



SHOGUN (LE)

26.51.05

Hotel Le Méridien 7 Prom Pierre Vernier



DESCRIPTION & INFOS

Découvrez les saveurs subtiles de la cuisine japonaise, dans un cadre assorti aux mets proposés. C'est en effet dans le respect des traditions que le Shogun vous offre la possibilité de dîner tantôt en tête-à-tête dans un décor typique, tantôt côte-à-côte au « Teppan-Yaki » afin de profiter du spectacle offert par le chef, tantôt au « tatami » alliant coutumes et intimité. Ce sont autant de générosité et de diversité que vous retrouverez par ailleurs dans la carte où spécialités variées et menus dégustation vous attendent. Makis, sushis, sashimi, poissons grillés, teppan-yaki, tempuras... sauront régaler vos papilles et vous faire voyager.

Le Shogun Hotel Le Méridien 7 Promenade Pierre Vernier 98800 Nouméa **Téléphone :26.51.05**

Horaires et jours d'ouverture

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
-------	-------	----------	-------	----------	--------	----------

Petit déjeuner						
	11:30	11:30	11:30	11:30	11:30	11:30
Déjeuner						
	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30
Dîner						

MENU

Les Sushi

SUSHI • 鮓

Le *sushi* est un morceau de poisson ou de fruit de mer cru, que l'on place sur une boule de riz blanc gluant légèrement vinaigré, avec une touche de *wasabi*, la moutarde japonaise.

The sushi is made of a ball of slightly vinegared rice topped with a piece of raw fish or seafood and seasoning with a touch of wasabi.



- | | | |
|-----------|--|-----|
| 1 | SAUMON (<i>shaké</i>) | 850 |
| | <i>Salmon</i> | |
| 2 | THON (<i>maguro</i>) | 850 |
| | <i>Tuna</i> | |
| 3 | COQUILLE ST-JACQUES (<i>hotaté</i>) | 850 |
| | <i>Scallop (whole)</i> | |
| 4 | CREVETTE (<i>ébi</i>) | 850 |
| | <i>Shrimp</i> | |
| 5 | BÉNITIER (<i>kaibashira</i>) selon arrivage | 850 |
| | <i>Core of scallop (as available)</i> | |
| 6 | DAURADE (<i>tai</i>) | 750 |
| | <i>Sea bream</i> | |
| 7 | POULPE (<i>tako</i>) | 750 |
| | <i>Octopus</i> | |
| 8 | SEICHE (<i>ika</i>) | 750 |
| | <i>Cuttlefish</i> | |
| 9 | CHINCHARD (<i>aji</i>) | 750 |
| | <i>Horse mackerel</i> | |
| 10 | OMELETTE JAPONAISE (<i>tamagoyaki</i>) | 750 |
| | <i>Japanese-style omelet</i> | |

TGC comprise - *Inclusive of all tax*

Les plats servis peuvent différer légèrement de ceux figurant sur les photos. Merci de votre compréhension.
Please understand that the contents of dishes may be slightly different from those shown in photos.

Les Sushi

MAKIZUSHI • SUSHI ROLL • 卷寿司

Le *makizushi* s'obtient en roulant une boule de riz gluant dans une feuille d'algue séchée (le *nori*).
The makizushi is wrapped in a loaf of dried seaweed (called nori)



- 11** MAKIZUSHI ÉPAIS (*futomaki*)..... 2 000
Thick makizushi
- 12** CREVETTE CUITE (*ebitempura rôrumaki*)..... 1 850
With fried shrimp
- 13** SALADE (*saradamaki*)..... 1 900
Salad
- 14** THON (*maguro*) 1 700
Tuna
- 15** SALADE ET PRUNE JAPONAISE (*umésaradamaki*)..... 1700
Japanese apricot salad
- 16** SEICHE ET CONCOMBRE (*ikakyurimaki*)..... 1700
Cuttlefish and cucumber
- 17** CONCOMBRE (*kyuri*)..... 1 600
Cucumber
- 18** LÉGUMES MARINÉS (*shinkomaki*)..... 1 600
Marinated vegetable
- 19** TOFU FRIT EN POCHE (*inarisushi*)..... 1 800
Sushi in a fried tofu bag

TGC comprise - *Inclusive of all tax*

Les plats servis peuvent différer légèrement de ceux figurant sur les photos. Merci de votre compréhension.
Please understand that the contents of dishes may be slightly different from those shown in photos.

