVETR : 10h30 - 19h (midi 12h - 14h30) min. 15€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPECIALITÉ : Pâtisserie traditionnelle japonaise Salon de thé min. 10€

Chèque

26 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)
SPECIALITÉ : Midi: Bento / Soir: Yakitori, Poisson grillé

Ticket Restaurant

YOU — 遊 | 01 42 60 55 50

11 rue Sainte-Anne 75001

MIDI : 12h - 14h30 (sam 12h - 15h) min. 12€
SOIR : 19h - 22h30 min. 22€
FERMÉ : dim
SPECIALITÉ : Sushi

Ticket Restaurant

ZEN — 善 | 01 42 61 93 99

8 rue de l'Echelle 75001

MIDI : 12h - 14h30 (sam et dim 12h - 15h) min. 12€
SOIR : 19h - 22h30 min. 30€
FERMÉ : Ouvert tous les jours
SPECIALITÉ : Sushi

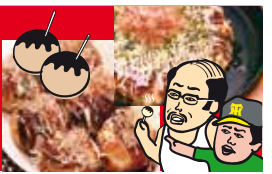
Ticket Restaurant

葉っぱ亭

TAKOYAKI OKONOMIYAKI
HAPPA TEÏ

64 rue Sainte-Anne 75002 Paris
Tel : 01 42 96 60 40

12h-15h (Lun–Ven)
12h-18h (Sam)
19h-22h30 (Lun-Sam)



ZONE B - 16ème

27 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
SPECIALITÉ : Sushi, Sashimi

28 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
SPECIALITÉ : Sushi

29 HANA | 09 83 63 00 12

21 rue Bois le Vent 75016

MIDI : 11h - 21h min. 10€ (Bento)
FERMÉ : dim
SPECIALITÉ : Bento, Gâteaux maison, Thés BIO, Latté, Jus de fruits frais

30 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
SPECIALITÉ : Cuisine traditionelle japonaise

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
SPECIALITÉ : Kaiséki moderne

SUSHI GOURMET 寿司グルメ | 01 45 27 09 02

1 rue de l'Assomption 75016

MIDI : 12h - 14h30 min. 13.50€
SOIR : 19h - 22h min. 19.50€
FERMÉ : lun / dim / jours fériés
SPECIALITÉ : Sushi

ZONE B - 16ème

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	
SPECIALITÉ	: Sushi, Sashimi, Témpura, Sukiyaki	

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	
SPECIALITÉ	: Sushi	

パリ
日本文化会館

Maison de la culture du Japon à Paris

EXPOSITIONS
SPECTACLES
CINEMA
CONFERENCES
COURS/DEMONSTRATIONS
LANGUE JAPONAISE
BIBLIOTHEQUE
ETC...

(C) Gaëlle Cloarec

Maison de la culture du Japon à Paris / Fondation du Japon
101 bis, quai Branly 75015 Paris
Ⓜ Bir-Hakeim | RER Champ de Mars

Accueil/Informations : 01 44 37 95 01
Du mardi au samedi de 12h à 19h,
nocturne le jeudi jusqu'à 20h
Fermé les dimanches, lundis et jours feriés

Découvrez toutes les facettes de la culture japonaise à la MCJP !
Programmes complets sur www.mcjp.fr

PARTENAIRE « Visit Japan Project » Saveurs japonaises, une invitation au voyage

ZONE C - 18, 19, 20 ème

32 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
SPECIALITÉ : Sushi, Sashimi

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
SPECIALITÉ : Cuisine familiale

NAKAGAWA (19ème) 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
SPECIALITÉ : Sushi, Sashimi, Yakitori

SUSHI-YA すし屋 | 01 42 02 85 82

12 rue Pradier 75019

MIDI : 12h30 - 14h30 (Dernier Service 13h30) min. 26€
SOIR : 19h - 22h00 (Dernier Service 21h /dim 20h) min. 26€
FERMÉ : lun / 2ème dim / 4ème dim
SPECIALITÉ : Sushi

Venez voir
EXPO : YU-RI
Bureau de campagne / Espace CINKO

33 AZABU 麻布 | 01 46 33 72 05

3 rue André-Mazet 75006

MIDI : 12h - 14h min. 25€
SOIR : 19h15 - 22h15 (Dernier Service) min. 60€
FERMÉ : lun / dim midi
SPECIALITÉ : Téppanyaki

