



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

| | | |
|---|-----------------|------|
| Abalone / Ormeau | Rs 1,800 | € 45 |
| Whole Lobster (600g) / Langouste entière | Rs 2,200 | € 55 |
| Salmon (200g) / Saumon | Rs 890 | € 22 |
| Calamari (300g) / Calamar | Rs 590 | € 15 |
| King prawn (6 pieces) / Crevettes géantes | Rs 1,500 | € 38 |
| Mixed seafood / Fruits de mer | Rs 980 | € 25 |

NIKU

Meat / Viande

| | | |
|---|-----------------|------|
| Wagyu striploin (200g) | Rs 2,200 | € 55 |
| Served with assorted mushrooms and fried rice | | |
| Filet de boeuf Wagyu | | |
| Accompagné de champignons et riz frit | | |

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) | Rs 1,100 | € 28 |
| Entrecôte Angus d'Australie | | |
| Chicken (350g) | Rs 520 | € 13 |
| Poulet | | |

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.

Veillez 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 €31

Horenso Gyoza
Spinach gyoza
Gyoza aux épinards

Tempura
Assorted vegetable tempura
Assortiment de tempura de légumes

Kinoko Mushi
Mushroom soup
Soupe de champignons

Teppan yakidofu
Tofu with garlic and green vegetables
Tofu à l'ail accompagné de légumes verts

Kinoko Moriawase
Assorted mushrooms
(Enoki, shimeji, shiitake and awabi)
Champignons variés
(Enoki, shimeji, shiitake and awabi)

Yasai Yakimeshi, Tsukemono
Fried rice and pickles
Riz frit et condiments

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

KIGIKU

Rs 1,400 €35

Shake Nanbanzuke
Crispy salmon
Saumon croustillant

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 vert

Yasai Yakimeshi
Fried rice
Riz frit

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

ROZU

Rose

Rs 2,200 €55

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
Seafood soup
Soupe de fruits de mer

Ebi to ika
Tiger prawns and squid
Crevettes géantes et calamar

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 japonnaises:
thé vert, sésame et wasabi

JASUMIN

Jasmine / Jasmin

Rs 2,800 €70

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 3,200 €80

Sashimi moriawase

Assorted sashimi
Assortiment de sashimi

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 assorted mushrooms
Entrecôte de boeuf Wagyu australien, légumes variés et champignons

Dezato

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

A LA CARTE

ZENSAI

Cold appetisers / Entrées froides

Shake Tarutaru

Diced fresh salmon tartar, avocado, tobiko, lemon zest and spring onions
Tartare de saumon frais en cube, avocat, tobiko, zeste de citron et ciboulette

Rs 380 € 10

Niku tataki

Sliced Angus beef served with spring onion and garlic chips
Tranches de filet de boeuf Angus, queue d'oignons et copeaux d'ail

Rs 470 € 12

Hot appetisers / Entrées chaudes

Gyoza (4 pièces)

Spinach gyoza / Gyoza aux épinards

Rs 340 € 9

Chicken gyoza / Gyoza au poulet

Rs 360 € 9

Prawn gyoza / Gyoza aux crevettes

Rs 450 € 11

Gyoza platter / Plateau de gyoza (6 pièces)

Rs 560 € 14

AGEMONO

Tori Karaage

Deep fried chicken served with wasabi mayonnaise
Poulet frit servi avec de la mayonnaise au wasabi

Rs 340 € 9

Deep fried tempura / Tempura

Ebi (5 pieces)

Prawn tempura / Tempura de crevettes

Rs 400 € 10

Moriawase yasai (5 pieces)

Mixed seasonal vegetables tempura
Tempura de légumes saisonniers

Rs 300 € 8

SUIMONO

Soups / Soupes

Miso Shiro

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

Rs 260 € 7

Dobin Mushi

Traditional seafood soup
Soupe traditionnelle de fruits de mer

Rs 300 € 8

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 assorted vegetables
Nouilles accompagnées d'aiguillettes de poulet grillé et légumes variés

Rs 390 € 10

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 460 € 12

Gyuniku Ramen

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

Rs 420 € 11

Vegetable Ramen

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

Rs 300 € 8

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.



MIZUGASHI / DESSERTS

| | | | |
|---|-------------------|--|-------------------|
| Green tea ice cream <i>Glace au thé vert</i> | Rs 180 € 5 | Chef's homemade Japanese ice cream: green tea, sesame, wasabi <i>Glaces japonaises du Chef: thé vert, sésame, wasabi</i> | Rs 200 € 5 |
| Sesame ice cream <i>Glace au sésame</i> | Rs 180 € 5 | Apple dumpling <i>Boulettes de pommes</i> | Rs 280 € 7 |
| Wasabi ice cream <i>Glace au wasabi</i> | Rs 180 € 5 | Banana tempura with homemade ice cream <i>Tempura de banane et glace maison</i> | Rs 250 € 6 |
| Vanilla ice cream <i>Glace à la vanille</i> | Rs 180 € 5 | | |