Les Sushi - Assorted Sushi

LES VARIATIONS DE SUSHI • ASSORTED SUSHI • 巻きずし & 散らし寿司

Goûtez à toute la palette des saveurs japonaises. *Taste the largest range of japanese delicacies.*



20 SUSHI MORIAWASÉ TEĪSHOKU 3 300

Menu Assortiment de sushi

Servi avec hors-d'œuvre, amuse-gueule, salade, soupe miso, petits légumes marinés et dessert.

Assorted rolled sushi (served with appetizer, hors d'oeuvre, salad, miso soup, little marinated vegetables, dessert).

21 SUSHI MORIAWASÉ 2 400

Assortiment de sushi

Assorted rolled sushi



22 CHIRASHIZUSHI TEĪSHOKU 3 300

Menu sushi chirashi

Poisson cru, fruits de mer et légumes servis sur un lit de riz vinaigré et garni de gingembre, champignon et bambous.

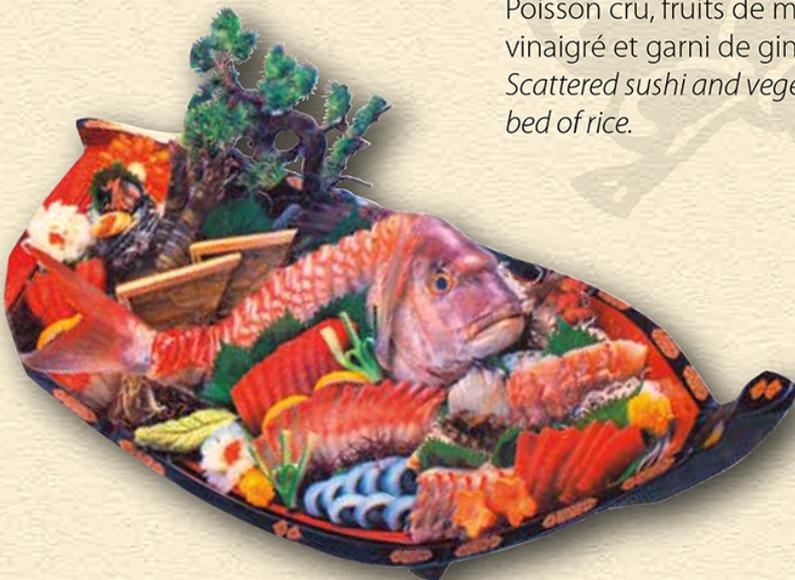
Servi avec hors-d'œuvre, amuse-gueule, salade, soupe miso, petits légumes marinés et dessert.

Scattered sushi with the topping placed over a bed of rice (served with appetizer, hors d'oeuvre, salad, miso soup, little marinated vegetables, dessert).

23 CHIRASHIZUSHI 2 400

Poisson cru, fruits de mer et légumes servis sur un lit de riz vinaigré et garni de gingembre, champignon et bambous.

Scattered sushi and vegetable with the topping placed over a bed of rice.



TGC comprise - *Inclusive of all tax*

Les plats servis peuvent différer légèrement de ceux figurant sur les photos. Merci de votre compréhension.

Please understand that the contents of dishes may be slightly different from those shown in photos.

Les Sashimi

SASHIMI • RAW FISH • さしμι

Le *sashimi* est un plat traditionnel composé de tranches de poisson ou de fruit de mer crus. On l'assaisonne en le trempant dans une sauce de soja relevée de *wasabi*, la moutarde japonaise.

