Le guide trimestriel des restaurants japonais à Paris

MOG MOG JAPON

AUTOMNE
2013
Numéro 6

L'antre des chefs

À la découverte des bouillons français et japonais.

- Créons un album de photos culinaires ! Avec Photo Pyramides
- Conversation en japonais par l'école de langues de TENRI
- Spécialités régionales japonaises -Tōkai-
- Interview du Chef - ZENZAN -

+ 1
nouvelle
adresse

Retrouvez-nous sur Facebook !
Mog Mog JAPON

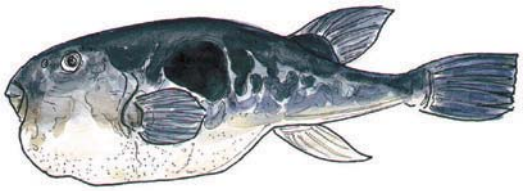
GRATUIT

« Enfin un guide gratuit des véritables restaurants Japonais à Paris »

Ces dernières années, l'intérêt des Français pour la cuisine Japonaise s'est accru de manière spectaculaire. Non seulement pour les Sushis et les soupes de nouilles (Râmen), mais aussi pour une cuisine plus ordinaire ou les spécialités de « Fast food » à la japonaise comme le porc pané (Tonkatsu), la galette de chou (Okonomoyaki), les boulettes de poulpe (Takoyaki), la cuisine servie sur un bol de riz (Donburi) ou bien le restaurant de style bar à tapas (Izakaya).

Ce phénomène, initié par la vague de pop-culture japonaise, est maintenant accru par une curiosité grandissante pour de nouvelles saveurs.

Ce guide répond à une demande croissante d'adresses de restaurants japonais authentiques, proposant des plats plus traditionnels.
Dans chaque numéro de Mog Mog JAPON, nous vous proposons de découvrir de nouvelles adresses, des interviews, une présentation de plats régionaux, des recettes et des conseils pratiques concernant la cuisine japonaise. Et ce n'est que le début…



Mog Mog... Qu'est-ce que c'est ?

C'est une onomatopée comme miam-miam.

Critère de choix

- Des restaurants qui suivent la culture culinaire japonaise afin que même des Japonais retrouvent un peu de leur pays en dégustant les mets proposés.
- Des restaurants dont le chef ou le propriétaire, au minimum, doit être japonais.

MOG MOG JAPON

NUMÉRO 6

SOMMAIRE

3. L'antre des chefs Le bouillon

5 - Spécialités régionales japonaises -Tōkai-1

7 - Interview du Chef Vol.6 - ZENZAN

8 - Gastronomie japonaise lors des événements culturels Nobembre et Décembre

- Mog Mog Recette Vol.6 Salade d'épinards au sésame

9 - Plan de Paris

11 - Liste des restaurants

18 - Créons un album de photos culinaires ! Avec Photo Pyramides Etape 3 : Le stockage

30 - Conversation au restaurent en japonais! Vol. 4 par TENRI Expressions utiles au restaurant

L'antre des chefs
Le bouillon

Peut-on faire un parallèle entre les bouillons français et japonais ? En japonais, on appelle le bouillon « dashi ». On l'utilise, légèrement dilué, pour faire une sauce ou, relevé par d'autres ingrédients, pour faire une soupe. Dans la cuisine française, on différencie le bouillon du fond : on se sert du bouillon pour faire une soupe et du fond pour préparer une sauce.

A quel moment prépare-t-on le bouillon ? En principe, il n'est pas toujours nécessaire de préparer un bouillon avec les ingrédients que l'on est en train de cuisiner.

Par exemple, lorsque vous préparez une sole pour quatre personnes, vous pouvez l'utiliser pour faire un bouillon. Néanmoins, cela demande beaucoup de temps : il est donc préférable de se servir d'un bouillon déjà préparé à l'avance pour gagner du temps.

C'est la même chose pour une sauce : soit vous avez le temps et vous préparez votre fond de sauce à partir du poisson que vous êtes en train de cuisiner, soit vous êtes pressé et vous utilisez un fond de sauce préparé au préalable.

Quel genre de bouillon utilisez-vous? Pour la viande, je stocke du fond de volaille plutôt que du bouillon. Tous les jours, je prépare environ trois litres de fond à partir de cinq kilos de volaille. Pour le poisson, j'utilise un bouillon à base de légumes que l'on appelle le court-bouillon.

Quels sont les types de bouillons japonais? Vous avez par exemple le bouillon de bonite : vous plongez de la bonite effilée dans une casserole d'eau frémissante et laissez reposer 15 minutes après avoir coupé le feu. Une fois filtré, on obtient ce qu'on appelle en japonais le premier bouillon.

Il existe aussi le bouillon aux algues pour lequel il suffit de laisser infuser des algues séchées dans de l'eau. Mais malheureusement les algues séchées sont chères en France !

Peut-on se servir du bouillon japonais dans la cuisine française ? Oui, il y a des chefs qui utilisent du bouillon de bonite ou d'algues pour préparer des recettes françaises. Par exemple, je pense qu'employer du bouillon aux algues pour

Selon vous, quel est le secret d'un bon pot au feu ? Les ingrédients ? Le temps de cuisson ? Alexandre Dumas nous met sur la piste dans son *Grand Dictionnaire de la Cuisine* : « La cuisine française, la première de toutes les cuisines, doit sa supériorité à l'excellence du bouillon français ». Il s'agit donc du bouillon !
Il existe une très grande variété de bouillons : bouillon de légumes, de volaille, d'os, court-bouillon … Tous ont fait la notoriété de la cuisine française à travers le monde. Aujourd'hui, c'est un chef japonais cuisinant français qui vient nous en parler.

cuisiner une soupe aux crustacés est une bonne idée !

Quels types de produits un Français peut-il acheter facilement? Le hon dashi par exemple (extrait de dashi en poudre à diluer dans de l'eau).

De nos jours, il est possible de se procurer des aliments japonais dans des magasins spécialisés et même dans certains supermarchés... La question qu'il faut se poser est: « Qu'est-ce que l'on veut cuisiner et combien de temps veut-on y consacrer ?»

Si vous voulez cuisiner vous-même un bouillon ou du dashi, un certain temps sera nécessaire pour la préparation. Si votre temps est compté, vous pouvez toujours vous servir des bouillons lyophilisés (par exemple le hon dashi), même si en tant que chef je ne conseillerais pas cette solution.

Pour un restaurateur, préparer soi-même les bouillons ou les fonds de sauce à l'avance est primordial. En effet, cela permet de servir aux clients des plats au goût authentique, tout en évitant de les faire attendre trop longtemps.

En guise de conclusion, remettons-nous en une fois encore à Alexandre Dumas pour qui « il n'y a pas de bonne cuisine sans bon bouillon », ceci étant valable pour la cuisine française comme pour la cuisine japonaise. Alors vous aussi, ne voulez-vous pas essayer d'ajouter un peu de dashi à vos plats pour leur donner une saveur nouvelle ?

TROIS GRANDES VARIÉTÉS DE BOUILLON AU JAPON

DE GAUCHE À DROITE :

- le konbu
- le shiitake
- la bonite (katsuobushi)

AICHI 愛知 / あいち

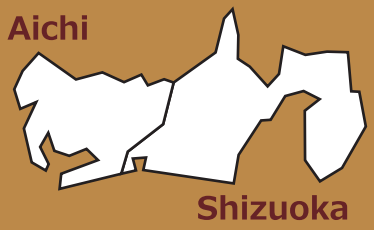
© Sightseeing association Aichi

FEUX D'ARTIFICE D'OKAZAKI

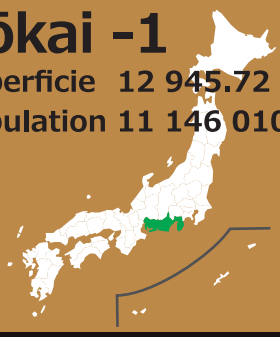
Les feux d'artifice sont la spécialité de la ville d'Okazaki : plus de 70 % de la production japonaise provient de cette région. En effet, ville natale du Shôgun Ieyasu Tokugawa, Okazaki était une des rares villes où la production de poudre à canon était autorisée à l'époque d'Edo (1903-1868). Depuis lors, un festival dédié aux feux d'artifice a lieu chaque année le premier samedi du mois d'août. Des milliers de spectateurs se pressent ainsi pour admirer les 20 000 fusées tirées au-dessus du château d'Okazaki.