34 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
SPECIALITÉ : Nouvelle cuisine japonaise

35 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
SPECIALITÉ : Sushi

36 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
SPECIALITÉ : Porc pané avec une sauce miso

37 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
SPECIALITÉ : Barbecue japonais

SHU 修 | 01 46 34 25 88

8 rue Suger 75006

OUVERT : 18h30 - 22h30 (Dernier Service) min. 38€
FERMÉ : Tous les midis, dim, jours fériés (1 Jan, 1 Mai, 14 Jul, 25 Dec)
SPECIALITÉ : Kushiagé

ZONE D - St-Germain-des-Prés

TAGAWA 田川 | 01 45 75 93 21

37 bis rue Rouelle 75015

OUVERT : 19h - 22h45 (Dernier Service /dim 22h30) min. 26€
FERMÉ : Tous les midis / sam
SPECIALITÉ : Sushi, Poisson grillé

38 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
SPECIALITÉ : Sushi

TOYO | 01 43 54 28 03

17 rue Jules Chaplain 75006

OUVERT : 12h30 -14h (Dernier Service) min. 35€
SOIR : 19h30 - 22h (Dernier Service) min. 79€
FERMÉ : lun midi / dim / jours fériés (Changeable chaque année, demandez au restaurant)
SPECIALITÉ : Poisson, Paella fruit de mer, Curry façon TOYO, Légumes
100% cuisine japonaise au lundi soir

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
SPECIALITÉ : Sushi

和楽 WALAKU

WALAKU Pâtisserie japonaise par AIDA

Salon de thé (15h-19h)
Gâteau japonais+thé ***14€***
Dégustation:3 gâteaux+thé ***22.5€***

Déjeuner (12h-15h) ***19.5€~***
Bentô spécial AIDA+pâtisserie ***32€***
Bentô à emporter, préparation à limitée à 5/jour

33 rue Rousselet
75007 Paris
TEL:01.56.24.11.02
Fermé : Lun, Mar
www.walaku-paris.com

PARTENAIRE « Visit Japan Project » Saveurs japonaises, une invitation au voyage

ZONE D - St-Germain-des-Prés

39 WALAKU (SALON DE THÉ) 和楽 | 01 56 24 11 02

33 rue Rousselet 75007

MIDI : 12h - 15h min. 40€
SALON DE THÉ : 15h - 19h min. 14€
FERMÉ : lun / mar
SPECIALITÉ : Bento, Pâtisserie traditionnelle japonaise (Bento réservation obligatoire 8 personnes max)

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
SPECIALITÉ : Sushi, Poisson grillé

YEN 円 | 01 45 44 11 18

22 rue Saint Benoît 75006

MIDI : 12h - 14h min. 30€
SOIR : 19h30 - 22h30 min. 60€
FERMÉ : dim
SPECIALITÉ : Soba

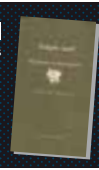
YUZU ゆず | 01 47 05 28 84

33 rue de Bellechasse 75007

MIDI : 12h - 14h30 min. 19€
SOIR : 19h - 22h min. 26€
FERMÉ : lun / dim midi
SPECIALITÉ : Sushi de fois gras poêlé, Sushi, Sasimi, Tempura

会席 Maison KAISEKI
Restaurant Gastronomique Japonais

•Cours de Sushi •Café
•Bento •Librairie
•Boutique YUZU •Traiteur



" L'Algue nori "
L'AUTEUR Chef de Kaiseki !

7 rue André Lefebvre 75015 Paris
TEL : 01 45 54 48 60
FAX : 01 45 54 78 38
E-mail : takeuchi@kaiseki.com
SITE : www.kaiseki.com

PARTENAIRE « Visit Japan Project » Saveurs japonaises, une invitation au voyage

ZONE E - St-Michel

40 ASIA-TÉE アジア亭 | 01 43 26 39 90

47 rue de la Montagne-Sainte-Geneviève 75005

MIDI : 12h - 14h30 min. 17€
SOIR : 19h - 23h min. 37€
FERMÉ : lun / dim
SPECIALITÉ : Sushi