The sashimi is a Japanese delicacy made of very fresh raw seafood sliced into thin pieces and served with soy sauce and wasabi.



- | | | |
|-----------|---|-------|
| 24 | SAUMON (<i>saamon</i>)..... | 2 600 |
| | <i>Salmon</i> | |
| 25 | THON (<i>maguro</i>)..... | 1 950 |
| | <i>Tuna</i> | |
| 26 | DAURADE (<i>tai</i>)..... | 1 700 |
| | <i>Sea bream</i> | |
| 27 | BOEUF (<i>gyu</i>)..... | 1 950 |
| | <i>Beef</i> | |
| 28 | HUÎTRES (<i>namagaki</i>)..... | 1 900 |
| | <i>Oysters</i> | |
| 29 | SEICHE (<i>ika</i>)..... | 1 900 |
| | <i>Cuttlefish</i> | |
| 30 | POULPE (<i>tako</i>)..... | 1 800 |
| | <i>Octopus</i> | |
| 31 | ASSORTIMENT (<i>mori awasé</i>)..... | 2 300 |
| | <i>Assorted sashimi</i> | |

TGC comprise - Inclusive of all tax

Les plats servis peuvent différer légèrement de ceux figurant sur les photos. Merci de votre compréhension.
Please understand that the contents of dishes may be slightly different from those shown in photos.

Les Entrées - Starters

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES • COLD AND HOT STARTERS



32

- 32 DOBIN MUSHI** 1 300
 Poisson et champignons cuits à la vapeur
Steamed mushroom and fish



33

- 33 NIKU JAGA** 1 200
 Ragoût de viande, pommes de terre et oignons
Meat, potatoes and onion stewed in sweetened soy



34

- 34 YAKI GYOZA** 1 350
 Raviolis japonais
Japanese style raviolis



35

- 35 CHAWAN MUSHI** 1 050
 Flan aux œufs salé
Japanese style egg custard



36

- 36 MOROMI KYURI** 850
 Concombres sauce moromi (sauce de soja et saké)
Cucumber in moromi sauce



37

- 37 HIYA YAKKO** 700
 Tofu froid assaisonné
Fresh uncooked and garnished tofu cubes



38

- 38 DASHI MAKI TAMAGO** 950
 Roulé d'omelette japonaise
Japanese rolled omelette



40

- 39 NUTA AE** 950
 Fruits de mer et oignons verts sauce miso
Seafood and spring onions In miso dressing



41

- 40 EBISU** 1 300
 Crevettes vinaigrées
Prawns with vinegar sauce

- 41 TAKOSU** 1 300
 Poulpes au vinaigre
Octopus in vinegar

TGC comprise - Inclusive of all tax

Les plats servis peuvent différer légèrement de ceux figurant sur les photos. Merci de votre compréhension.
 Please understand that the contents of dishes may be slightly different from those shown in photos.

Les Plats - Main dish

LES FRITURES • FRIED FOOD • 揚物



43

- 43 TEMPURA MORIAWASÉ** 1 950
Assortiment de beignets de légumes et fruits de mer
Assorted deep-fried battered vegetable and fish



44

- 44 ÉBI TEMPURA** 1 900
Beignets de crevettes
Deep-fried battered prawns



47

- 46 YASAÏ TEMPURA** 1 700
Beignets de légumes
Deep-fried battered vegetable



48

- 47 WAFU KOROKKÉ** 1 700
Croquettes de viande à la japonaise
Japanese style croquettes



49

- 48 TORI KARA AGÉ** 1 750
Poulet frit à la japonaise
Japanese style fried chicken



50

- 49 AGÉDASHI TOFU** 1 200
Tofus poêlés
Fried tofu



51

- 50 IKA AGÉDASHI** 1 650
Friture de seiche
Fried squid



52

LES POISSONS GRILLÉS • GRILLED FISH • 焼魚

- 51 SAUMON GRILLÉ** 2 200
Salmon

- 52 THON GRILLÉ** 1 900
Tuna

TGC comprise - Inclusive of all tax

Les plats servis peuvent différer légèrement de ceux figurant sur les photos. Merci de votre compréhension.
Please understand that the contents of dishes may be slightly different from those shown in photos.