MISO-KATSU

Le Miso-Katsu est une spécialité culinaire de Nagoya. A la différence du Ton-katsu que l'on trouve dans les autres régions du Japon, la viande de porc, panée et frite, est servie avec une sauce sucrée à base de miso. Ce plat est accompagné de chou émincé et de riz blanc, la viande peut être saupoudrée de graines de sésame pilées.



Tōkai -1
Superficie 12 945.72 km²
Population 11 146 010 hab.



SHIZUOKA 静岡 / しずおか

©JNTO

© Shizuoka Bamboo Crafts Cooperative

SURUGA TAKE SENSUJI ZAIKU

La fabrication de ces objets en bambous remonte au début de la période d'Edo (1603-1867). Le bois de bambou est cintré puis taillé en fines tiges qui sont assemblées pour donner naissance à différents types d'objets : des vases, des boîtes à bonbons, des paniers à fruits ou encore des cages à oiseaux ou cigales permettant de profiter de leur chant. Reconnus comme artisanat traditionnel depuis 1976, ces objets sont très appréciés des Japonais du fait de leurs lignes élégantes.

© JNTO

UNAJU OU UNAGI DON (ANGUILLE)

L'unagi don est un plat d'anguille servi sur un bol de riz créé au début du 19ème siècle. Les filets sont marinés dans une sauce soja sucrée, puis grillés de préférence au charbon, ce qui leur confère un aspect et un goût caramélisés, la peau du poisson n'est pas retirée. Le lac Hamana, situé dans la préfecture de Shizuoka, est réputé pour ses anguilles de qualité supérieure. Il est donc logiquement entouré de nombreux restaurants.

INTERVIEW du Chef vol.6

17ème **ZENZAN**

Responsables: Mme.Yoshiko et Mme.Kanako

C'EST QUOI **La cuisine familliale japonaise?**

Quelle est votre définition de la cuisine familiale japonaise ? Selon moi, il s'agit d'un goût qui se transmet de génération en génération au sein d'une famille. C'est une cuisine qui prend en compte, au quotidien, la santé des membres de la famille, et qui est préparée à l'aide d'ingrédients très variés.

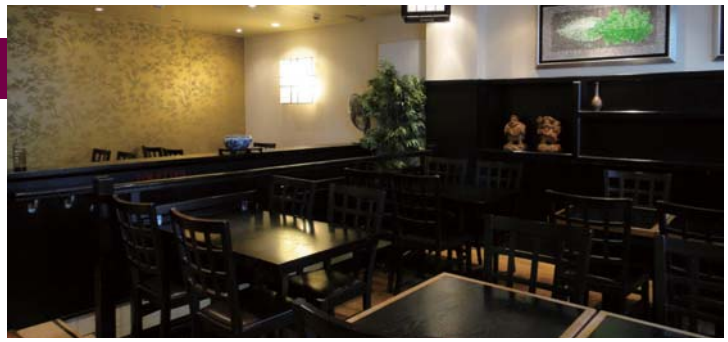
Quand vous cuisinez, à quoi faites-vous particulièrement attention ? Pour quelles raisons ? Je suis très attaché à l'utilisation de produits frais. Pour la cuisine de Zenzan, la préparation du bouillon de dashi est cruciale. Je suis donc particulièrement attentif à sa saveur.

Quels plats rencontrent le plus de succès ? Ce sont les Makunouchi bentô (assortiment de viande, poisson, omelette et légumes accompagnés de riz, servis dans une boîte-repas).
Chaque jour, je propose un assortiment différent. Il y a donc des clients qui viennent en manger tous les jours sans se lasser !

Quelles sont vos perspectives pour l'avenir ? Chaque jour, je propose une suggestion particulière. J'aimerais faire en sorte de renouveler la cuisine de Zenzan tous les jours.
En outre, je souhaite pouvoir créer une nouvelle cuisine en utilisant des ingrédients français, tout en préservant le goût de Zenzan à travers les changements de génération, et en restant fidèle aux préceptes de la cuisine japonaise.

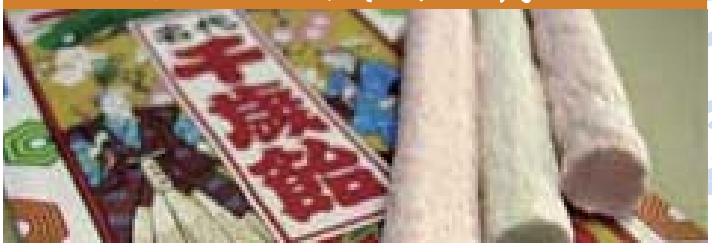
LES INFORMATIONS PRATIQUES

ZENZAN Tel :01 53 81 00 75
Adresse : 4 rue Brey 75017
Métro : 1 2 6 Charles de Gaulle - Étoile
2 Ternes
Plus Info : Voir la page 27 et 29



GASTRONOMIE JAPONAISE LORS DES ÉVÉNEMENTS CULTURELS

NOVEMBRE/ 十一月



© Shinbashiya ameten

Chitose ame du Shichigosan

Ce sont des bonbons en forme de longs bâtonnets rouge et blanc. Les parents les offrent à leurs enfants à l'occasion de la fête de Shichi-go-san pour leur souhaiter une vie longue et heureuse, « Chitose » signifiant 1000 ans en japonais. Sur l'emballage figurent des dessins de tortues et de grues, également symboles de longévité.

DÉCEMBRE / 十二月

Toshikoshi soba d'Omishoka

Depuis l'époque d'Edo (17 – 19ème siècle) les Japonais mangent traditionnellement des soba le soir du réveillon du jour de l'An. Selon la croyance, manger ces longues nouilles de farine de sarrasin procure une vie longue et prospère. Les soba sont servies dans un bouillon de dashi, mirin et sauce soja, accompagnées de ciboule et de pâté de poisson.

*Pour plus d'informations, visitez notre page "Photos" sur Facebook! (Mog Mog JAPON)

