

IZUMI

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI

*A grill iron plate requiring expert knife and culinary skills
Cuisson traditionnelle sur une plaque chauffante*

KAISEN

Below dishes are served with fried rice and vegetables
Les plats ci-dessous sont accompagnés de riz frit et légumes

Whole Lobster (600g) <i>Langouste entière</i>	Rs 1,800
Salmon (180g) <i>Saumon</i>	Rs 890
Tuna (180g) <i>Thon</i>	Rs 620
Calamari (300g) <i>Calamar</i>	Rs 590
King prawn (6 pieces) <i>Crevettes géantes</i>	Rs 1,500
Mixed seafood <i>Fruits de mer</i>	Rs 1,100

NIKU

Meat / Viande

Wagyu striploin (200g) Served with assorted mushrooms and fried rice <i>Filet de boeuf Wagyu</i> <i>Accompagné de champignons et riz frit</i>	Rs 2,200
--	-----------------

Below dishes are served with fried rice and vegetables
Les plats ci-dessous sont accompagnés de riz frit et légumes

Australian Angus sirloin steak (200g) <i>Entrecôte Angus d'Australie</i>	Rs 1,200
Chicken fillet (250g) <i>Aiguillette de poulet</i>	Rs 650

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.

Should you be subject to allergies, please contact the management.

In the interest of conservation and sustainable fishing, Indigo Hotels has committed to withhold the service of Marlin in all of its outlets. Thank you for your understanding and support.

TEPPANYAKI SET MENU



DEIJI

Daisy / Marguerite

Rs 1,250

Maki Moriawase

Assorted vegetarian maki
Assortiment de maki végétarien

Tempura

Assorted vegetable tempura
Assortiment de tempura de légumes

Kinoko Mushi

Mushroom soup
Soupe de champignons

Yasai Gyōza

Pan-fried Gyoza with sautéed fresh vegetables, assorted mushrooms and fried rice
Gyoza poêlé aux légumes sautés, assortiment de champignons et riz frit

Dezato

Trilogy of Japanese ice cream: green tea, sesame and wasabi
Trilogie de glaces japonaises: thé vert, sésame et wasabi

KIGIKU

Rs 1,500

Shake Maki

Salmon maki
Maki de saumon

Ika

Squid Kara-age with Japanese mayonnaise
Calamar croustillant et mayonnaise japonaise

Misoshiru

Miso soup
Soupe de miso

Osutoraria gyūniku sirloin nor toriniku to yasai moriawase

Angus sirloin steak or chicken or salmon with green vegetables
Entrecôte de bœuf Angus ou poulet ou saumon et légumes verts

Yasai Yakimeshi

Fried rice
Riz frit

Dezato

Banana tempura with homemade ice cream
Tempura de banane et glace maison

FUJI

Rs 2,000

Shake Maki

Salmon maki
Maki de saumon

Tori Karaage

Japanese crispy chicken
Poulet croustillant japonais

Misoshiru

Miso soup
Soupe de miso

Ebi to ika

Tiger prawns and squid
Crevettes géantes et calamar

Osutoraria gyūniku sirloin nor toriniku to yasai moriawase

Angus sirloin steak or chicken or salmon with green vegetables
Entrecôte de bœuf Angus ou poulet ou saumon et légumes verts

Yasai Yakimeshi

Fried rice
Riz frit

Dezato

Trilogy of Japanese ice cream: green tea, sesame and wasabi
Trilogie de glaces japonaises: thé vert, sésame et wasabi

ROZU

Rose

Rs 2,300

Shake Sashimi

Salmon sashimi
Sashimi de saumon

Edamame

Lightly seasoned Japanese edamame beans
Haricots verts japonais cuits à la vapeur

Tempura

Mixed tempura (vegetables and prawns)
Tempura variés (légumes et crevettes)

Dobin Mushi

Traditional seafood soup
Soupe traditionnelle de fruits de mer

Shake, ebi to ika to tamago sosu

Tiger prawns and squid with egg sauce
Crevettes géantes accompagnées d'une sauce aux oeufs

