

# 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>	<b>Rs 1,800</b>	<b>€36</b>
Salmon (180g) <i>Saumon</i>	<b>Rs 890</b>	<b>€18</b>
Tuna (180g) <i>Thon</i>	<b>Rs 620</b>	<b>€12</b>
Calamari (300g) <i>Calamar</i>	<b>Rs 590</b>	<b>€12</b>
King prawn (6 pieces) <i>Crevettes géantes</i>	<b>Rs 1,500</b>	<b>€30</b>
Mixed seafood <i>Fruits de mer</i>	<b>Rs 1,100</b>	<b>€22</b>

#### 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>	<b>Rs 2,200</b>	<b>€44</b>
--	-----------------	------------

**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>	<b>Rs 1,200</b>	<b>€24</b>
Chicken fillet (250g) <i>Aiguillette de poulet</i>	<b>Rs 650</b>	<b>€13</b>

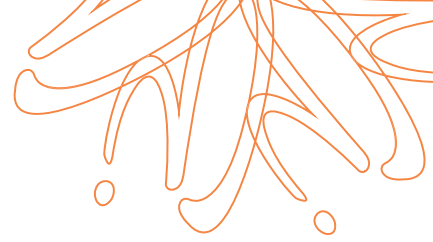
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.

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.

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.

# TEPPANYAKI SET MENU



## DEIJI

Daisy / Marguerite

Rs 1,250 €25

**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 €30

**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 gyuniku 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 €40

**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 gyuniku 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 €46

**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 gyuniku 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 €60

**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 €70

**Sashimi sushi moriawase**  
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** Rs 420 €8  
Diced fresh salmon tartare, avocado, tobiko, lemon zest and spring onions  
*Tartare de saumon frais, avocat, tobiko, zeste de citron et oignons nouveaux*

**Izumi Poke Bowl** Rs 590 €12  
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*

#### Hot appetizers / Entrées chaudes

**Edamame** Rs 480 €10  
Boiled green beans with seasoning salt  
*Haricots verts japonais vapeurassaisonnés au sel*

**Gyoza (4 pcs)**  
**Vegetable** Rs 360 €7  
*Légumes*

**Chicken** Rs 390 €8  
*Poulet*

**Prawn** Rs 480 €10  
*Crevette*

**Gyoza platter / Plateau de gyoza (6 pcs)** Rs 590 €12

### AGEMONO

**Tori Karaage** Rs 320 €6  
Japanese crispy chicken  
*Poulet croustillant Japonais*

**Yakitori** Rs 260 €5  
Japanese chicken skewers served with wasabi mayonnaise  
*Brochettes de poulet à la japonaise et mayonnaise au wasabi*

**Tempura**  
**Ebi (5 pcs)** Rs 400 €8  
Prawn tempura  
*Tempura de crevette*

**Moriawase yasai (5 pcs)** Rs 280 €6  
Seasonal vegetables tempura  
*Tempura de légumes de saison*

**Assorted tempura (9 pcs)** Rs 460 €9  
Prawn, squid and vegetable (3 pcs each)  
*Crevette, calamar et légumes (3 pcs de chaque)*

### SUIMONO

#### Soups / Soupes

**Miso Shiro** Rs 260 €5  
Yellow bean soup with tofu, seaweed and spring onion  
*Soupe de haricots jaunes, tofu, algues et oignon nouveau*

**Dobin Mushi** Rs 290 €6  
Clay pot seafood soup  
*Soupe traditionnelle aux fruits de mer*

**Kinoki Mushi** Rs 280 €6  
Mushroom soup  
*Soupe aux champignons*

### MENRUI / RAMEN

#### Choice of noodle soup or fried noodles *Choix de soupe de nouilles ou nouilles frites*

**Tori Ramen** Rs 400 €8  
Hot noodles with grilled chicken and miso soup  
*Soupe de miso et nouilles accompagnées d'aiguillettes de poulet grillé*

**Kaisen Ramen** Rs 490 €10  
Hot fried noodles with prawn, salmon, squid and assorted vegetables  
*Nouilles frites aux fruits de mer: crevettes, saumon, calamar et assortiment de légumes*

**Gyuniku Ramen** Rs 420 €8  
Hot fried noodles with grilled beef and vegetables  
*Nouilles frites accompagnées de bœuf grillé et légumes*