IZUMI SAKE BAR

| Selection of Sake / Sélection de Sake | By Carafe (180 ml) | By Bottle (720 ml) | By Carafe (180 ml) | By Bottle (720 ml) |
|---|-----------------------|-----------------------|---|--|
| Bijito Junmai | Rs 700 € 18 | Rs 2,100 € 53 | Kawasemi Junmai Genshu | Rs 1,350 € 34 Rs 4,000 € 100 |
| Nihonshu sake produced exclusively in Japan. The result of the fermentation of rice, water and koji, this Junmai sake is produced from Koshi Hikari rice. <i>Nihonshu sake produit exclusivement au Japon. Fruit de la fermentation du riz, de l'eau et du koji, ce sake de Junmai est produit à partir de riz Koshi Hikari.</i> | | | Produced by the Kizakura brewery. Fresh and light, it is a perfect introduction to nihonshu, one of Japan's most traditional and symbolic beverage. <i>Ce sake 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.</i> | |
| Bijito Junmai Ginjo | Rs 820 € 21 | Rs 2,500 € 63 | Dassi EU 50 Junmai Dai-Ginjo | Rs 1,500 € 38 Rs 4,500 € 113 |
| Produced by the Kizakura brewery. Fresh and light, it is a perfect introduction to nihonshu, one of Japan's most traditional and symbolic beverage. <i>Ce sake 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.</i> | | | One of the finest nihonshu sake with flowery and green apple notes <i>Il s'agit de l'un des meilleurs nihonshu sake avec des notes de fleurs et pomme verte</i> | |
| Sayori Nakadori Junmai | Rs 1,250 € 31 | Rs 3,750 € 94 | All sake can be enjoyed warm or chilled, as you prefer. Tous les sakes peuvent être dégustés chauds ou froids, selon vos préférences. | |
| 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). <i>Produit par la brasserie de la famille Asahara, ce sake 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).</i> | | | | |

Japanese Whisky / Whisky japonais

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Nikka Pure Malt Black | Rs 320 € 8 |
| Nikka Taketsuru Pure Malt | Rs 250 € 6 |
| Nikka from the barrel | Rs 260 € 7 |
| Nikka Blended Whisky | Rs 200 € 5 |
| Nikka Coffey Grain | Rs 280 € 7 |
| Nikka Coffey Malt | Rs 280 € 7 |
| Iwai Tradition | Rs 270 € 7 |

OCHA NO SEREKUSHON

Selection of tea / Sélection de thé

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Green tea <i>Thé vert</i> | Rs 120 € 3 |
| Brown tea <i>Thé brun</i> | Rs 120 € 3 |

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.

IZUMI

TEPPANYAKI

Half price Sushi
every Tuesday
except on platters
and take-away

SUSHI MENU

SASHIMI

Fresh raw seafood
Fruits de mer crus

| | | |
|--------------------------------------|---------------|-----|
| Salmon / <i>Saumon</i> (4 pieces) | Rs 220 | € 6 |
| Tuna / <i>Thon</i> (4 pieces) | Rs 200 | € 5 |

NIGIRI

Fresh raw fish with vinaigrette rice
Poisson cru et riz Uruchimai

| | | |
|---------------------------------------|---------------|-----|
| Salmon / <i>Saumon</i> (2 pieces) | Rs 180 | € 5 |
| Prawn / <i>Crevette</i> (2 pieces) | Rs 160 | € 4 |
| Tuna / <i>Thon</i> (2 pieces) | Rs 160 | € 4 |

MAKI

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

| | | |
|--|---------------|------|
| Avocado roll / <i>Avocat</i> (8 pieces) | Rs 300 | € 8 |
| Tuna / <i>Thon</i> (8 pieces) | Rs 400 | € 10 |
| Prawn / <i>Crevette</i> (8 pieces) | Rs 540 | € 14 |

SPECIALITY

| | | |
|---|---------------|------|
| Dragon roll (8 pieces) | Rs 690 | € 17 |
| Prawn tempura wrapped in cucumber topped with tobiko <i>Sushi au tempura de crevette et concombre nappé de tobiko</i> | | |
| Salmon, tobiko and cheese <i>Saumon, tobiko et fromage</i> (8 pieces) | Rs 680 | € 17 |
| California roll / <i>Rouleau californien</i> (8 pieces) | Rs 580 | € 15 |
| Prawn, avocado, wasabi mayonnaise <i>Crevette, avocat, mayonnaise au wasabi</i> | | |
| Rainbow roll (8 pieces) | Rs 540 | € 14 |

TEMAKI

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

| | | |
|---|---------------|------|
| Salmon and avocado <i>Saumon et avocat</i> (2 pieces) | Rs 350 | € 9 |
| Tuna and avocado / <i>Thon et avocat</i> (2 pieces) | Rs 320 | € 8 |
| Avocado, cheese and cucumber <i>Avocat, fromage et concombre</i> (2 pieces) | Rs 280 | € 7 |
| Prawn tempura and avocado <i>Tempura de crevette et avocat</i> (2 pieces) | Rs 380 | € 10 |

PLATTERS

| | | |
|---|---------------|------|
| Salmon platter (9 pieces) | Rs 690 | € 17 |
| Salmon sashimi / <i>Sashimi de saumon</i> (4 pieces) | | |
| Salmon roses / <i>Roses au saumon</i> (2 pieces) | | |
| Salmon nigiri / <i>Nigiri de saumon</i> (2 pieces) | | |
| Salmon temaki / <i>Temaki de saumon</i> (1 piece) | | |
| Sakura Platter (14 pieces) | Rs 920 | € 23 |

| | | |
|--|--|--|
| Salmon, tuna and scallop sashimi <i>Sashimi de saumon, thon et noix de St Jacques</i> (6 pieces) | | |
| Salmon and beef sushi <i>Sushi de saumon et boeuf</i> (2 pieces each) | | |
| Salmon maki and avocado maki <i>Maki de saumon et maki d'avocat</i> (4 pieces) | | |
| Prawn tempura temaki <i>Temaki de tempura de crevette</i> (2 pieces) | | |

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.