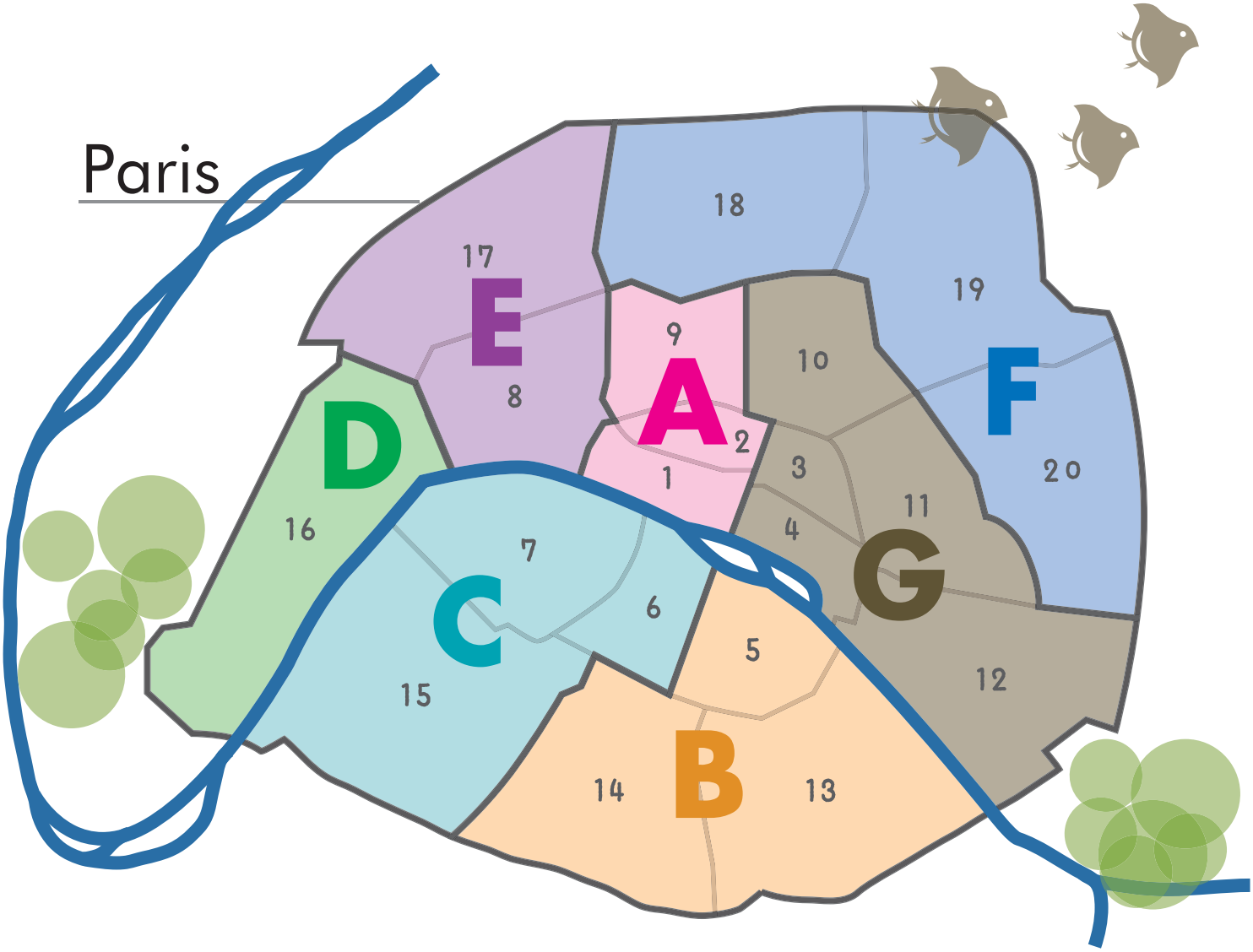
MOG MOG RECETTE VOL.5
SALADE D'ÉPINARDS AU SÉSAME

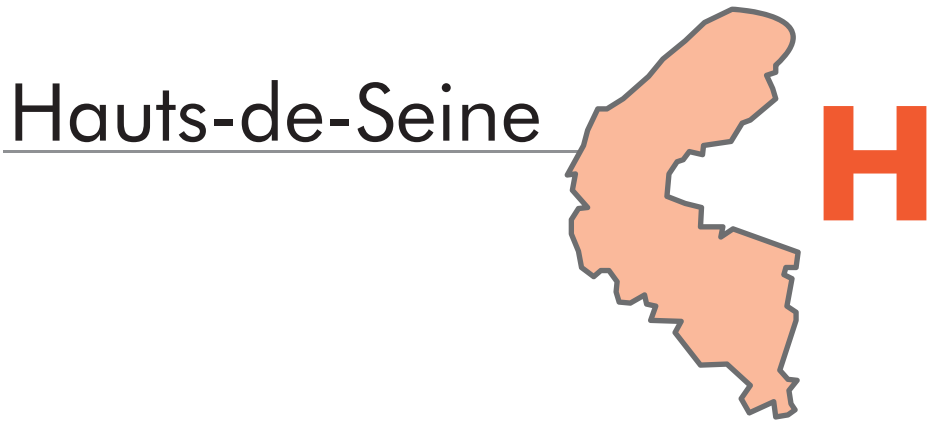
Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400 g d'épinards lavés et égouttés
- 2 cuill. à soupe de sésame en poudre
  (ou 4 cuill. à soupe de graines de sésame concassées)
- 2 cuill. à café de sauce soja
- 2 cuill. à café de sucre
- 1 cuill. à café de sel

1. Plongez les épinards dans une casserole d'eau bouillante préalablement salée et laissez cuire deux minutes. Sortez les épinards et passez-les sous l'eau froide pour les refroidir.
2. Coupez les épinards en petits morceaux et égouttez-les soigneusement en faisant attention à ne pas les écraser en les pressant trop (une essoreuse à salade convient parfaitement).
3. Mélangez le sésame, la sauce soja et le sucre dans un grand bol.
4. Ajoutez-y les épinards et mélangez bien : c'est prêt, vous pouvez servir !

Bon appétit ♪


Paris
17
18
19
E
9
10
A
F
8
D
2
1
3
20
11
16
4
7
G
C
6
5
12
15
B
14
13


Hauts-de-Seine
H

Plan

	PAGE
zone A - 1, 2, 9ème	11
zone B - 5, 13, 14ème	20
zone C - 6, 7, 15ème	22
zone D - 16ème	25
zone E - 8, 17ème	27
zone F - 18, 19, 20ème	30
zone G - 3, 4, 10, 11, 12ème	31
zone H - 92 : Hauts-de-Seine	32

zone A - 1, 2, 9ème

AKI | 01 42 97 54 27

11 bis rue Sainte-Anne 75001

OUVERT : 11h30 - 22h45 (DS 22h30) min. 10€
FERMÉ : dim / 25 Dec / 1 Jan
SPÉCIALITÉ : Soba maison, Okonomiyaki, Donburi, Curry

AKI BOULANGER | 01 40 15 63 38

16 rue Sainte-Anne 75001

OUVERT : 7h30 - 20h30 min. 2€
FERMÉ : dim / 25 Dec / 1 Jan
SPÉCIALITÉ : Pain français/japonais, Pâtisserie, Sandwich, Bento, Salon de thé

BIS | 01 42 96 26 74

10 rue Saint-Augustin 75002

MIDI : 12h -14h min. 20€
SOIR : 18h - 21h min. 45€
FERMÉ : sam / dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Saké, Thé japonais Apéritif 19h - 21h30

BIZAN 眉山 | 01 42 96 67 76

56 rue Sainte-Anne 75002

OUVERT : 19h30 - 22h min. 70€
FERMÉ : tous les midi / dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Cuisine traditionelle

CHEZ MIKI | 01 42 96 04 88

5 rue de Louvois 75002

MIDI : 12h - 14h30 min. 18€
SOIR : 19h - 22h30 min. 40€
FERMÉ : lun soir / dim midi
SPÉCIALITÉ : Bol de riz et dorade crue au sésame

EDOKKO (SAINT-HONOÉ) 江戸っ子 | 01 58 62 49 23

163 rue Saint-Honoré 75001

OUVERT : 11h30 - 22h30 min. 15€
FERMÉ : 1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec
SPÉCIALITÉ : Sushi

zone A - 1, 2, 9ème

HAPPA TEÏ 葉っぱ亭 | 01 42 96 60 40

64 rue Sainte-Anne 75002

MIDI : 12h - 15h min. 13€
SOIR : 19h - 23h (DS 22h30) min. 20€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Takoyaki, Okonomiyaki

HIGUMA (SAINT-HONORÉ) ひぐま | 01 58 62 49 22

163 rue Saint-Honoré 75001

OUVERT : 11h30 - 22h30 min. 12€
FERMÉ : 1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen, Donburi

HIGUMA (SAINTE-ANNE) ひぐま | 01 47 03 38 59

32 bis rue Sainte-Anne 75001

OUVERT : 11h30 - 22h min. 12€
FERMÉ : 1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen, Donburi

HOTARU ほたる | 01 48 78 33 74

18 rue Rodier 75009

MIDI : 12h30 - 14h30 min. 18€
SOIR : 19h - 22h30 min. 39€ (menu)
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Poisson

JIN 仁 | 01 42 61 60 71

6 rue de la Sourdière 75001

MIDI : 12h30 - 14h00 (mar - sam) min. 65€
SOIR : 19h - 21h30 (lun - sam) min. 135€
FERMÉ : dim / 1 Jam / 14 Jui
SPÉCIALITÉ : Saké, Poisson

JUBEY 十兵 | 01 40 15 92 54

39 rue Sainte-Anne 75001

OUVERT : 11h30 - 22h30 (DS 21h45) min. 11€
FERMÉ : lun
SPÉCIALITÉ : Udon

zone A - 1, 2, 9ème

JUJI-YA 十時屋 | 01 42 86 02 22

46 rue Sainte-Anne 75001

OUVERT : 10h - 22h min. 10€
(dim et jours fériés - 21h)
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Karaagé (Poulet Frit), Bento