**Vegetable Ramen** Rs 300 €6  
Fried noodles with cabbage, onion, carrot, bell pepper and mushroom  
*Nouilles frites accompagnées de chou, carottes, poivrons et champignons*

## MIZUGASHI / DESSERTS

Green tea ice cream <i>Glace au thé vert</i>	<b>Rs 180</b>	<b>€4</b>	Pandan ice cream <i>Glace au pandan</i>	<b>Rs 180</b>	<b>€4</b>
Sesame ice cream <i>Glace au sésame</i>	<b>Rs 180</b>	<b>€4</b>	Japanese mix Ice cream <i>Assortiment de glaces japonaises</i>	<b>Rs 200</b>	<b>€4</b>
Wasabi ice cream <i>Glace au wasabi</i>	<b>Rs 180</b>	<b>€4</b>	Banana tempura with homemade ice cream <i>Tempura de banane et glace maison</i>	<b>Rs 250</b>	<b>€5</b>
Vanilla ice cream <i>Glace à la vanille</i>	<b>Rs 180</b>	<b>€4</b>			

## 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** **€14** **Rs 2,100** **€42**  
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** **€16** **Rs 2,500** **€50**  
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** **€25** **Rs 3,750** **€75**  
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** **€30** **Rs 4,000** **€80**  
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** **€25** **Rs 3,750** **€75**  
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	<b>Rs 320</b>	<b>€6</b>
Nikka Taketsuru Pure Malt	<b>Rs 250</b>	<b>€5</b>
Nikka from the barrel	<b>Rs 260</b>	<b>€5</b>
Nikka Blended Whisky	<b>Rs 200</b>	<b>€4</b>
Nikka Coffey Grain	<b>Rs 280</b>	<b>€6</b>
Nikka Coffey Malt	<b>Rs 280</b>	<b>€6</b>

## OCHA NO SEREKUSHON

### Selection of tea / Sélection de thé

Traditional matcha green tea <i>Thé vert matcha traditionnel</i>	<b>Rs 140</b>	<b>€3</b>
Brown tea <i>Thé brun</i>	<b>Rs 120</b>	<b>€2</b>



# IZUMI

## TEPPANYAKI

Half price Sushi every Tuesday except on platters and take away

### SUSHI MENU

#### SASHIMI

**Fresh raw seafood**  
*Fruits de mer crus*

Salmon (4 pcs) <i>Saumon</i>	<b>Rs 350</b>	<b>€7</b>
Tuna (4 pcs) <i>Thon</i>	<b>Rs 230</b>	<b>€5</b>

#### NIGIRI

**Fresh raw fish with Uruchimai rice**  
*Poisson cru et riz Uruchimai*

Salmon (2 pcs) <i>Saumon</i>	<b>Rs 220</b>	<b>€4</b>
Prawn (2 pcs) <i>Crevette</i>	<b>Rs 180</b>	<b>€4</b>
Tuna (2 pcs) <i>Thon</i>	<b>Rs 170</b>	<b>€3</b>
Salmon roses (2 pcs) <i>Roses au saumon</i>	<b>Rs 240</b>	<b>€5</b>

#### HOSO MAKI

**Expertly handcrafted with Uruchimai rice**  
*Spécialement préparé à la main avec du riz Uruchimai*

Avocado (8 pcs) <i>Avocat</i>	<b>Rs 290</b>	<b>€6</b>
Tuna (8 pcs) <i>Thon</i>	<b>Rs 360</b>	<b>€7</b>
Salmon and avocado (8 pcs) <i>Saumon et avocat</i>	<b>Rs 420</b>	<b>€8</b>
Salmon (8 pcs) <i>Saumon</i>	<b>Rs 400</b>	<b>€8</b>

#### TEMAKI

**Expertly handcrafted with Uruchimai rice**  
*Spécialement préparé à la main avec du riz Uruchimai*

Salmon and avocado (2 pcs) <i>Saumon et avocat</i>	<b>Rs 360</b>	<b>€7</b>
Tuna and avocado (2 pcs) <i>Thon et avocat</i>	<b>Rs 320</b>	<b>€6</b>
Cheese and cucumber (2 pcs) <i>Fromage et concombre</i>	<b>Rs 280</b>	<b>€6</b>
Prawn tempura and cucumbe (2 pcs) <i>Tempura de crevette et concombre</i>	<b>Rs 360</b>	<b>€7</b>