42 KIMURA 喜むら | 01 45 42 33 15

38 rue Pernety 75014

MIDI : 12h30 - 14h min. 16€
SOIR : 19h - 22h (Dernier Service 21h) min. 20€
FERMÉ : lun / sam midi / dim midi
SPECIALITÉ : Sushi, Sashimi (Réservation obligatoire le dimanche soir)

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
SPECIALITÉ : Izakaya

43 SAKEBAR | 01 43 26 05 32

3 rue Valette 75005

OUVERT : 19h - 22h30 min. 50€
FERMÉ : lun
SPECIALITÉ : Saké, Fusion, Cuisine française à la japonaise

SOLA | 01 43 29 59 04

12 rue de l'Hôtel Colbert 75005

MIDI : 12h - 14h min. 35€
SOIR : 19h - 22h min. 65€
FERMÉ : lun / dim
SPECIALITÉ : Foie gras au Saikyo miso

ZONE E - St-Michel

44 SUSHI GOZEN | 01 40 47 55 01

20 rue Delambre 75014

MIDI : 11h - 14h15 min. 12€
SOIR : 19h - 23h min. 14€
FERMÉ : dim
SPECIALITÉ : Sushi chaud, Donburi

TORICHO 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
SPECIALITÉ : Sushi

"Présentation de la cuisine" au Samedi 09 16h30 et 17h30 (Espace CINKO)

JUSTINE'S COOKING TIPS

Le Miso se présente sous deux formes : En sachets plastiques sous vide ou en barquette refermable. Je vous recommande de prendre votre Miso en barquette, cela vous permettras de le garder plusieurs mois au réfrigérateur sans problèmes.

Il existe 3 grandes catégories de Miso :

-Le Miso blanc : de couleur beige ou brun claire, léger en goût et sucrée. A utiliser pour la soupe Miso, les marinades de viandes blanches et les vinaigrettes.
Cette pâte est la plus facile à cuisiner, idéale pour débuter.

-Le Miso rouge : de couleur brun-rouge plus salé et corsé que le blanc. A utiliser avec des viandes rouges ou pour des soupes plus fortes en goût.

-Le Miso noir : de couleur brun-noir, est très salé et fort en goût, car il est fermentée plus longtemps.
A utiliser avec des fruits de mer, en accompagnement pour les nouilles ou encore en combinaison avec d'autre Miso pour l'adoucir.

Mon facebook : www.facebook.com/rizorizjaponais
Site web : www.riz-o-riz.com
Profile : Très jeune j'avais deux passions: Le japon et la cuisine!!
c'est donc tout naturellement qu'après une formation diplômante en restauration.
j'ai voulu re'unir mes deux passions en donnant des cours de cuisine japonaise.

45 HANAWA 花輪 | 01 56 62 70 70

26 rue Bayard 75008

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

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
SPECIALITÉ : Sushi

46 KIYOMIZU きよ水 | 01 45 63 08 07

4 rue Saint-Philippe du Roule 75008

MIDI : 12h - 14h30 (sauf sam) min. 24€
SOIR : 19h - 22h30 min. 50€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPECIALITÉ : Sushi, Kaiséki

47 Le bar à 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
SPECIALITÉ : Sushi

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
SPECIALITÉ : Sushi

48 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
SPECIALITÉ : Izakaya

ZONE F - Champs-Élysées

OKAME おかめ | 01 46 22 95 03

235 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008

OUVERT : 11h - 20h (Dernier Service 19h30) / 12h - 17h (sam) min. 10.50€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPECIALITÉ : Sashimi, Bento

49 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
SPECIALITÉ : Sushi

50 WADA 和田 | 01 44 09 79 19

19 rue de l'Arc de Triomphe 75017

MIDI : 12h - 14h30 min. 28€
SOIR : 19h - 22h30 min. 28€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPECIALITÉ : Sushi

51 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
SPECIALITÉ : Bento

鈴豆腐

SUZU TOFU

TOFU traditionnelle authentique par artisan japonais

Naturel et Traditionnel

- **fabriqué par un artisan japonais**
- **avec du soja japonais et coagulant Nigari 100%**
- **sans aucun conservataeur**

Discussion "TOFU et SOJA"
au Vendredi 08 :12h-
Samedi 09 :15h-
(Espace CINKO)