KADOYA かどや | 01 49 26 09 82

10 rue Sainte-Anne 75001

OUVERT : 11h45 - 23h min. 10€
FERMÉ : 1 Jan/25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry

KAÏ 櫂 | 01 40 15 01 99

18 rue du Louvre 75001

MIDI : 12h30 - 14h15 min. 30€
SOIR : 19h30 - 22h30 min. 70€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

SACHI 幸 | 01 49 27 92 67

29 rue d'Argenteuil 75001

MIDI : 12h - 14h min. 18€
SOIR : 19h - 22h30 min. 25€ (menu)
FERMÉ : sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Midi: Bento / Soir: Cuisine traditionelle

SUSHI KILALA キララ | 01 47 03 35 57

7 rue des Moulins 75001

MIDI : 12h - 14h min. 20€
SOIR : 19h - 23h30 min. 30€
FERMÉ : sam midi / dim midi / jours fériés midi
SPÉCIALITÉ : Sushi

KINTARO きんたろう | 01 47 42 13 14

24 rue Sainte-Augustin 75002

OUVERT : 11h30 - 22h min. 15€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Râmen

zone A - 1, 2, 9ème

KINUGAWA 衣川 | 01 42 60 65 07

9 rue du Mont Thabor 75001

MIDI	: 12h - 14h30 (DS)	min. 60€
SOIR	: 19h30 - 22h30	min. 70€
FERMÉ	: dim	
SPÉCIALITÉ	: Sushi, Sashimi	

KOFUKU こうふく | 01 42 66 14 30

12 rue de Port-Mahon 75002

MIDI	: 12h - 14h30	min. 15€
SOIR	: 19h - 22h30 (ven et sam -22h45)	min. 20€
FERMÉ	: dim	
SPÉCIALITÉ	: Aile de poulet grillée au sel	

KOETSU 口悦 | 01 40 15 99 90

42 rue Sainte-Anne 75002

MIDI	: 12h - 14h45	min. 20€
SOIR	: 19h - 23h	min. 30€
FERMÉ	: dim	
SPÉCIALITÉ	: Nabé	

H.I.S. Paris 01 53 05 34 03 / cruck@his-paris.fr / nadia@his-paris.fr
Ⓜ 7 14 Pyramides, 3 Quatre Septembre, 14 rue Gaillon, proche de Kintaro.

zone A - 1, 2, 9ème

KUNITORAYA 1 国虎屋1 | 01 47 03 33 65

1 rue Villedo 75001

OUVERT : 11h30 - 22h min. 15€
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Udon

KUNITORAYA 2 国虎屋2 | 01 47 03 07 74

5 rue Villedo 75001

MIDI : 12h15 - 14h30 min. 10€ (menu min. 21€)
SOIR : 19h30 - 22h30 min. 14€ (menu min. 70€)
FERMÉ : lun / dim soir
SPÉCIALITÉ : Tapas japonais, Udon

LAÏ-LAÏ KEN 来々軒 | 01 40 15 96 90

7 rue Sainte-Anne 75001

MIDI : 12h - 14h45 min. 6.50€
SOIR : 18h - 22h min. 6.50€
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Râmen

MATSUDA まつだ | 01 42 60 28 38

19 rue Saint-Roch 75001

MIDI : 12h - 14h30 min. 15€
SOIR : 19h - 22h30 min. 20€ (menu)
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sushi

zone A - 1, 2, 9ème

MICHI 道 | 01 40 20 49 93

58 bis rue Sainte-Anne 75002

MIDI : 12h - 14h min. 18€
SOIR : 19h - 22h min. 24€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

NANIWA-YA 浪花-YA | 01 40 20 43 10

11 rue Sainte-Anne 75001

OUVERT : 11h30 - 22h30
Midi: min. 10€ / Soir: min. 15€ (menu)
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Udon, Soba, Donburi

KOTTERI RAMEN NARITAKE なりたけラーメン | 01 42 86 03 83

31 rue des Petits-Champs 75001

MIDI : 12h - 15h min. 12€
SOIR : 19h - 22h min. 14€
FERMÉ : mar
SPÉCIALITÉ : Râmen

mon panier d'食sie
TOUTE L'ASIE AU QUOTIDIEN

ÉPICERIE FINE, TRAITEUR, VENTES À EMPORTER
PRODUITS JAPONAIS, CHINOIS, CORÉENS, THAÏLANDAIS ET VIETNAMIENS...

Des ingrédients, des recettes, des plats à emporter, des conseils d'utilisation, des astuces de cuisine. Venez découvrir aussi nos paniers-repas pour cuisiner asiatique en toute simplicité !

www.monpanierdasie.com
5 av. de l'Opera 75001 Paris Ⓜ Pyramides
Lun.-Sam. 11H-20H30 / Dim. 12h-20h / 01 42 96 80 80

zone A - 1, 2, 9ème

NODAIWA 野田岩 | 01 42 86 03 42

272 rue Saint-Honoré 75001

MIDI : 12h - 14h30 (DS) min. 30€
SOIR : 19h - 22h (DS) min. 30€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Anguille

OPERA RAMEN オペララーメン | 01 49 24 09 23

23 Boulevard des Capucines 75002

OUVERT : 11h30 - 22h min. 10€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Râmen

SANUKIYA さぬき家 | 01 42 60 52 61

9 rue d'Argenteuil 75001

OUVERT : 11h30 - 22h (DS) min. 8€
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Udon, Donburi

SAPPORO RAMEN 1 サッポロラーメン1 | 01 40 15 98 66

276 rue Saint-Honoré 75001

OUVERT : 11h45 - 22h30 min. 10€
FERMÉ : 1 Jan/25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry

SAPPORO RAMEN 2 サッポロラーメン2 | 01 42 60 60 98

37 rue Sainte-Anne 75001

OUVERT : 11h30 - 22h30 min. 10€
FERMÉ : 1 Jan/25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry

SAPPORO RAMEN 3 サッポロラーメン3 | 01 42 61 48 38

2 bis rue Daunoux 75002

OUVERT : 11h30 - 23h min. 10€
FERMÉ : 1 Jan/25 Dec
SPÉCIALITÉ : Râmen maison, Donburi, Curry

zone A - 1, 2, 9ème

TAISHO KEN 大勝軒 | 01 42 61 11 59

40 rue Sainte-Anne 75002

MIDI	: 11h30 - 14h30	min. 5.50€
SOIR	: 18h30 - 22h30	min. 5.50€
FERMÉ	: ouvert tous les jours	
SPÉCIALITÉ	: Râmen	

TAKARA たから | 01 42 96 08 38

14 rue Molière 75001

MIDI	: 12h - 14h	min. 25€
SOIR	: 19h - 22h	min. 50€
FERMÉ	: lun / sam midi / dim midi	
SPÉCIALITÉ	: Nabé	

TORAYA (SALON DE THÉ) 虎屋 | 01 42 60 13 00

10 rue Saint-Florentin 75001

OUVERT	: 10h30 - 19h	min. 10€
	Midi: 12h - 14h30	min. 15€
FERMÉ	: dim / jours fériés	
SPÉCIALITÉ	: Pâtisseries japonaises traditionnelles	

CRÉONS UN ALBUM DE PHOTOS CULINAIRES ! AVEC PHOTO PYRAMIDES Etape 3 : Le Stockage

- Il existe toujours un risque de perdre tous ses fichiers photos stockés sur un ordinateur ou un disque externe en cas de crash du support : tous nos souvenirs peuvent disparaître en une seconde !
- Si vous conservez uniquement des fichiers numériques, vous êtes le seul à savoir où se trouvent vos photos.
- En revanche, développer vos clichés ou créer un album photo permet de partager vos souvenirs avec toute votre famille et de les transmettre.
- Pour avoir un livre photo bien renseigné, inscrivez la date et le lieu des clichés sur la couverture, et décorez-la d'une photo du restaurant ou d'un plat. Offrez un exemplaire à la personne qui a partagé ce repas avec vous au restaurant, elle sera sans doute très contente.

