



Restaurant NONBE A emporter お持ち帰りメニュー

Du mardi au samedi : conditions sur notre site internet <https://nonbe.lu/> et suivez nous sur FB pour toutes les nouveautés. Pour l'emporter commander de préférence 2 heures en avance. Pour les livraisons, commande de minimum 70€ et proche de Luxembourg-ville, commande de minimum 150€

火曜日～土曜日 : 詳細は、Nonbe ホームページを、新商品ご案内は、FB をご覧下さい。

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 お寿司ボックス 二人前 70,00€

2 Nigiri saumons de plus. サーモンにぎり2貫サービス



A cuisiner



Ramen (Tantanmen) préparé à Nonbe, à cuire 2,5 minutes chez vous !
Nonbe 自家製、ご自宅で2分半茹でるだけ !

Tantanmen 坦々麺 22,00€

En garniture : œuf mollet au soja, haché de porc avec pousses de soja, Chashu (lard de porc maison), mini pak-choi, cébette, épinard.

トッピング : 豚ミンチ・自家製チャーシュー・味卵・チンゲン菜・もやし・ほうれん草
薬味 : 青ネギ

Bento Box + Riz + Soupe au Miso 特別お弁当メニュー ご飯・お味噌汁付



Poulet jaune fermier Label Rouge sauce teriyaki 24,00€ 鶏の照り焼き

Yakiniku Bento 焼肉弁当 27,00€

Lamelles de bœuf (race Wagyu) avec des oignons, assaisonnés au soja, ail, sésame et un peu de jus de pomme.

Tori no Tempura ユーリンチー 24,00€

Cuisse de poulet désossée avec une panure accompagnée d'un sauce au Yuzu.

Donburi + Soupe au Miso どんぶり お味噌汁付

Katsudon カツどん Porc ibérique au panko, omelette mi- cuite, oignon et dashi	27,00€
Oyakodon 親子丼 Mijoté de poulet jaune fermier LR et omelette mi- cuite, oignon et dashi	25,00€
Gyudon 牛丼 Lamelles de bœuf Wagyu, œuf, oignon et dashi	29,00€
Sake furekudon 鮭フレーク丼 Saumon au miso (saumon servi froid)	25,00€
Karaagedon からあげ丼 Poulet frit au soja	25,00€

Les cartes Sushis et Izakaya お寿司・居酒屋アラカルト

Chirashi sushi ちらし寿司 Remise de 5% à emporter sur place. 店頭でお受け取りの場合は、5%引き

Assortiment de poissons 海鮮ちらし寿司 39,00€

Bowl of sushi rice with various slices of raw seafood

Bluefin tuna toro, bluefin tuna akami, Noix de Saint-jacques, saumons, crevette obsibblue, 1 buri (Yellowtail-origine Japon), Maquereau mariné et œuf de saumon sauvage- *selon le marché*

まぐろトロ・赤身・ホタテ・サーモン・オブシブルー大海老・日本産ぶり・しめサバ・いくら(入荷による変更有)

Bluefin tuna (Thon Rouge) 42,00€

まぐろのちらし寿司 *Bowl of sushi rice with Bluefin tuna*

Saumon d'Écosse Label Rouge 30,00€

スコットランド産サケちらし寿司 *Bowl of sushi rice with Salmon*

Duo Bluefin tuna (Thon Rouge) et Saumon 37,00€

まぐろとサケのDuoちらし寿司 *Bowl of sushi rice with Bluefin tuna and Salmon*

Assortiment de légumes 26,00€

野菜ちらし寿司 *Vegetarian chirashi*

Nigiri sushi (2 pièces) にぎり寿司 (2貫) Remise de 5% à emporter sur place. 店頭でお受け取りの場合は、5%引き

Toro-Taku (Futomaki Duo) - «akami et toro»