#### URA SPECIALITY

<b>Dragon roll (8 pcs)</b> Prawn tempura, cucumber and avocado with crispy tempura flakes <i>Tempura de crevette, concombre et avocat avec des flocons de tempura croustillants</i>	<b>Rs 690</b>	<b>€14</b>
<b>Salmon Cheese Roll (8 pcs)</b> Grilled Salmon, Japanese Mayonnaise, cheese and topped with sliced salmon and teriyaki sauce <i>Rouleau de fromage au saumon grillé, mayonnaise japonaise, fromage et nappé de tranches de saumon et sauce teriyaki</i>	<b>Rs 700</b>	<b>€14</b>
<b>California roll (8 pcs)</b> Fresh salmon, avocado, cucumber and pickled radish topped with tobiko <i>Saumon frais, avocat, concombre et radis marinés garnis de tobiko</i>	<b>Rs 650</b>	<b>€13</b>
<b>Spicy tuna roll (8 pcs)</b> Raw tuna, cucumber, spring onion and with spicy sauce topped with chilli powder <i>Thon cru, concombre, ciboule et sauce piquante garnie de piment en poudre</i>	<b>Rs 500</b>	<b>€10</b>
<b>Izumi fashioned sandwich sushi (8 pcs)</b> Rice sandwiches filled with layers of salmon, avocado and seaweed topped with japanese mayonnaise and tobiko <i>Sandwich de riz et fines couches de saumon, avocat et algues, mayonnaise japonaise et tobiko</i>	<b>Rs 620</b>	<b>€12</b>

#### PLATTERS

<b>Salmon platter (9 pcs)</b> Salmon sashimi (4 pcs) <i>Sashimi de saumon</i> Salmon roses (2 pcs) <i>Roses au saumon</i> Salmon nigiri (2 pcs) <i>Nigiri de saumon</i> Salmon temaki (1 pc) <i>Temaki de saumon</i>	<b>Rs 960</b>	<b>€19</b>
<b>Sakura Platter (16 pcs)</b> Salmon and tuna sashimi (4 pcs) <i>Sashimi de saumon et thon</i> Salmon nigiri (4 pcs) <i>Nigiri de saumon</i> Salmon and avocado maki (4 pcs) <i>Maki de saumon et avocat</i> Prawn tempura temaki (2 pcs) <i>Temaki de tempura de crevette</i>	<b>Rs 1,250</b>	<b>€25</b>
<b>Izumi sashimi platter (8 pcs)</b> Salmon sashimi (4 pcs) <i>Sashimi de saumon</i> Tuna sashimi (4 pcs each) <i>Sashimi de thon (2 pcs de chaque)</i>	<b>Rs 450</b>	<b>€9</b>
<b>Nigiri platter (6 pcs)</b> Prawn, salmon and tuna nigiri (2 pcs each) <i>Nigiri de crevette, saumon et thon (2 pcs de chaque)</i>	<b>Rs 530</b>	<b>€11</b>

# HALF BOARD MENU

## MENU DEMI-PENSION

**Served at the Teppanyaki table or on the terrace**  
**Servi aux tables Teppanyaki ou sur la terrasse**

### Shake Nambanzuke

Seasoned Japanese crispy salmon  
*Saumon croustillant à la japonaise*

### Dobin mushi

Seafood soup  
*Soupe de fruits de mer*

### Shake ebi to ika

Salmon, tiger prawns, squid and fried rice  
*Saumon, crevettes géantes, calamar et riz frit*

**OR / OU**

### Osutoraria gyuniku sirloin nor toriniku to yasai moriwase

Australian Angus sirloin or chicken breast with green vegetables and fried rice  
*Entrecôte de boeuf Angus australien ou suprême de poulet, légumes verts et riz frit*

**OR / OU**

### Gyuniku nor Toriniku ramen

Hot fried noodles with grilled beef or chicken and vegetables  
*Nouilles frites accompagnées de bœuf ou de poulet grillé et légumes*

**OR / OU**

### Vegetable Ramen

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

### Dezato

Chef's homemade Japanese ice cream: green tea, sesame, wasabi or vanilla.  
*Glaces 'maison' du Chef : thé vert, sésame, wasabi*