Photo Pyramides est un magasin photo japonais en plein c ur de Paris !
Installés depuis plus de 12 ans dans le pays qui a vu naître la photo au 19ème siècle, nous utilisons la meilleure technologie japonaise pour développer vos pellicules et clichés numériques. N'hésitez pas à venir nous voir et à en profiter pour découvrir nos services et nos modèles de photobooks !

14 rue des Pyramides 75001 / Lun à Ven 10h-19h30 (sam 10h30-19h)
www.photopyramides.com

PHOTO PYRAMIDES
Les souvenirs de votre vie

zone A - 1, 2, 9ème

YASUBE やすべえ | 01 47 03 96 37

9 rue Sainte-Anne 75001

MIDI : 12h - 14h30 min. 14€
SOIR : 19h - 22h30 min. 20€
FERMÉ : dim / jours fériés (1 Jan/1 Mai/14 Jul/15 Août /25 Dec)
SPÉCIALITÉ : Midi: Bento / Soir: Yakitori, Poisson grillé

YOU 遊 | 01 42 60 55 50

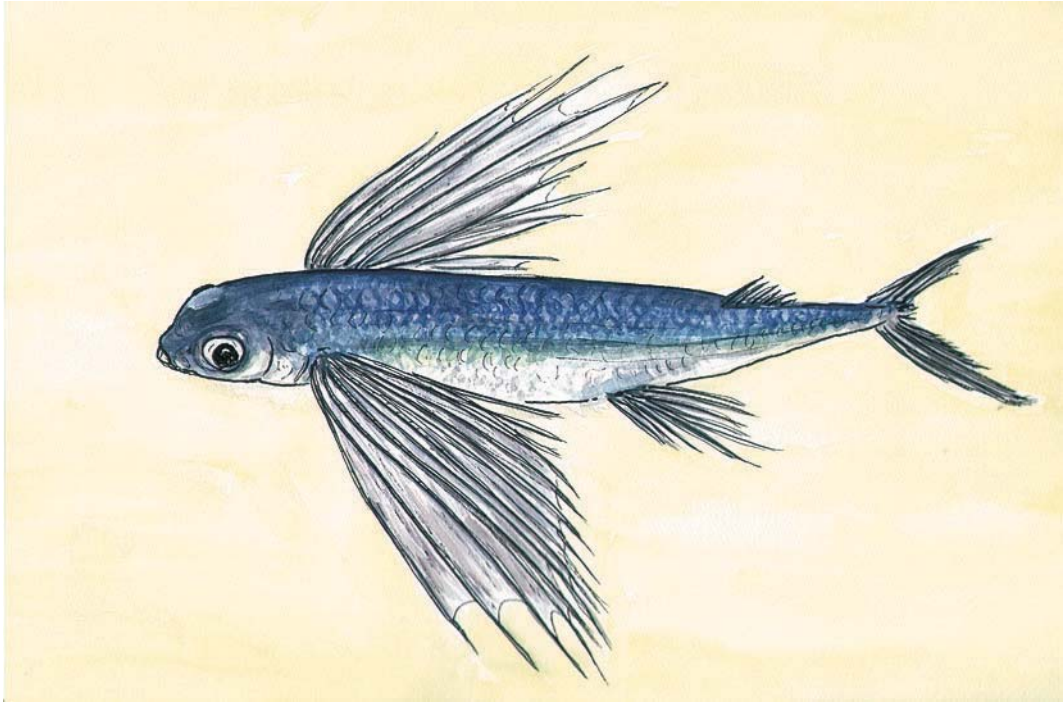
11 rue Sainte-Anne 75001

MIDI : 12h - 14h30 (sam - 15h) min. 12€
SOIR : 19h - 22h30 (sam 19h30h -) min. 22€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Midi: Bento, (jeudi et samedi) / Soir: Bento,Sushi

ZEN 善 | 01 42 61 93 99

8 rue de l'Echelle 75001

MIDI : 12h - 14h30 (sam et dim - 15h) min. 12€
SOIR : 19h - 22h30 min. 30€
FERMÉ : ouvert tous les jours
SPÉCIALITÉ : Sushi



zone B - 5, 13,14ème

ASIA-TÉE アジア亭 | 01 43 26 39 90

47 rue de la Montagne-Sainte-Geneviève 75005

MIDI : 12h30 - 14h30 min. 17€
SOIR : 19h30 - 23h min. 37€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Yôshoku (Cuisine occidentale adaptée pour les Japonais)

Chèque

KIMURA 毛むら | 01 45 42 33 15

38 rue Pernety 75014

MIDI : 12h30 - 14h min. 16€
SOIR : 19h - 22h (DS 21h) min. 20€
FERMÉ : lun / sam midi / dim midi
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi (Réservation obligatoire pour le dimanche soir)

Ticket Restaurant

LÉNGUÉ れんげ | 01 46 33 75 10

31 rue de la Parcheminerie 75005

MIDI : 12h - 15h min. 20€
SOIR : 19h - 24h min. 40€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Izakaya

SAKEBAR | 01 43 26 05 32

3 rue Valette 75005

OUVERT : 19h - 22h30 min. 50€
FERMÉ : tous les midis / lun
SPÉCIALITÉ : Saké, Fusion, Cuisine française à la japonaise

Ticket Restaurant

SOLA | 01 43 29 59 04

12 rue de l'Hôtel Colbert 75005

MIDI : 12h - 14h min. 35€
SOIR : 19h - 22h min. 65€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Foie gras au Saikyo miso

Ticket Restaurant

zone B - 5, 13,14ème

SUSHI GOZEN | 01 40 47 55 01

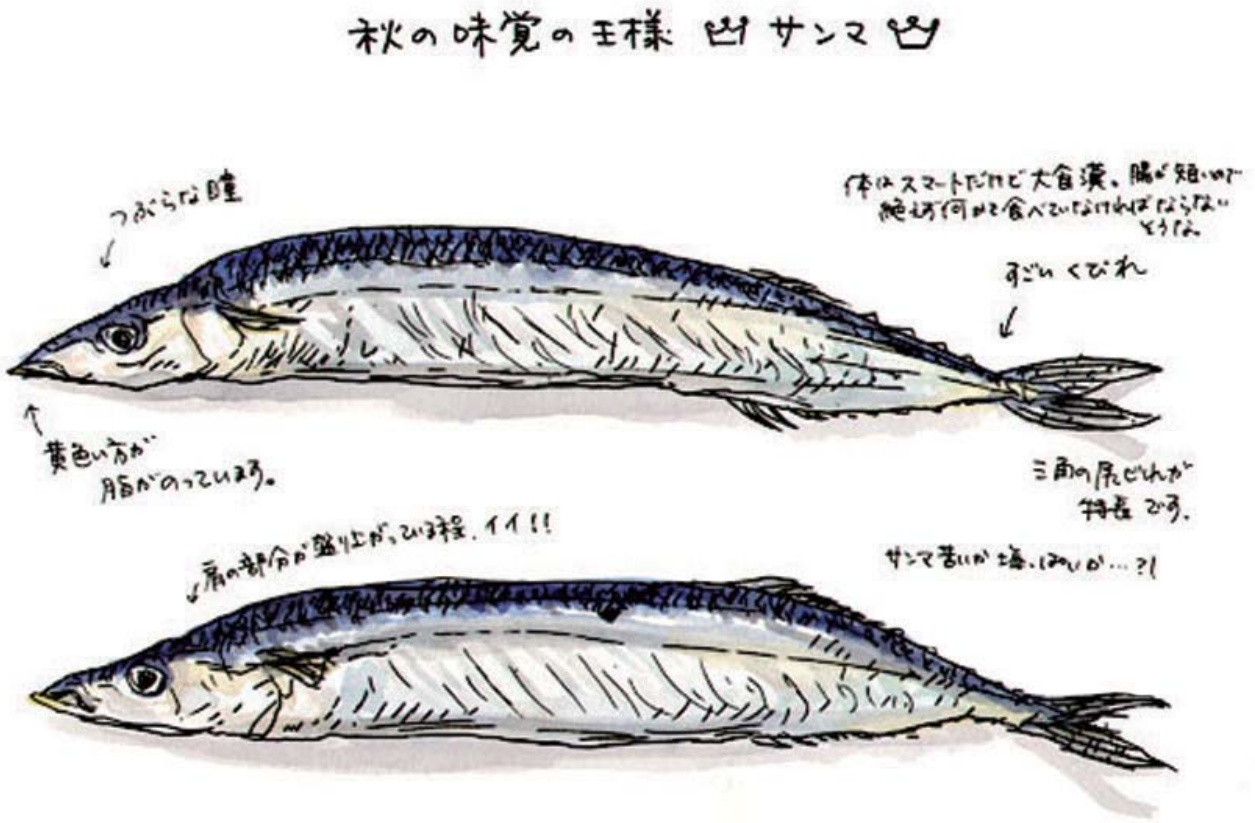
20 rue Delambre 75014

MIDI	: 11h - 14h15	min. 12€
SOIR	: 19h - 23h	min. 14€
FERMÉ	: dim	
SPÉCIALITÉ	: Sushi chaud, Donburi	