Les Menus - Set Menu

MIDI ET SOIR - LUNCH & DINNER - 昼食 & 夕食

Le plat de chaque menu est accompagné d'une petite salade, d'une soupe miso, de riz blanc et de légumes marinés.
In addition with the food featured on photos, all set menus are served with a little green salad, miso soup, rice and marinated vegetables.



54



55



56



58



59



60



61

- 54 MENU SASHIMI** (*sashimi teishoku*)..... 3 300
 Poissons et fruits de mer crus
Sashimi set menu (raw fish and seafood)
- 55 MENU TEMPURA** (*tempura teishoku*)..... 3 300
 Beignets de légumes et de poisson
Tempura set menu (deep-fried battered vegetable and fish)
- 56 MENU BŒUF PANÉ** (*biifukatsu teishoku*)..... 3 600
 Breaded and deep-fried beef set menu
- 57 MENU PORC PANÉ** (*tonkatsu teishoku*)..... 3 300
 Breaded and deep-fried pork cutlet set menu
- 58 MENU CREVETTES** (*ébifurāi teishoku*)..... 3 300
 Crevettes du pays en beignet
Deep-fried local prawns set menu
- 59 MENU CROQUETTES** (*wafu korokkē teishoku*)..... 3 000
 Croquettes de viande à la japonaise
Japanese style croquettes set menu
- 60 MENU POULET** (*kara-agē teishoku*)..... 3 100
 Poulet frit et légumes
Japanese style fried chicken set menu
- 61 MENU UDON OU SOBA** (*udon soba teishoku*)..... 3 000
 Pâtes japonaises
Japanese noodles

TGC comprise - Inclusive of all tax

Les plats servis peuvent différer légèrement de ceux figurant sur les photos. Merci de votre compréhension.
Please understand that the contents of dishes may be slightly different from those shown in photos.

Les Plats - Main Dish

LES FONDUES JAPONAISES • JAPANESE HOT POT • 鍋物

Pour une soirée agréable entre amis, rien ne vaut de partager une délicieuse fondue japonaise. Chaque fondue est accompagnée de hors-d'oeuvre, amuse-gueule, sashimi, riz blanc, soupe miso et petits légumes marinés. **En août et septembre. Prix pour deux personnes. Réservez 24 h à l'avance.** *Try japanese hot pot and share a good moment with friends. Every course includes appetizer, hors d'oeuvre, raw fish, white rice, miso soup and little marinated vegetables. **August and september only. Please make reservation 24h in advance. Prices are for two persons.***

- 62 SHABU-SHABU** 12 600
Fondue traditionnelle à base de fines tranches de viande, de tofu et de légumes à plonger dans un bouillon chaud.
Thinly sliced meat, vegetables and tofu served with dipping sauces.
- 63 SUKIYAKI** 12 600
Viande, légumes et tofu à cuire dans un mélange de sauce de soja, de sucre et de mirin et à tremper dans le jaune d'œuf avant dégustation.
Thinly sliced beef simmered at the table alongside vegetables in a mixture of soy sauce, sugar and mirin and dipped in a small bowl of raw, beaten eggs.
- 64 YOSÉNABÉ** 12 600
Fondue japonaise composée d'un bouillon clair, de tofu, de salade, de viande et de poisson.
Yose-nabe is known as a japanese version of bouillabaisse. Soup stock and ingredients (fish, shellfish, meat, vegetables) are put in a earthenware pot and heated in common.

LES SUSHIS POUR VOS RÉCEPTIONS • SUSHI FOR PARTY • パーティー寿司



8.950F

65 ASSORTIMENT POUR 5 PERS.



17.900F

66 ASSORTIMENT POUR 10 PERS.

TGC comprise - *Inclusive of all tax*

Les plats servis peuvent différer légèrement de ceux figurant sur les photos. Merci de votre compréhension.
Please understand that the contents of dishes may be slightly different from those shown in photos.