LISTE DES MAGASINS
NANAYA : 81, av. Mozart Paris (16e) / SAYURI(KANAE) : 118, rue Lecourbe (15e) / KANAE : 29, pl. Maubert (5e)
KIOKO : 46, rue des Petits Champs (2e) / OTODOKE(JYUJIYA) : 46, rue Ste. Anne (2e)

53 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
SPECIALITÉ : Sushi

55 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
SPECIALITÉ : Téppanyaki

56 KUSHIKATSU BON 串かつ凡 | 01 43 38 82 27

24 rue Jean-Pierre Timbaud 75011

OUVERT : 19h30 - 24h min. 53€
(Dernier Service 22h)
FERMÉ : dim / jours fériés
SPECIALITÉ : Kushikatsu, Osaké (Menu: changeable selon la saison)

57 NAKAGAWA (11ème) 中川 | 01 47 00 82 30

3 rue Saint Hubert 75011

OUVERT : 12h - 15h min. 7.40€
SOIR : 19h30 - 24h (Dernier Service 22h30) min. 13.50€
FERMÉ : dim
SPECIALITÉ : Sushi, Sashimi, Teriyaki (Midi: Traiteur / Soir: Traiteur & Restaurant)

NANASHI (CHARLOT) | 01 44 61 45 49

57 rue Charlot 75003

MIDI : 12h - 15h min. 25€
SOIR : 19h30 - 23h min. 30€
FERMÉ : dim soir
SPECIALITÉ : Petit bento équilibré

ZONE G - Marais, Bastille

NANASHI (PARADIS) | 01 40 22 05 55

31 rue de Paradis 75010

MIDI : 12h - 15h min. 25€
SOIR : 19h30 - 23h (Dernier Service) / Bento -24h min. 30€
FERMÉ : dim soir
SPECIALITÉ : Petit bento équilibré

58 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
SPECIALITÉ : Poisson

ZONE H - Hauts-de-Seine

SANKI さん岳 | 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
SPECIALITÉ : Cuisine japonaise traditionnelle

59 SUSHIKEN 寿司けん | 01 46 42 58 18

12 rue Ernest Renan 92130 Issy-les-Moulineaux

MIDI : 12h - 14h30 (lun 12h - 14h) min. 15€
SOIR : 19h - 21h30 min. 18€
FERMÉ : lun soir / sam midi / dim
SPECIALITÉ : Sushi

Dernière mise à jour Janvier 2013
Informations pubiées avec l'accord des restaurants sélectionnés.
Contactez-nous si vous désirez figurer dans notre guide ou pour toute suggestion concernant son contenu. >>> info@ejcrossing.com

Japan.
Endless
Discovery.

Participez aux concours et tirages au sort
Premiers prix : 2 voyages au Japon
et de nombreux cadeaux à gagner
du 17 janvier au 16 mars 2013

Japon

Saveurs japonaises une invitation au voyage

Trouvez-nous sur Facebook
Découvrir le Japon

Pour plus d'informations, visitez notre site internet
WWW.TOURISME-JAPON.FR/CAMPAGNE2013

Bureau de campagne
MOG MOG JAPON : GALERIE CHOISEUL 77 Passage Choiseul 75002 PARIS / Ouvert du 17 janvier au 16 mars 2013 de 11h à 19h (sauf le 16 mars : 11h à 17h), Ferme le dimanche.

Japan. Endless Discovery.

Saveurs japonaises une invitation au voyage

" Gagnez des voyages au Japon ! "

Pour gagner l'un des 2 voyages pour 2 personnes au Japon, rendez-vous sur le site : www.tourisme-japon.fr/campagne2013 et répondez aux questions !

* un tirage au sort déterminera les gagnants fin mars 2013.

" Mangez cuisine japonaise et gangez des cadeaux ! "

Gagnez d'autres cadeaux en faisant valider votre carte concours, à l'occasion de vos repas ou achat chez les enseignes participantes ! Une fois la carte remplie(2 tampons ①~㊾), venez retirer votre cadeau dans notre Bureau de Campagne.