とろたく *Lean & fatty bluefin tuna* 15,00€

Bluefin tuna (Thon Rouge) - «akami» 9,80€

まぐろ赤身 *Lean bluefin tuna*

Bluefin tuna (Thon Rouge) - «toro» 12,50€

まぐろトロ *Fatty bluefin tuna*

Saumon d'Écosse Label Rouge 8,50€

スコットランド産サーモン *Scottish salmon Label Rouge*

Hamachi (Yellow tail) 10,00€

はまち

Buri (Yellow tail from Japan) 12,00€

ぶり

Noix de Saint-Jacques 9,80€

ほたて *Scallop Clearwater*

Bar すずき *Bass* 9,50€

Maquereau mariné 8,00€

しめさば *Home-made marinated mackerel*

Crevette black tiger - Ebi 8,00€

小エビ *Black tiger prawn*

Crevette obsibblue 9,80€

オブシブルー大海老 *Obsibblue prawn*

Gunkan Ikura - œuf de saumon sauvage 9,50€

軍艦いくら *Wild salmon egg*

Tamagoyaki - Omelette japonaise à la mode Kyoto (œufs bio) 6,00€

たまご *Light sweet japanese omelette*

Inari - Tofu frit 5,90€

いなり寿司 *Fried and sweet tofu*

Maki (6 pièces) 細巻き (6切) Remise de 5% à emporter sur place. 店頭でお受け取りの場合は、5%引き

Bluefin tuna (Thon Rouge) 8,50€

まぐろ(鉄火巻) *Blue fin tuna*

Saumon d'Écosse Label Rouge 8,00€

スコットランド産サーモン *Scottish salmon*

Crevette - Ebi 8,00€

エビとシソ *Prawn*

Nato - graines de soja fermentées 8,00€

納豆巻 *Fermented soja beans*

Julienne de concombres et sésame 8,00€

きゅうり巻 *Cucumber and sesame seed*

Julienne de radis marinés 6,50€

お新香巻 *Japanese marinated radish*

Oignon confit 6,50€

たまねぎの佃煮 *Candied onion*

Kanpyō - Cucurbitacée japonais séché et mariné

かんぴょう巻 *Japanese zucchini* 6,50€

Sashimi さしみ Remise de 5% à emporter sur place. 店頭でお受け取りの場合は、5%引き

Bluefin tuna (Thon Rouge) «akami» - 7 pièces / 15 pièces 15,00€ / 30,00€

まぐろ赤身 7切/15切 *Lean tuna*

Bluefin tuna (Thon Rouge) «toro» - 7 pièces / 15 pièces 19,50€ / 39,00€

まぐろ トロ 7切/15切 *Fatty tuna*

Bluefin tuna (Thon Rouge) «akami» et «toro» - 7 pièces / 15 pièces 18,00€ / 36,00€

まぐろ 赤身とトロ盛り合わせ 7切/15切 *Lean and fatty tuna*

Hamachi (Yellowtail) - 7 pièces / 15 pièces 15,00€ / 30,00€

はまち 7切/15切 *Yellowtail*

Buri (Yellowtail from Japan) - 7 pièces / 15 pièces 17,00€ / 34,00€

ぶり 7切/15切 *Yellowtail*

Saumon d'Écosse Label Rouge - 7 pièces / 15 pièces 12,50€ / 25,00€

スコットランド産サーモン 7切/15切 *Scottish salmon Label Rouge*

Maquereau mariné - 7 pièces / 15 pièces 11,00€ / 22,00€

しめさば *Home-made marinated mackerel*

Assortiment selon marché - 9 pièces/18 pièces/28 pièces 19,00€ / 34,00€ / 53,00€

おまかせ盛り合わせ 9切/18切/ 28切 *mix of Sashimi*

Préparation au robata grill 焼き物 Remise de 5% à emporter sur place. 店頭でお受け取りの場合は、5%引き

Yakitori teriyaki - Brochette de poulet à la sauce soja sucrée (2 pièces) 8,50€

焼き鳥(たれ) 2本 *Sweet chicken skewer*

Tsukune teriyaki- Brochette de boulette de poulet à la sauce soja sucrée (2 pièces) 8,50€

つくね(たれ) 2本 *Sweet chicken balls skewers with teriyaki sauce*

Plat accompagné d'une soupe miso, du riz blanc et de salade お食事 (ご飯・味噌汁・サラダ)

Remise de 5% à emporter sur place. 店頭でお受け取りの場合は、5%引き

Seitan et Yuba aux légumes 25,00€ 

あげ麩とユバの野菜炒め *Protein flour and tofu skin with fresh vegetables prepared in soja and sesame sauce*

Saumon d'Écosse Label Rouge grillé à la sauce teriyaki 28,00€

サーモン(スコットランド産)幽庵焼き *Grilled salmon with teriyaki sauce*

Cabillaud japonais au miso et salade de gingembre rouge 36,00€

銀だら西京焼き *Grilled black cod marinated in miso with red ginger salad*

Filet de maquereau grillé au miso et salade de gingembre rouge 24,00€

さば西京焼き *Grilled mackerel marinated in miso with red ginger salad*

Magret de canard «Lafitte» Label Rouge au champignon (Entier) 39,00€

合鴨ロースト(ラフィット)