Yasai Yakimeshi

Fried rice
Riz frit

Osutoraria gyūniku sirloin nor toriniku

Angus sirloin steak or teppanyaki chicken with green vegetables
Entrecôte de bœuf Angus ou teppanyaki de suprême de poulet et légumes verts

Dezato

Trilogy of Japanese ice cream: green tea, sesame and wasabi
Trilogie de glaces japonaises: thé vert, sésame et wasabi

JASUMIN

Jasmine / Jasmin

Rs 3,000

Sashimi moriawase, Maki

Assorted sashimi, salmon cheese roll
Assortiment de sashimi, saumon, tobiko et fromage

Ebi Gyoza

Gyoza prawn
Gyoza aux crevettes

Tempura

Mixed tempura (vegetables and prawns)
Tempura variés (légumes et crevettes)

Dobin Mushi

Seafood soup
Soupe de fruits de mer

Shake to Yasai moriawase

Salmon with assorted vegetables
Saumon et légumes variés

Yasai Yakimeshi

Fried rice
Riz frit

Ise ebi to kinoko moriawase

Teppanyaki of half lobster with assorted mushrooms
Teppanyaki de demi-langouste et champignons variés

Dezato

Banana tempura with homemade ice cream
Tempura de banane et glace maison

ERIKA

Rs 3,500

Sashimi sushi moriwase

Assorted sashimi and sushi
Assortiment de sashimi et sushi

Edamame

Lightly seasoned Japanese edamame beans
Haricots verts japonais cuits à la vapeur

Ebi Gyoza

Gyoza prawn
Gyoza aux crevettes

Dobin Mushi

Seafood soup
Soupe de fruits de mer

Ise Ebi

Teppanyaki of half lobster
Teppanyaki de demi-langouste

Yasai Yakimeshi

Fried rice
Riz frit

Osutoraria Wagyu niku sirloin

Australian Wagyu beef sirloin with assorted vegetables and mushrooms
Entrecôte de boeuf Wagyu australien, légumes variés et champignons

Dezato

Banana tempura with homemade ice cream
Tempura de banane et glace maison

À LA CARTE

ZENSAI

Cold appetizers / Entrées froides

Shake Tarutaru

Diced fresh salmon tartare, avocado, tobiko, lemon zest and spring onions
Tartare de saumon frais, avocat, tobiko, zeste de citron et oignons nouveaux

Rs 420

Izumi Poke Bowl

Made with chunks of fresh salmon, avocado, prawns, mixed salad, spicy mayonnaise and Japanese sauce on side
Poke Bowl composé de morceaux de saumon frais, avocat, crevettes, salade mixte, mayonnaise épicée avec sauce japonaise

Rs 590

Hot appetizers / Entrées chaudes

Edamame

Boiled green beans with seasoning salt
Haricots verts japonais vapeur assaisonnés au sel

Rs 480

Gyoza (4 pcs)

Vegetable
Légumes

Rs 360

Chicken

Poulet

Rs 390

Prawn

Crevette

Rs 480

Gyoza platter / Plateau de gyoza (6 pcs)

Rs 590

AGEMONO

Tori Karaage

Japanese crispy chicken
Poulet croustillant Japonais

Rs 320

Yakitori

Japanese chicken skewers served with wasabi mayonnaise
Brochettes de poulet à la japonaise et mayonnaise au wasabi

Rs 260

Tempura

Ebi (5 pcs)

Prawn tempura
Tempura de crevette

Rs 400

Moriawase yasai (5 pcs)

Seasonal vegetables tempura
Tempura de légumes de saison

Rs 280

Assorted tempura (9 pcs)

Prawn, squid and vegetable (3 pcs each)
Crevette, calamar et légumes (3 pcs de chaque)

Rs 460

SUIMONO

Soups / Soupes

Miso Shiro

Yellow bean soup with tofu, seaweed and spring onion
Soupe de haricots jaunes, tofu, algues et oignon nouveau

Rs 260

Dobin Mushi

Clay pot seafood soup
Soupe traditionnelle aux fruits de mer

Rs 290

Kinoki Mushi

Mushroom soup
Soupe aux champignons

Rs 280

MENRUI / RAMEN

Choice of noodle soup or fried noodles

Choix de soupe de nouilles ou nouilles frites

Tori Ramen

Hot noodles with grilled chicken and miso soup
Soupe de miso et nouilles accompagnées d'aiguillettes de poulet grillé