Liste des enseignes participantes

AKASAKA / AKI / AKI BOULANGER / ASIA-TEE / ASUKA / AZABU / ASSOCIATION CULTURELLE FRANCO-JAPONAISE DE TENRI(espace culturel)/ ESPACE JAPON(espace culturel)/ BOOK OFF(librairie)/ COMME DES POISSONS / HANA / HANAWA / HAPPATEI / HOTARU / ISAMI / JUAN / JUJIYA / JUNKDO(librairie)/ KADOYA / KAGAYAKI / KAI / KAISEKI SUSHI / KANAE 5E(épicerie)/ KIMURA / KINTARO / KITOKITO / KIYOMIZU / KOETSU / KOYUKI / KUSHIKATU BON / LAI-LAI-KEN / L'ARC / LE BAR A SUSHI IZUMI / MATCHAN / MATSUDA / MICHI / NAKAGAWA / NAKAMURA / NANAYA(épicerie)/ NANIWA-YA / NAOKI / NODAIWA / OPERA RAMEN / SAKEBAR / SANUKIYA / SAPPORO RAMEN / SUSHI GOZEN / SUSHI KILALA / SUSHIKEN / TAKI / SHINANO / WADA / WALAKU / YASUBE / ZENZAN

Erratum : WARAKU→WALAKU(La carte concours et le flyer de campagne publicitaire).

*La carte concours est disponible chez les enseignes participantes (liste complète disponible sur www.tourisme-japon.fr/campagne2013) et au Bureau de Campagne.

BUREAU DE CAMPAGNE

Mog Mog JAPON

Adresse GALERIE CHOISEUL
77 Passage Choiseul 75002 PARIS

Email / Tel info@ejcrossing.com / 01 42 63 59 90

Ouvert du 17 janvier au 16 mars 2013 de 11h00 à 19h00 fermé le dimanche
(sauf le 16 mars : 11h à 17h)

Dégustation, Lecteur, Atelier pour enfants

vendredi 8 et samedi 9 Février

Espace CINKO
(12-18 Passage Choiseul 75002 PARIS)

HISSA

" PARTENAIRES " AMBASSADE DU JAPON EN FRANCE / CCIJF / CLAIR PARIS / JETRO / MAISON DE LA CULTURE DU JAPON A PARIS / AJINOMOTO EUROPE / ALL NIPPON AIRWAYS / JALPAK / JAPAN AIRLINES / JFC / JTB / KIKKOMAN / MARUKOME / MIKI TRAVEL / NIPPON TRAVEL AGENCY / NTT DOCOMO / NTT EUROPE / PRINCE HOTELS & RESORTS / SANYO FOODS / S&B FOODS / VIVRE LE JAPON / AKI / AKI BOULANGER / ASAHI BREWERIES / COMME DES POISSONS / EURO JAPAN CROSSING / ENCHAN-THE JAPON / HANA / HAPPATEI / HOTARU / IKEDA CHIKYU / IZUMI / JUAN / JUNKUDO PARIS / KADOYA / KAGAYAKI / KAISEKI SUSHI / KANAE / KIOKO / KITOKITO / KIZAKURA / KOETSU / KOYUKI / KUSHIKATU BON / L'ARC / LE BAR A SUSHI IZUMI / MATCHAN / MATSUDA / MICHI / NANIWA-YA / NODAIWA / OPERA RAMEN / PASSERELLE / SAPPORO RAMEN / SUSHI GOZEN / SUSHIKEN / SUZU TOFU / TAKARA SHUZO / SHINANO / WALAKU / YASUBE / ZENZAN

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES JAPONAISES

Kantô
Superficie 32 423,90km²
Population 42 598 300hab.

Ibaraki / いばらき

Ankô-nabé

C'est un nabé de la baudroie d'origine de la mer Jôban et de haute qualité. Le nabé mijoté avec le foie écrasé et ingrédients et légumes saisonniers assaisonné avec la sauce miso.

Mur traditionnel japonais

Le quartier à Makabé est construit entre la fin de l'époque de Sengoku et le début de l'époque d'Edo. Il a été choisi comme le quartier conservateur pour le groupe de bâtiments traditionnels en juin 2010.

Tochigi / とちぎ

©utsunomiyagyozakai

©doll.yoshitei

Utsunomiya Gyôza

La Préfecture de Tochigi est la celle où est fabriqué le plus d'ails odorants, utilisé comme ingrédient dans la recette du gyôza. Utsunomiya est renommée comme la ville des gyôza car ces habitants sont les plus grands consommateurs de gyôza au Japon.

