



nonbe

PLATS DE FÊTES À EMPORTER

Coffret cadeaux à partir de 150€, 200€ et 250€ composés de saumon fumé, foie gras, chocolat maison, saké japonais, vin, crémant et/ou champagne.

Nous proposons aussi des chèques cadeaux nominatifs pour un repas à partir de 100€

SAUMON D'ÉCOSSE « LABEL ROUGE » AU SAKÉ FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE – SOUS VIDE

ブナ燻煙スモークサーモン: LABEL ROUGE (スコットランド産)-真空パック

Filet entier fumé sans peau non tranché (+/- 250 gr) 一切り身 スライスなし	10,00€/100g
Saumon fumé tranché façon sashimi (+/- 200gr) スライス	12,00€/100g
Rillettes de saumon au miso et Yuzu (+/-250gr) サーモンのリエット・味噌ユズ味	7,00€/100g
Kizami Wasabi - wasabi haché (+/- 100gr) 刻みワサビ	12,00€/100g
Hon wasabi (pâte de vrai wasabi japonais) 本ワサビ	8,00€/50g

FOIE GRAS DE CANARD* MI-CUIT

フォアグラ* 半生

Foie gras au whisky japonais, umeshu et shiso rouge (+/- 200gr) フォアグラ日本ウイスキー・梅酒・赤シソ味	17,00€/100g
--	-------------

*Origine du Sud-Ouest de la France

COFFRET AMUSE BOUCHE 17,00€ PAR PERSONNE (MIN. 4 PERS.)

前菜詰め合わせ 17,00€/1名 (4名様分より承ります)

Boulette de bœuf à la japonaise
ミートボール

Tsukune teriyaki au shiso- boulette de poulet à la sauce
soja sucrée et au shiso
シソ鶏つくね

Crevette frite au panko avec sa sauce tartare
海老フライ タルタルソース

Chinchard mariné
鯨南蛮漬け

Saumon grillé au miso
サーモン味噌漬焼き

Edamame noir - Fève de soja noir à la fleur de sel
枝豆 (黒豆)

Omelette japonaise au crabe
玉子焼き (カニ入り)

Champignon farci à la crevette
椎茸エビ

Tartare de Saint-Jacques, saumon et avocat
サーモン・ホタテ・アボカドのタルタル

Kaki au saumon fumé
柿とスモークサーモン

Terrine de Saint-Jacques
ホタテのテリーヌ

ENTRÉES

前菜

Tamagoyaki à l'anguille (Unagi) ウナギ玉子焼き	18,00€
Tamagoyaki à la chair de crabe カニ玉子焼き	18,00€
Gyoza grillés au porc (6 pièces) Ravioles japonaises grillées 餃子-豚肉(6個)	15,50€
Gyoza grillés au poulet et au Shiso (6 pièces) Ravioles japonaises grillées 餃子-鶏肉とシソ(6個)	15,50€
Gyoza grillés au scampis, avocat et oignon (6 pièces) - Ravioles japonaises grillées 餃子-海老、アボカドと玉ねぎ(6個)	21,00€
Fraicheur de Saint-Jacques, de courgettes et d'épinards à la vinaigrette de shiso ホタテ・ズッキーニ・ほうれん草のシソドレッシング	14,00€
Tartare de Saint-Jacques, saumon et avocat ホタテ、サーモン、アボカドのタルタル	17,00€
Salade d'anguille, concombre et wakame à la vinaigrette japonaise 鰻、きゅうり、ワカメの二杯酢サラダ	15,00€
Tartare de saumon et kizami wasabi サーモンのタルタル	15,00€
Tartare de thon et kizami wasabi まぐろのタルタル	17,00€
Kaizoku maki (8 pièces) Maki composé de plusieurs poissons et de shiso vert かいぞく巻 (8切)	21,00€

NOS PLATS CONDITIONNÉ SOUS-VIDE

お料理(真空パック)

Magret de canard «Lafitte» Label Rouge Cuit à basse température - pour 1 à 2 personnes 合鴨ロースト(ラフィット)とエリンギ(1-2名分)	29,00€
Pavé de saumon d'Écosse Label Rouge sauce teriyaki À cuire au four - pour 1 personne サーモン(スコットランド産)照り焼き	24,00€
Cabillaud japonais mariné au miso À cuire au four - pour 1 personne 銀鱈の西京焼	29,00€
Accompagnement riz qualité sushi, légumes et soupe miso ご飯・味噌汁・付け合せ	8,00€

Deuxième jour de Noël 26 décembre 2020

Le samedi **26 décembre**, nous serons
ouvert le midi et le soir pour la restauration
et les commandes à emporter. Les livraisons
seront possibles selon les disponibilités
(commande **1 jour en avance**).