Les Menus Dégustation Tasting Menu

67

LE MINI KAÏSEKI • MINI KAISEKI MENU

4 100^F

1. Hors-d'oeuvre *Hors-d'oeuvre*
2. Sashimi assorti *Assorted sashimi*
3. Tempura (beignets) *Tempura*
4. Saumon grillé ou poulet *Grilled salmon or chicken*
5. Riz blanc *White rice*
6. Soupe *Soup*
7. Dessert *Dessert*

68

LE KAÏSEKI SPÉCIAL SHOGUN • SPECIAL SHOGUN KAISEKI MENU

6 400^F

1. Hors-d'oeuvre *Hors-d'oeuvre*
2. Sashimi assorti *Assorted sashimi*
3. Tempura (beignets) *Tempura*
4. Yakimono (grillade) *Yakimono (grilled food)*
5. Salade de concombre *Cucumber salad*
6. Sushi *Sushi*
7. Soupe *Soup*
8. Dessert *Dessert*
9. Café *Coffee*

Le Teppan-yaki Grilled food

Profitez d'une ambiance conviviale en vous réunissant en famille ou entre amis autour du *teppan*, la plaque chauffante sur laquelle notre habile cuisinier grillera devant vous votre plat favori.

Friendly atmosphere around the teppan (iron griddle) where our skilful cook will grill your favorite food in front of you.

GRILLADES A LA CARTE • TEPPANYAKI A LA CARTE • 鉄板焼きアラカルト

69 FILET DE BOEUF ET LÉGUMES 2 700 <i>Tenderloin steak with vegetable</i>
70 ENTRECÔTE ET LÉGUMES 2 600 <i>Sirloin steak with vegetable</i>
71 SAUMON GRILLÉ ET LÉGUMES 2 700 <i>Butter grilled salmon with vegetable</i>
72 NOIX DE ST JACQUES ET LÉGUMES 2 800 <i>Scallops with vegetable</i>
73 FRUITS DE MER ET LÉGUMES (CREVETTES, MOULES, SEICHES, POISSONS) 2 500 <i>Seafood with vegetable (prawns, mussels, squid, fish)</i>
74 CREVETTES ET LÉGUMES 2 600 <i>Local prawns with vegetable</i>
75 THON GRILLÉ ET LÉGUMES 2 500 <i>Tuna steak with vegetable</i>
76 POULET GRILLÉ SAUCE TÉRIYAKI ET LÉGUMES 2 400 <i>Chicken teriyaki with vegetable</i>

MENU GRILLADES • TEPPANYAKI SET COURSE • コース料理

Une grillade accompagnée de hors-d'œuvre, sashimi, soupe, riz blanc et boisson (vin ou boisson hygiénique).
Teppanyaki served with hors-d'oeuvre, sashimi, soup, white rice and one drink (wine or soft drink)

77 MENU FILET DE BOEUF 4 350 <i>Tenderloin steak set course</i>
78 MENU ENTRECÔTE 4 200 <i>Sirloin steak set course</i>
79 MENU SAUMON GRILLÉ 4 200 <i>Butter grilled salmon set course</i>
80 MENU NOIX DE ST JACQUES 4 750 <i>Scallops set course</i>
81 MENU FRUITS DE MER (CREVETTES, MOULES, SEICHES, POISSONS) 4 350 <i>Seafood set course (prawns, mussels, squid, fish)</i>
82 MENU CREVETTES 4 200 <i>Local prawns set course</i>
83 MENU THON GRILLÉ 4 100 <i>Tuna steak set course</i>
84 MENU POULET GRILLÉ SAUCE TÉRIYAKI 4 100 <i>Chicken teriyaki set course</i>

TGC comprise - Inclusive of all tax