Rs 400

Kaisen Ramen

Hot fried noodles with prawn, salmon, squid and assorted vegetables
Nouilles frites aux fruits de mer: crevettes, saumon, calamar et assortiment de légumes

Rs 490

Gyuniku Ramen

Hot fried noodles with grilled beef and vegetables
Nouilles frites accompagnées de bœuf grillé et légumes

Rs 420

Vegetable Ramen

Fried noodles with cabbage, onion, carrot, bell pepper and mushroom
Nouilles frites accompagnées de chou, carottes, poivrons et champignons

Rs 300

MIZUGASHI / DESSERTS

Green tea ice cream <i>Glace au thé vert</i>	Rs 180
Sesame ice cream <i>Glace au sésame</i>	Rs 180
Wasabi ice cream <i>Glace au wasabi</i>	Rs 180
Vanilla ice cream <i>Glace à la vanille</i>	Rs 180

Pandan ice cream <i>Glace au pandan</i>	Rs 180
Japanese mix Ice cream <i>Assortiment de glaces japonaises</i>	Rs 200
Banana tempura with homemade ice cream <i>Tempura de banane et glace maison</i>	Rs 250

IZUMI SAKE BAR

Selection of sake / Sélection de saké

By carafe (180 ml) By bottle (720 ml)

By carafe (180 ml) By bottle (720 ml)

Bijito Junmai **Rs 700** **Rs 2,100**

Nihonshu sake is produced exclusively in Japan. It's the result of the fermentation of rice, water and koji. This Junmai sake is produced from Koshi Hikari rice.

Le saké Nihonshu est produit exclusivement au Japon. Fruit de la fermentation du riz, de l'eau et du koji, ce saké de Junmai est produit à partir de riz Koshi Hikari.

Bijito Junmai Ginjo **Rs 820** **Rs 2,500**

Produced by the Kizakura brewery. Fresh and light, it is a perfect introduction to nihonshu, one of Japan's most traditional and symbolic beverage.

Ce saké est produit par la brasserie Kizakura. Frais et léger, il constitue une introduction parfaite au nihonshu, l'une des boissons les plus traditionnelles et symboliques du Japon.

Sayori Nakadori Junmai **Rs 1,250** **Rs 3,750**

Produced by the Asahara family brewery, this sake is a nakadori junmai. This means that no alcohol has been added (junmai) and that only the middle part of the pressing is used (nakadori).

Produit par la brasserie de la famille Asahara, ce saké est un nakadori junmai qui signifie qu'aucun alcool n'a été ajouté (junmai) et que seule la partie centrale du pressage est utilisée (nakadori).

Kawasemi Junmai Genshu **Rs 1,500** **Rs 4,000**

Produced by the Koshinara family brewery, this sake is a junmai genshu. This means that no alcohol has been added (junmai) and that it is undiluted (genshu).

Produit par la brasserie de la famille Koshinara, ce saké est un genshu junmai qui signifie qu'aucun alcool n'a été ajouté (junmai) et qu'il est non dilué (genshu).

Dassi EU 50 Junmai Dai-Ginjo **Rs 1,250** **Rs 3,750**

One of the finest nihonshu sake with flowery and green apple notes. *Il s'agit de l'un des meilleurs saké nihonshu avec des notes de fleurs et pomme verte.*

All sake can be enjoyed warm or chilled, as you prefer.

Tous les sakés peuvent être dégustés chauds ou froids, selon vos préférences.

Japanese Whisky / Whisky japonais

Nikka Pure Malt Black	Rs 320
Nikka Taketsuru Pure Malt	Rs 250
Nikka from the barrel	Rs 260
Nikka Blended Whisky	Rs 200
Nikka Coffey Grain	Rs 280
Nikka Coffey Malt	Rs 280

OCHA NO SEREKUSHON

Selection of tea / Sélection de thé

Traditional matcha green tea <i>Thé vert matcha traditionnel</i>	Rs 140
Brown tea <i>Thé brun</i>	Rs 120

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.