Poupées *Hina*

La ville de Sano est renommée par des poupées de Sekku. Les poupées Hina, celles de la fête des filles (le 3 mars), comprennent au moins quinze poupées représentant chacune des personnages spécifiques avec beaucoup d'accessoires. La base est d'une paire de poupées souvent dites "l'Empereur et l'Impératrice".

Gumma / ぐんま

Miso Yaki Manjû

C'est un gâteau fait de farine et d'eau, grillé au fou avec de la sauce miso sur une brochette.

Fête de Numata Gion

C'est une fête à Numata, la préfecturede Gumma, à la base de la fête de Gion au temple de Yasaka à Kyôto. Il se déroule pendant 3 jours du 3 au 5 août chaque année dans la ville de Numata.

Saitama / さいたま

Fête de Chichibu

C'est une grande fête au temple de Chichibu, la préfecture de Saitama ouverte du 1 au 6 décembre chaque année. On dit qu'elle est une des plus belles fêtes au Japon.

Chiba / ちば

©2008-2010 Kamogawa Navi

Futomaki Matsuri Sushi

C'est une variété de sushi qui se mange lors de célébrations familiales comme la naissance, le mariage ou les funérailles. Il se compose d'un salsifis japonais, d'un kanpyô (copeaux de calebasse), d'un shiitaké (champignon japonais), des feuilles etc..

Kagura de Sasagawa

Kagura de Sasagawa est une fête du printemps au temple de Suwa ouverte le premier samedi d'avril chaque année. Elle a été désigné l'un des trésors spirituels de Chiba préfecture en 1965.

Tôkyo / とうきょう

©monja.gr.jp

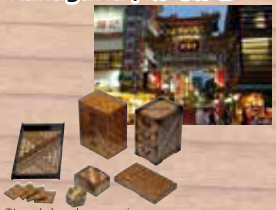
Monja Yaki

Monja yaki, plus souvent appelé simplement Monja, est une cuisine de Tôkyô à base de farine et grillé à la plancha.

Hagoita-ichi (fête des raquettes)

Les hagoita sont des raquettes en bois de forme rectangulaire et ils sont offerts en guise de porte-bonheur à l'occasion d'une naissance d'une fille pour éloigner les mauvais esprits du nouveau-né. Elle désigne un produit traditionnel japonais. La foire de Hagoita se déroule du 17 au 19 décembre au Sensô-ji (temple de Sensô-ji).

Kanagawa / かながわ



©town.hakone.kanagawa.jp

Cuisine Chinois

La cuisine chinoise est une spécialité de Yokohama du fait de la forte présence de résidents étrangers chinois après l'ouverture du port de Yokohama à l'international. Le quartier chinois (chinatown) à Yokohama est le plus grand chinatown au Japon et à l'Asie de l'Est.

Hakoné Yoségi-zaiku

Le yoségi-zaiku ou simplement yoségi est un type de marqueterie traditionnelle japonaise apparue à la fin de la période Edo (1603 - 1867). La marqueterie yoségi est communément utilisée sur les faces extérieures des boîtes à secrets japonaises, mais décore également de nombreux autres ouvrages d'artisanats, tels que des plateaux, des coffres, des cadres de photos et des boîtes à bijoux. La région d'Hakone et Odawaea sont les seules lieux de fabrication de Yoségi-zaiku au Japon.

Saison du Yuzu

Aujourd'hui apprécié dans le monde entier!

Le Yuzu est un agrume utilisé depuis longtemps dans la cuisine japonaise!

Il est enfin chez KIOKO sous toutes ses formes!

Poudre de Yuzu
Jus de Yuzu 100%
Zestes de Yuzu
Yuzu Frais

Poids Net 1Kg

Et pleins d'autres produits à base de Yuzu! Sake au Yuzu, Infusion au Yuzu, Sauces ...

LE PETIT MARCHE

Fruits, Légumes

AB Agriculture Biologique

Réception
Mar Jeu Ven

Légumes du Japon un vendredi sur deux

DEPUIS SEPTEMBRE

Tous les 1er et 3ème mercredis du mois:

-20%

SUR TOUS NOS FRUITS, LEGUMES ET OEUFS FRAIS!