Filet de bœuf aux oignons et au saké 31,00€

和風サイコロステーキ *Slices of beef filet with onion, soja and sake sauce*

Carte Izakaya (petits plats japonais) 一品料理

Remise de 5% à emporter sur place. 店頭でお受け取りの場合は、5%引き

Edamame – Fève de soja à la fleur de sel  5,00€

えだ豆 *Green soy bean with flower salt*

Salade de wakame et concombre sauce ponzu - Salade d'algues et de concombre  8,50€

わかめとキュウリの酢の物 – *Seaweed salad and cucumber with ponzu sauce*

Yamitsuki kyuri - Salade de concombre et konbu ou sésame blanc torréfié  8,00€

やみつきキュウリ *Cucumber, konbu seaweed with grilled white sesame and soja sauce*

Tofu nature au shoyu - Fromage de soja japonais à la sauce soja  7,00€

冷やっこ しょう油 *Silk tofu from Japan with soya sauce*

Tofu nature au shoyu et bonite séché - Fromage de soja à la sauce soja et copeaux de bonite 8,00€

冷やっこ 鰹節・しょう油 *Silk tofu from Japan with soya sauce and dried bonito flakes « katsuobushi »*

Sake no amazu zuke - Saumon fumé maison au daikon et écorce de yuzu 12,50€

自家製スモークサーモンと大根の甘酢漬け

Homemade Scottish smoked salmon with white radish « daikon » and yuzu bark

Tamagoyaki au dashi - Omelette japonaise à la mode Kyoto (œufs bio) au dashi 12,50€

関西出し巻き玉子 – *Japanese omelette with dashi «light fish broth»*

(disponibilité limitée - commande en avance)

Tartare de saumon d'Ecosse label rouge et kizami wasabi 15,00€

サーモンのたたき *Salmon tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)*

Tartare de thon bluefin et kizami wasabi 17,00€

まぐろのたたき *Tuna tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)*

Kaizoku maki (8 pièces) - Maki composé de plusieurs poissons et de shiso vert 21,00€

かいぞく巻 (8切) – *Big maki roll with different raw fish and shiso leaf*

Takoyaki* frit à la mayonnaise japonaise et bonite séchée (6 pièces) 9,80€

Nonbe風あげたこ焼き (6個) – *octopus balls with japanese mayonaise and dried bonito flakes*

Okakiage - Saumon au panko et crackers japonais (4 pièces) 8,00€

サーモンのおかきあげ (4個) *Fried salmon with panko and japanese crunched crackers*

Tori no karaage – Poulet mariné au soja et frit 11,00€

鶏のからあげ *Fried and marinated chicken*

Gyoza grillés au porc (6 pièces) - Raviolis japonais grillés 15,50€

餃子-豚肉(6個) *Dumplings with porc and vegetables*

Gyoza grillés au poulet et au Shiso (6 pièces) - Raviolis japonais grillés 15,50€

餃子-鶏肉とシソ(6個) *Dumplings with chicken and vegetables*

Gyoza grillés au scampis, avocat et oignon (6 pièces) - Raviolis japonais grillés 21,00€

餃子-海老、アボカドと玉ねぎ(6個) *Dumplings with prawns and spinach*

Soupe au miso blanc 4,80 €

お味噌汁 – *miso soup*

Gari - Portion de gingembre mariné がり – *Marinated ginge* 2,00€



Remise de 5% à emporter sur place. 店頭でお受け取りの場合は、5%引き

Mousse au chocolat noir Valrhona et poivre sansho 9,00€

チョコレートムース 山椒 *Dark chocolate mousse with sansho pepper*

Gâteau au matcha et chocolat blanc 11,00€/2 pers. 16,00€

抹茶とホワイトチョコレートケーキ *Cake made with japanese green tea and white chocolate*

Mousse au chocolat blanc et matcha 9,50€/2 pers. 16,50€

ホワイトチョコレート・抹茶ムース *White chocolate mousse with green tea*

Moelleux au chocolat 10,00€

しっとりチョコレートケーキ *Chocolate cake*

Variation de desserts 14,00€

本日のデザート

Restaurant NONBE

Tél : 27 99 89 88

31 porte de France L-4360 Esch-sur-Alzette