TORITCHO 鳥兆 | 01 43 21 29 97

47 rue du Montparnasse 75014

MIDI	: 12h - 14h30	min. 15€
SOIR	: 19h - 23h	min. 30€
FERMÉ	: lun / dim midi	
SPÉCIALITÉ	: Sushi	



zone C - 6, 7,15ème

AZABU 麻布 | 01 46 33 72 05

3 rue André-Mazet 75006

MIDI : 12h - 14h min. 25€
SOIR : 19h15 - 22h15 (DS) min. 60€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Téppanyaki

JUGETSUDO (SALON DE THÉ) 寿月堂 | 01 46 33 94 90

95 rue de Seine 75006

OUVERT : 11h - 18h min. 15€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Thé japonais, Gâteaux au thé

KAISEKI SUSHI 会席 | 01 45 54 48 60

7 bis rue André-Lefebvre 75015

MIDI : 12h - 15h min. 20€
SOIR : 19h - 22h min. 70€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Nouvelle cuisine japonaise

KITO KITO | 01 47 34 12 09

45 rue Mathurin Régnier 75015

MIDI : 12h - 14h30 min. 12€
SOIR : 19h - 22h min. 16€
FERMÉ : lun soir / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

KOYUKI 小雪 | 01 45 32 67 56

20 rue Gramme 75015

MIDI : 12h - 14h30 min. 18€
SOIR : 19h30 - 22h (en été - 22h30) min. 24€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Porc pané à la sauce miso

MATCHAN 松ちゃん | 01 45 77 03 50

55 rue du Théâtre 75015

MIDI : 12h - 14h min. 11.80€
SOIR : 19h - 22h30 min. 14.50€
FERMÉ : mer / dim midi
SPÉCIALITÉ : Barbecue japonais

zone C - 6, 7,15ème

SHU 修 | 01 46 34 25 88

8 rue Suger 75006

OUVERT : 18h30 - 22h30 (DS) min. 38€
FERMÉ : tous les midis / dim
jours fériés (1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec)
SPÉCIALITÉ : Kushiagé (Brochette pannée frite)

TAGAWA 田川 | 01 45 75 93 21

37 bis rue Rouelle 75015

OUVERT : 19h - 22h45 (DS) min. 26€
Dim: - 22h30 (DS)
FERMÉ : tous les midis / sam
SPÉCIALITÉ : Sushi, Poisson grillé

TAKI 滝 | 01 45 79 42 28

54 rue du Docteur Finlay 75015

MIDI : 12h - 14h30 min. 15€
SOIR : 19h - 22h min. 15€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

TOYO | 01 43 54 28 03

17 rue Jules Chaplain 75006

MIDI : 12h30 -14h (DS) min. 35€
SOIR : 19h30 - 22h (DS) min. 79€
FERMÉ : lun midi / dim / jours fériés (Changeable chaque année)
SPÉCIALITÉ : Poisson, Paella japonaise aux fruits de mer, Curry façon TOYO, Légumes, menu japonais le lundi soir uniquement

かなえ
日本の"おいしい"集めました。
RIVE GAUCHE EPICERIE JAPONAISE
Toujours de nombreux produits en promotion!
Kanae
sukiyaki nabe gyoza soba tenpura okonomiyaki sushi soup miso shumai mozuku

takoyaki sukiyaki nabe gyoza soba tenpura okonomiyaki sushi soup miso shumai
29 place Maubert 75005 Paris / Tél 01 40 46 06 15
Ⓜ 10 Maubert Mutualité
Ouvert 10h-19h30 Fermé le Dim
118 rue Lecourbe 75015 Paris / Tél 01 56 56 77 60
Ⓜ 6 Cambronne / 12 Vaugirard
Ouvert Mar-Sam10h-19h30 / Dim 9h30-13h

zone C - 6, 7,15ème

TSUKIZI 築地 | 01 43 54 65 19

2 bis rue des Ciseaux 75006

MIDI : 12h - 14h15 min. 20€
SOIR : 19h - 22h30 min. 35€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Sushi

WAKABA わかば | 01 45 51 90 81

20 rue de l'Exposition 75007

MIDI : 12h - 14h30 min. 20€
SOIR : 19h - 22h min. 45€
FERMÉ : lun midi / sam midi / dim midi / 1 Mai
SPÉCIALITÉ : Amuse bouche, Aubergine frite, Poisson étuvé avec le navet râpé

WALAKU (SALON DE THÉ) 和楽 | 01 56 24 11 02

33 rue Rousselet 75007

MIDI : 12h - 15h min. 32€
SALON DE THÉ : 15h - 19h min. 14€
FERMÉ : lun / mar
SPÉCIALITÉ : Bento, Pâtisserie traditionnelle japonaise
(Bento réservation obligatoire 8 personnes max)

YANASÉ 魚梁瀬 | 01 42 50 07 20

75 rue Vasco de Gama 75015

MIDI : 12h - 14h30 min. 18€
SOIR : 19h30 - 22h30 min. 45€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Poisson grillé

YEN 円 | 01 45 44 11 18

22 rue Saint Benoît 75006

MIDI : 12h - 14h min. 30€
SOIR : 19h30 - 22h30 min. 60€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Soba

YUZU ゆず | 01 47 05 28 84

33 rue de Bellechasse 75007

MIDI : 12h - 14h30 min. 19€
SOIR : 19h - 22h min. 26€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Sushi au foie gras poêlé, Sushi, Sasimi, Témpura

zone D - 16ème

AKASAKA 赤坂 | 01 42 88 77 86

9 rue Nicolo 75016

MIDI : 12h - 14h min. 25€
SOIR : 19h - 22h min. 50€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi

COMME DES POISSONS | 01 45 20 70 37

24 rue de la Tour 75016

MIDI : 11h30 - 15h min. 14.50€
SOIR : 17h30 - 21h min. 20€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Sushi

HANA | 09 83 63 00 12

21 rue Bois le Vent 75016

MIDI : 11h - 21h min. 10€ (Bento)
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Bento, Gâteaux maisons,
Thé Bio, Latté, Jus de fruits frais

JUAN 寿庵 | 01 47 27 43 51

144 rue de la Pompe 75016

MIDI : 12h30 - 14h min. 34€
SOIR : 19h30 - 21h min. 65€
FERMÉ : lun / dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Cuisine traditionelle japonaise

KURA 蔵 | 01 45 20 18 32

56 rue de Boulainvilliers 75016

MIDI : 12h - 14h (dim 12h30 - 14h30) min. 21€
SOIR : 19h30 - 22h30 (dim 19h - 21h30) min. 45€
FERMÉ : lun
SPÉCIALITÉ : Kaiséki moderne

SUSHI GOURMET 寿司グルメ | 01 45 27 09 02

1 rue de l'Assomption 75016

MIDI : 12h - 14h30 min. 13.50€
SOIR : 19h - 22h min. 19.50€
FERMÉ : lun / dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sushi

zone D - 16ème

SUSHI MARCHÉ 寿司市場 | 01 42 88 11 49

20 rue Mirabeau 75016

MIDI : 12h - 14h30 min. 15€
SOIR : 19h - 22h30 min. 21€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi, Témpura, Sukiyaki