KIOKO

Alimentation Japonaise

京子

Magasin KIOKO
46, rue des petits-Champs
75002 Paris
Tel: 01 42 61 33 65
du mar au sam: 10h-20h
le dimanche: 11h-19h

Boutique en ligne
www.kioko.fr

Professionnels
lundi au vendredi de 8h-16h
Tel: 01 45 21 46 99

PARTENAIRE « Visit Japan Project » Saveurs japonaises, une invitation au voyage

Interview Du Chef

vol.3

Shinano

17ème

Résponsable
M. NAKAHARA Keiichi

Atelier Maki pour enfants au Samedi 09 Février à partir de 11h et 14h (Espace CINKO)

C'EST QUOI

Oséchi ?

Q1. Pour quelle raison faites-vous depuis longtemps l'Oséchi, la cuisine japonaise traditionnelle du nouvel an.

A. L'Oséchi est une cuisine spéciale pour marquer la fin et le début d'une nouvelle année avec espoir.Mon engouement à vouloir transmettre la culture japonaise aux japonais habitant en France et aux gens qui ont des liens avec eux ou leurs enfants m'a poussé à proposer cette cuisine particulière.

Q2. Les mets de l'Oséchi ont des origines populaires. Quelle est la signification de ces origines ?

A. Les mets de l'Oséchi représentent les récoltes abondantes, le foyer heureux, la prospérité de la descendance.
L'Oséchi est à la base une cuisine impériale lors de la transition vers une nouvelle saison où une offrande est faite.

Les nourritures ci-dessous sont les 3 nourritures représentatives pour la fête du nouvel an.
Ils sont :

1) Tazukuri : symbolise le souhait de récoltes abondantes. Les sardines étaient utilisées comme engrais de la rizière par le passé.
2) Kuromamé : symbolise le souhait d'un foyer heureux.
3) Kazunoko : symbolise le vœux de prospérité de la descendance. Les œufs du hareng sont produits en très grand nombre.

Q3. Comment est-ce que vous remplacez les ingrédients japonais difficiles à obtenir en France?

A. Les ingrédients de Kuromamé et Tazukuri sont envoyés par ma famille du Japon début décembre de chaque année.
Je les choisis avec soin puis les commande moi-même individuellement au Japon car ces ingrédients sont rarement en bon état ici.

Les informations partiques

Shinano Tel :01 45 72 60 76
Adresse : 9 rue Belidor 75017
Métro : Ligne 1 Porte Maillot
Horaires d'ouverture : midi 12h - 14h / soir 19h - 23h
Férme : sam midi / dim

GASTRONOMIE JAPONAISE LORS DES ÉVÈNEMENTS CULTURELS

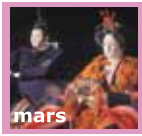
Nouvel An japonais >>> Oséchi-ryôri

Le terme oséchi-ryôri désigne les plats traditionnels du Nouvel An japonais. Les oséchi sont facilement reconnaissables à leur boîtes spécifiques appelées jûbako, qui ressemblent d'ailleurs à des boîtes à bentô.

©Motai 冠婚葬祭辞典

Sétsubun >>> Ehômaki

Un ehômaki est un mets de la cuisine japonaise qui consiste en un maki (rouleau) de riz enveloppé dans une feuille de nori, composé de copeaux de calebasse appelés kanpyô, de concombre, de champignons shiitaké, d'œufs au dashi, d'anguilles d'eau douce et de rousong.



Hina Matsuri (Fête des filles) >>> Sakura Mochi

Le sakura-mochi est une pâtisserie traditionnelle japonaise composée de riz rose sucré et de pâte de haricots rouges, et couverte d'une feuille de cerisier à fleurs japonais (sakura) légèrement salée. Depuis l'époque d'Edo, il est offert devant les poupées de *Hina*.

MOG MOG RECETTE
VOL.3 ZÔNI (O-ZÔNI)

Le zôni ou o-zôni, est un bouillon qui se mange avec des baguettes de saule non laquées et qui est constitué de mochi (gâteaux de riz), légumes et sauce soja ou miso blanc. Sa composition varie en fonction des régions du japon. On le consomme généralement au Nouvel An.

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 100g de la cuisse de poulet
- 100g de komatsuna (épinard japonais)
- 40g de carotte
- 4 pièces de kamaboko (pâte de poisson)
- 4 pièces de mochi
- 3 verres de fond
(60cl d'eau et 4g de poudre de bouillon japonais)

<A>
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de saké
- un peu de sel

Bien mélanger et faire cuire tous les ingrédients à feu doux. Ajoutez le jus de yuzu, la moutarde japonaise, etc.※La quantité des ingrédients peut changer selon votre convenance.