SUSHI ET SASHIMI

寿司と刺身

Sushi box Nonbe お寿司ボックス 35,00€

Nigiri : 1 Bluefin tuna toro, 1 Bluefin tuna akami,
1 Noix de Saint-jacques, 2 saumons, 1 tamagoyaki,
1 crevette, 1 Hamachi (Yellowtail), 1 bar,
1 Maquereau mariné. 2 makis juliennes de concombre
sésame et 2 makis radis marinés au shiso.
にぎり: まぐろトロ1貫・まぐろ赤身1貫・ホタテ1貫・サーモン2貫・卵焼き1・エ
ビ1貫・はまち1貫・すずき1貫・しめサバ1貫。巻きずし: きゅうり巻2切・お新
香巻2切

Sushi box Nonbe pour 2 personnes 70,00€

お寿司ボックス 二人前
2 Nigiri saumons de plus.
サーモンにぎり2貫サービス

Sashimi Ass. selon marché 20,00€ / 35,00€ / 54,00€
9 pièces/18 pièces/28 pièces
おまかせ刺身盛り合わせ 9切/18切/ 28切

DESSERT NONBE*

ホームメイドデザート

*Les desserts sont préparés dans nos cuisines
et sont sans conservateurs artificiels.
デザートはすべて手作りで、人工保存料は一切使われておりません。

Mousse au chocolat blanc et matcha 15,00€/bocal
pour 2 personnes
抹茶とホワイトチョコレートケーキ

Mousse au chocolat noir Valrhona 15,00€/bocal
et au poivre sansho - pour 2 personnes
チョコレートムース 山椒

Pralinés et bonbons au chocolat Nonbe 14,00€/100g
Nonbeブラリネ(ボンボン)チョコレート

Assortiments de macarons Nonbe 19,50€/boite
12 pièces
Nonbeマカロン(12個)

Assortiments de macarons Nonbe 40,00€/boite
25 pièces
Nonbeマカロン(25個)

NOS SAKÉS POUR ACCOMPAGNER OU À OFFRIR - BOUTEILLE DE 720 ML

日本酒

Yuzushu - Heiwa shuzo 47,00€
柚子酒

Tamagawa junmai Yamahai genshu - Cuvée sauvage 45,00€
玉川 山廃

Mutemuka junmai genshu 40,00€
無手無冠

Isojiman junmai ginjo 50,00€
磯自慢 吟醸

Matsunotsukasa junmai Daiginjo 53,00€
松の司 大吟醸

Hachibei junmai Ginjo 52,00€
八兵衛 吟醸

Hachibei Yamaha 45,00€
八兵衛 山廃

MENU NONBE - SAINT SYLVESTRE

120€/PERSONNE UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Première entrée

Chawanmushi - poisson blanc, champignon
avec sauce au crabe

茶碗蒸し キノコ、白身魚、カニのソース

Deuxième entrée

Tartare de Saint-Jacques, saumon et avocat
Salade d'anguille fumé, concombre et wakame
à la vinaigrette japonaise
Buri(Yellow tail from Japan) sauce Teriyaki
ホタテ、サーモン、アボカドのタルタル 鰻、きゅうり、ワカメの二杯酢サラダ
ぶり照り焼き

Sashimi

Assortiment de sashimi

刺身10切または、15切

Premier plat au choix

Daurade grillée à la boutargue sur lit de daikon

鯛のからすみ焼きと大根ステーキ

ou

Cabillaud japonais grillé façon Rikyu et sauce au sésame

銀鱈の利休焼き(ゴマソース)

ou

Crevette et aubergine grillées
façon Dengaku, sauce miso blanc

茄子と海老の田楽(白みそ)焼き

Deuxième plat au choix

Bavette bœuf avec sauce aux champignons

ハラミ(和牛・ドイツ)ステーキ、キノコソース

ou

Poulet jaune fermier Label Rouge sauce teriyaki

鶏の照り焼き

ou

Kakiage crevette et légumes

海老と野菜のかき揚げ

Le riz

Accompagné d'une soupe au miso

味噌汁・漬物つき

Assortiment de Nigiri sushi

寿司盛り合わせ(7種/10種)

ou

Riz au crabe et champignon
avec gingembre finement coupé

カニ飯、キノコ、針生姜

Dessert

Dessert Signature

デザート盛り合わせ



www.nonbe.lu

+352 27 99 89 88 • info@nonbe.lu
31 Porte de France • L-4360 Esch-sur-Alzette (Belval)