TAMPOPO たんぽぽ | 01 47 27 74 52

66 rue Lauriston 75016

MIDI : 12h - 14h10 min. 30€
SOIR : 19h - 22h10 min. 35€
FERMÉ : sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

YAMAZAKI (SALON DE THÉ) ヤマザキ | 01 40 50 19 19

6 Chaussée de la Muette 75016

OUVERT : 8h - 19h min. 4.5€
FERMÉ : 1 Jan / 5 Mai
SPECIALITÉ : Gâteau aux fraises, Chou à la crème, Gâteau à la vapeur, Sandwich japonais

Ecole de langues de TENRI

cours de japonais depuis 1971

Leçon 4. Expressions utiles au restaurant

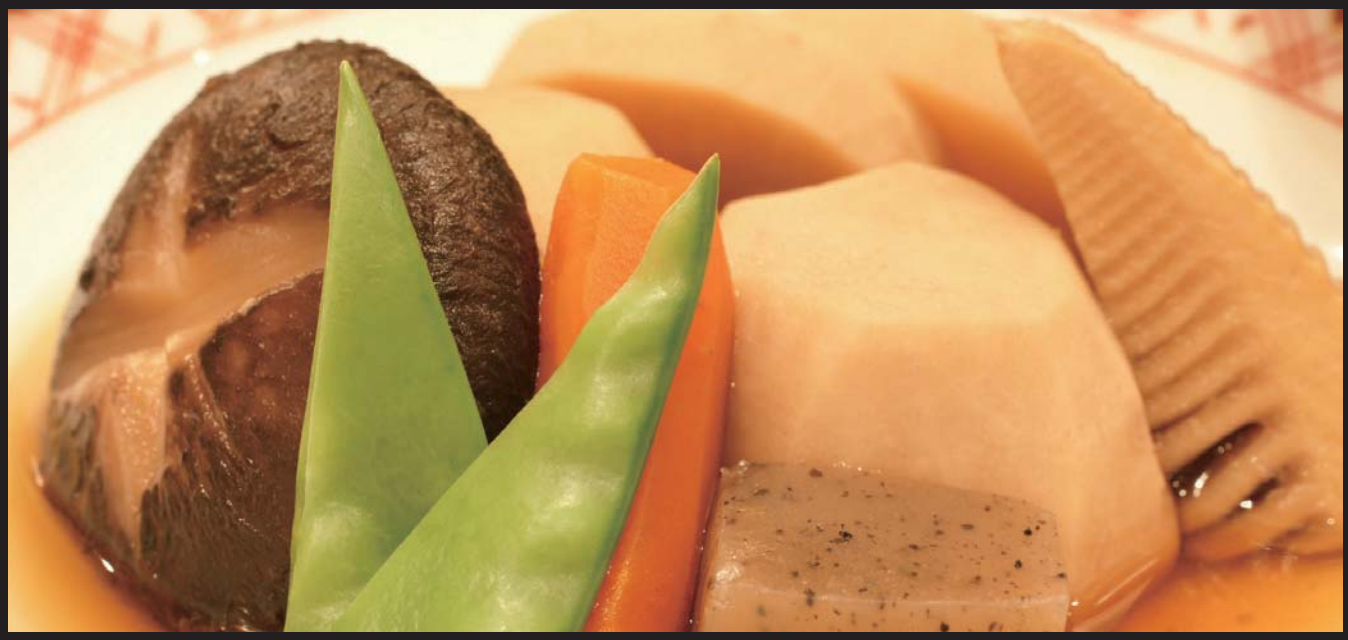
おすすめりょうりはなんですか Ososume ryori wa nan des ka ? ..... Quel plat vous me conseillez.
ていしょくはありますか *Teishoku**1 wa arimas ka ? ..... Y a-t-il des menus ?
れいしゅはありますか *Reishu* *2 wa arimas ka ? ..... Avez-vous du **saké froid** ?
このりょうりはどうやってたべますか Kono ryori wa dôyatte tabemas ka ? Pouvez-vous m'expliquer comment manger ce plat ?
といれはどこですか Toilé wa ***doko*** des ka ? ..... **Où** se trouvent les toilettes ?

Conseils et point de vue

Note : *1 « **Teishoku** » A midi, on propose souvent le Teishoku (menu). Il est composé d' un plat, d'un bol de riz, d'une soupe miso et de tsukemono (légumes salés) . Le prix est plus intéressant.
Note : *2 « **Reishu** » le saké froid. En été, on consomme souvent du saké froid pour se rafraîchir. Le goût est plus sec que le saké normal.

Cours de japonais à partir du 30 septembre 2013
Cours d'essai gratuit avant votre inscription.

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI
8-12 rue Bertin Poirée, 75001 Paris Tél : 01 44 76 06 06 M° Châtelet/Pont-Neuf
www.tenri-paris.com http://www.facebook.com/AssociationTenri



CUISINE FAMILIALE
AUTHENTIQUE!

ZENZAN

Restaurant Japonais ZENZAN
4 rue Brey 75017 Paris / tel: 01.53.81.00.75
1 2 6 Charles de Gaulle - Étoile 2 Ternes

zone E - 8, 17ème

HANAWA 花輪 | 01 56 62 70 70

26 rue Bayard 75008

MIDI : 12h - 14h30 min. 40€
SOIR : 19h - 22h45 min. 85€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Cuisine japonaise traditionnelle, Sushi, Téppanyaki

NOUVEAU HYOTAN ひょうたん | 01 42 25 26 78

3 rue d'altois 75008

MIDI : 12h - 14h min. 15€
SOIR : 19h - 22h30 (DS) min. 33€ (menu)
FERMÉ : lun midi / sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Cuisine japonais familiale

KIFUNE きふね | 01 45 72 11 19

44 rue Saint-Ferdinand 75017

MIDI : 12h - 14h min. 32€
SOIR : 19h - 22h min. 40€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

KIYOMIZU きよ水 | 01 45 63 08 07

4 rue Saint-Philippe du Roule 75008

MIDI : 12h - 14h30 min. 24€
SOIR : 19h - 22h30 min. 50€
FERMÉ : sam midi / dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sushi, Kaiséki

Le bar à Sushi IZUMI 和泉 | 01 45 22 43 55

55 Boulevard des Batignolles 75008

MIDI : 11h30 - 14h30 min. 9.50€
SOIR : 19h - 21h min. 16€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

NAKA 中 | 01 42 89 05 04

40 rue de Ponthieu 75008

MIDI : 12h - 14h30 min. 13€
SOIR : 19h - 22h30 min. 16€
FERMÉ : sam / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

zone E - 8, 17ème

NAKAMURA 中村 | 01 40 55 96 72

25 rue Brey 75017

MIDI : 12h - 14h min. 20€
SOIR : 19h - min. 40€
FERMÉ : sam / dim midi
SPÉCIALITÉ : Izakaya

OKAME おかめ | 01 46 22 95 03

235 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008

OUVERT : 11h - 20h (DS 19h30) / 12h - 17h (sam) min. 10.50€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sashimi, Bento

SHINANO しなの | 01 45 72 60 76

9 rue Belidor 75017

MIDI : 12h - 14h min. 18€
SOIR : 19h - 23h min. 23€
FERMÉ : sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

WADA 和田 | 01 44 09 79 19

19 rue de l'Arc de Triomphe 75017

MIDI : 12h - 14h30 min. 28€
SOIR : 19h - 22h30 min. 28€
FERMÉ : dim / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sushi

ZENZAN 前山 | 01 53 81 00 75

4 rue Brey 75017

MIDI : 12h - 14h30 min. 20€
SOIR : 19h - 22h min. 35€
FERMÉ : sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Bento, Cuisine familiale

RESTAURANT JAPONAIS
SHINANO

9 rue Belidor 75017
01 45 72 60 76

ligne 1 Porte Maillot
midi 12h-14h / soir 19h-23h
Fermé le sam midi et le dim

zone F - 18, 19, 20ème

ASUKA | 01 42 55 50 91

145 rue Marcadet 75018

MIDI : 12h30 - 14h30 min. 26€
SOIR : 19h30 - 22h min. 26€
FERMÉ : lun midi / sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi

ENISHI 縁 | 01 42 57 32 14

67 rue Labat 75018

MIDI : 12h - 14h30 min. 16€
SOIR : 19h - 22h30 min. 22€
FERMÉ : lun midi / dim
SPÉCIALITÉ : Cuisine familiale

NAKAGAWA (19ème) 中川 | 01 42 08 43 22

9 rue Lassus 75019

MIDI : 12h - 14h min. 9€
SOIR : 19h30 - 22h15 min. 13.50€
FERMÉ : dim midi / jours fériés
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi, Yakitori

SUSHI-YA すし屋 | 01 42 02 85 82

12 rue Pradier 75019

MIDI : 12h30 - 14h30 (DS 13h30) min. 26€
SOIR : 19h - 22h (DS 21h /dim 20h) min. 26€
FERMÉ : lun / 2ème dim / 4ème dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

INFORMATION

店舗リストの広告効果を一層高める為【写真入り】の掲載を始めました。写真挿入することで、視覚的にアピールできます。お気軽にご相談下さい。info@ejcrossing.com

zone G - 3, 4, 10, 11, 12ème

ISAMI 勇鮨 | 01 40 46 06 97

4 Quai d'Orléans 75004

MIDI : 12h - 14h min. 50€
SOIR : 19h - 22h min. 70€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

KAGAYAKI かがやき | 01 48 87 61 88

79 Boulevard Beaumarchais 75003

MIDI : 12h - 14h30 min. 13€
SOIR : 19h - 22h30 min. 20€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Téppanyaki

KUSHIKATSU BON 串かつ凡 | 01 43 38 82 27

24 rue Jean-Pierre Timbaud 75011

OUVERT : 19h30 - 24h (DS 22h) min. 53€
FERMÉ : tous les midis / dim / jours fériés (1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec)
SPÉCIALITÉ : Kushikatsu, Osaké
Menu: changeable selon la saison

MUSSUBÏ むすび | 01 42 46 31 02

89 rue d'Hauteville 75010

OUVERT : 12h - 15h min. 6.80€
FERMÉ : sam / dim / jours fériés (1 Jan / 1 Mai / 14 Jul / 25 Dec)
SPÉCIALITÉ : Omusubi (Boulette de riz), Plats pour les vegans

NAKAGAWA (11ème) 中川 | 01 47 00 82 30

3 rue Saint Hubert 75011

OUVERT : 12h - 15h min. 7.40€
SOIR : 19h30 - 24h (DS 22h30) min. 13.50€
FERMÉ : dim
SPÉCIALITÉ : Sushi, Sashimi, Teriyaki (Midi: Traiteur / Soir: Traiteur et Restaurant)

NANASHI (CHARLOT) | 01 44 61 45 49

57 rue Charlot 75003

MIDI : 12h - 15h min. 25€
SOIR : 19h30 - 23h min. 30€
FERMÉ : dim soir
SPÉCIALITÉ : Petit bento équilibré

zone G - 3, 4, 10, 11, 12ème

NANASHI (PARADIS) | 01 40 22 05 55

31 rue de Paradis 75010

MIDI : 12h - 15h min. 25€
SOIR : 19h30 - 23h (DS) / Bento -24h min. 30€
FERMÉ : dim soir
SPÉCIALITÉ : Petit bento équilibré

NAOKI 直樹 | 01 43 57 68 68

5 rue Guillaume Bertrand 75011

MIDI : 12h30 - 14h30 min. 20€
SOIR : 19h30 - 22h30 min. 30€
FERMÉ : lun / dim
SPÉCIALITÉ : Poisson

zone H - 92 : Hauts-de-Seine

SANKI さん喆 | 01 46 08 38 38

38 Avenue Edouard-Vaillant 92100 Boulogne-Billancourt

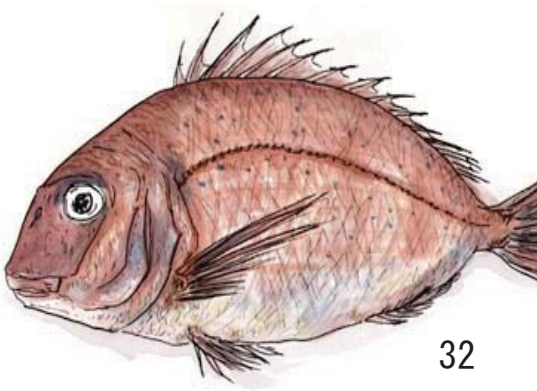
MIDI : 12h - 14h30 min. 15€
SOIR : 19h - 22h30 min. 20€
FERMÉ : lun / dim midi
SPÉCIALITÉ : Cuisine japonaise traditionnelle

SUSHIKEN 寿司けん | 01 46 42 58 18

12 rue Ernest Renan 92130 Issy-les-Moulineaux

MIDI : 12h - 14h30 (lun - 14h) min. 15€
SOIR : 19h - 21h30 min. 18€
FERMÉ : lun soir / sam midi / dim
SPÉCIALITÉ : Sushi

Dernière mise à jour Octobre 2013
Informations pubiées avec l'accord des restaurants sélectionnés.
Pour toute suggestion concernant son contenu.
>>> info@ejcrossing.com



passerelle

Le nom de Passerelle évoque un pont jeté entre la France et le Japon, afin de réunir l'essentiel des deux cultures pour parvenir à un style unique et original.

設計から施工まで内装工事全般を承ります。 お気軽にご相談下さい。

Passerelle vous propose :

Rénovation et création de vos espaces d'intérieur :
-appartements, maisons
-locaux professionnels
-boutiques
-restaurants/bars
-salons de beauté, etc

Réalisation sur mesure par les soins d'un architecte d'intérieur expérimenté qui vous accompagnera tout au long de votre projet.

Passerelle vous offre un véritable travail sur mesure, quel que soit le projet.

architecture intérieure . design . graphisme

パスレル・インテリア・デザイン事務所

www.passerelle-design.com et http://passerelle-architecte-interieur.fr/

Bureau : 29 Rue Bleue 75009 Paris (uniquement sur rendez-vous)

Tél : 01 42 97 50 46 agence.passerelle.design@gmail.com

Kami intérieur 加美

Importation d'objets « Made in Japan » :
Arts de la table et articles de décoration

Pour les professionnels.

La convivialité à la japonaise

気軽に楽しく和風モダン

29 Rue Bleue 75009 Paris Contact : kami.interieur@gmail.com Tél : 01 42 97 50 46

LE COIN DES INFORMATIONS

レストラン掲載基準

- 日本人から見て違和感のない日本食レストラン。
- オーナーか料理人が日本人である、又は日本の食文化を引き継いでいる。

（掲載をご了承下さった店舗を記載しています。）

「多くのフランス人が日本の味をもっと知りたいと思っています。」

昨今、フランス人の日本食嗜好は寿司、ラーメンだけではなく、庶民的な和風ファーストフードや和風創作料理にも広がりをみせ、日本食への注目度がますます高まるなか聞こえてきたのは、

「本当の日本食が食べられるレストランを教えて欲しい。」
「フランス語版の日本食レストランリストを探している。」

そんな声を元に本誌を刊行いたしました。本誌が日仏間の親交を深めてくれるきっかけになればと思っています。

N°6 OCTOBRE-DÉCEMBRE 2013. PARUTION TRIMESTRIELLE

Contact
Mog Mog JAPON
C/O EURO JAPAN CROSSING
48 RUE LA BRUYERE 75009 PARIS
Tél: 01 42 63 59 90
WEB: www.ejcossing.com
Email: info@ejcrossing.com

Planning
Euro Japan Crossing
Lika TORIUMI
Directrice des ventes
Junko ERNST
Directeur artistique, Designer et Rédactrice
Saori KATAKAWA
Illustration
Yu - ri

Retrouvez-nous sur Facebook !
Mog Mog JAPON

Parution du 7ème numéro le 5 Janvier !!

Toute reproduction, copie, transmission ou traduction de cette publication est interdite sans autorisation écrite.
本書の一部または全部において、発行者の許可無く転載することを禁ずる。 ©Mog Mog JAPON