1) Mettez de l'eau dans la cocotte et le poulet émincé et laissez mijoter. Puis enlevez l'écume.
2) Coupez le komatsuna et la carotte facile à manger et mettez les dans la cocotte.
3) Ajoutez <A> dans la cocotte pour améliorer la saveur.
4) Faites griller les mochi à feu doux et mettez le bouillon dans un bol.
5) Tranchez le kamaboko et ajoutez dans un bol.

PARTENAIRE « Visit Japan Project » Saveurs japonaises, une invitation au voyage

CLAIR Paris

Centre Japonais des Collectivités Locales

Merci à tous pour votre soutien !

Le Centre japonais des collectivités locales（CLAIR Paris）, représentation permanente des collectivités locales japonaises en France, vous remercie chaleureusement pour votre soutien après la catastrophe du 11mars 2011.

http://www.clairparis.org

CLAIR

PARTENAIRE « Visit Japan Project » Saveurs japonaises, une invitation au voyage

passerelle

Le nom de Passerelle évoque un pont jeté entre la France et le Japon, afin de réunir l'essentiel des deux cultures pour parvenir à un style unique et original.

設計から施工まで内装工事全般を承ります。 お気軽にご相談下さい。

Passerelle vous propose :
Rénovation et création de vos espaces d'intérieur :
-appartements, maisons
-locaux professionnels
-boutiques
-restaurants/bars
-salons de beauté, etc
Réalisation sur mesure par les soins d'un architecte d'intérieur expérimenté qui vous accompagnera tout au long de votre projet.

Passerelle vous offre un véritable travail sur mesure, quel que soit le projet.

architecture intérieure . design . graphisme

パスレル・インテリア・デザイン事務所

www.passerelle-design.com et http://passerelle-architecte-interieur.fr/

Bureau : 29 Rue Bleue 75009 Paris (uniquement sur rendez-vous)

Tél : 01 42 97 50 46 agence.passerelle.design@gmail.com

Kami intérieur

Importation d'objets « Made in Japan » :
Arts de la table et articles de décoration

Pour les professionnels.

La convivialité à la japonaise

気軽に楽しく和風モダン

29 Rue Bleue 75009 Paris Contact : kami.interieur@gmail.com Tél : 01 42 97 50 46

PARTENAIRE « Visit Japan Project » Saveurs japonaises, une invitation au voyage

PARTENAIRE « Visit Japan Project » Saveurs japonaises, une invitation au voyage

「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。」

この近年、フランス人の日本食への嗜好性は急激に高まっており、
庶民的なとんかつ、お好み焼き、居酒屋、たこ焼き、丼物など、
寿司、ラーメンだけではないカジュアルな和風や
和風ファーストフードへ広がりを見せています。
これはジャパニーズポップカルチャーの影響を受けている
若い層の増加によるものでしょう。

「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。」

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。
日本食ビギナーの方々に、この冊子が日本食を深めてくれる
きっかけになればと思い、多くのフランス人の意見を元に
フランス語版で刊行しました。

Prochaine Parution : Avril

Mog Mog JAPON

LE 4ÈME NUMÉRO

- Spécialités régionales japonaises
  -Kôshinétsu- (Yamanashi, Nagano, Niigata)
- Interview du chef
- Mog Mog Recette
- Conversation au restaurant en japonais! Vol 2 par TENRI
- Événements culturels
  - Avril à Juin -
- Justine's cooking tips

Retrouvez-nous sur Facebook !
Mog Mog Japon

レストラン掲載基準

1, 日本人から見て違和感のない日本食レストラン。

2, オーナーか料理人が日本人である、又は日本の食文化を引き継いでいる。

(掲載をご了承下さった店舗を記載しています。)

Contact	Mog Mog JAPON C/O EURO JAPAN CROSSING 48 RUE LA BRUYERE 75009 PARIS Tél: 01 42 63 59 90 WEB: www.ejcossing.com / Email: info@ejcrossing.com
Planning	Euro Japan Crossing
Rédaction	Lika TORIUMI / Junko ERNST / Yuko TANAKA
Mise en page	Saori KATAKAWA
Illustration	Yu - ri