

Kagayaki offre une expérience moderne de shabu-shabu japonais, fondée sur des ingrédients d’exception et des bouillons soigneusement élaborés. Chaque préparation respecte la tradition et met en valeur la pureté, la profondeur et l’équilibre des saveurs. Guidée par l’omotenashi, notre équipe propose un service attentif et discret, une présentation raffinée, des sélections privées de saké et une atmosphère sereine. Le rituel de cuisson à table devient un voyage culinaire luxueux, harmonieux et empreint de véritable bienveillance.

Kagayaki offers a modern Japanese shabu-shabu experience built on premium ingredients and refined broths. Each preparation honors tradition, highlighting purity, depth, and balance. Guided by Japanese omotenashi, our team provides attentive, unobtrusive service, refined presentation, private sake offerings, and a serene atmosphere. The table-side cooking ritual becomes a luxurious, harmonious dining journey shaped by genuine care.

CLASSIQUE CHEF ÉPICÉ | CHEF’S SPICY CLASSIC

Bouillon aromatique aux épices japonaises, offrant une chaleur élégante et maîtrisée

An aromatic broth with Japanese spices, delivering a refined, gentle heat

UMAMI DASHI | UMAMI DASHI 

Dashi pur au dashi & katsuobushi, profond, léger et naturellement savoureux

A pure dashi & katsuobushi, deep, light and naturally savory

SIGNATURE SUKIYAKI | SIGNATURE SUKIYAKI 

Bouillon soyeux, légèrement sucré, inspiré du sukiyaki traditionnel

A silky, gently sweet broth inspired by classic sukiyaki

AUTHENTIC MISO TONYU | AUTHENTIC MISO TONYU

Miso et lait de soja pour une texture douce, moderne et réconfortante

Miso blended with soy milk for a soft, modern, comforting richness

HOKKAIDO KOMBU | HOKKAIDO KOMBU  

Bouillon clair au kombu de Hokkaido, délicat et minéral

A clear Hokkaido kelp broth, delicate and mineral

ENTRÉE | APPETIZER

IIDAKO Bébé Poulpe Sucré & Épicé Sweet & Spicy Baby Octopus	10
YAKITORI NEGIMA Poulet Grillé Sauce Teriyaki Grilled Chicken with Teriyaki Sauce	10
IKA SANSAI Salade de Calmars & Légumes Sauvages Squid Salad with Wild Vegetables	10
CHUKA- FUKAHIRE Méduse & Imitation d’Ailerons de Requin Jelly Fish & Imitation Shark Fins	8
EDAMAME Sel de Mer & Poivre Noir Sea Salt & Black Pepper	7
KIMCHI Chou Fermenté & Épices Fermented Cabbage & Spices	6

NOUVELLE CRÉATION DU CHEF

MENU DÉCOUVERTE : OMAKASE DE GROUPE

Inclus dans tous les menus | Included in all menus

Bouillon & Sauce Maison House Broth & Sauce
Légumes de saison Seasonal Vegetables
Sélection de Bases Japonaises Japanese Base Selection
Dessert du moment Dessert of the Moment

Bouillons Maison | House Broths

Classique Chef Épicé Chef's Spicy Classic
Umami Dashi Umami Dashi
Signature Sukiyaki Signature Sukiyaki
Authentic Miso Tonyu Authentic Miso Tonyu
Hokkaido Kombu Hokkaido Kombu

Bases Japonaises | Japanese Bases

Riz japonais vapeur Steamed Japanese Rice
Ramen Ramen Noodles
Teuchi Fu Udon Handmade Udon
Konnyaku Konnyaku Noodles
Harusame Glass Noodles

米沢 M1 YONEZAWA SET

296

+ Invité supplémentaire 148

Parcours complet des grands bovins japonais
Complete Journey Through Japanese Premium Beef

- Miyazaki Wagyu A5 Rib-Eye
- Kagoshima Wagyu A5 Chuck Short Rib
- Angus Rib-Eye
- Angus Chuck Flat
- Angus Œil de Ronde Eye of Round

金沢 M2 KANAZAWA SET

280

+ Invité supplémentaire 140

Wagyu d'exception & homard — luxe pur
Exceptional Wagyu & Lobster — Pure Luxury

- Miyazaki Wagyu A5 Rib-Eye
- Kagoshima Wagyu A5 Chuck Short Rib
- Queue de Homard Lobster Tail

大阪 M3 OSAKA SET

160

+ Invité supplémentaire 80

Textures nobles du bœuf japonais
Noble Textures of Japanese Beef

- Kagoshima Wagyu A5 Chuck Short Rib
- Angus Rib-Eye
- Angus Œil de Ronde Eye of Round

東京 M4 TOKYO SET

154

+ Invité supplémentaire 77

Alliance moderne terre & mer — esprit métropole
Modern Surf & Turf — Metropolitan Spirit

- Angus Rib-Eye
- Kagoshima Wagyu A5 Chuck Short Rib
- Saumon Atlantique Atlantic Salmon
- Pétoncle Hokkaido Hokkaido Scallop
- Flétan Halibut
- Tilapia



Bœuf Angus Certifié –Exclusivement
Certified Angus Beef – Exclusively

沖縄 M5 OKINAWA SET

128

+ Invité supplémentaire 64

Immersion marine aux accents tropicaux
Tropical Ocean Immersion

- Queue de Homard Lobster Tail
- Crevette Rose Sauvage d'Argentine Wild Pink Shrimp
- Crevette Blanche du Pacifique Jumbo White Jumbo Shrimp
- Crevette Tigre Noire Black Tiger Shrimp
- Poitrine de Poulet Chicken Breast
- Porc Épaule QC Pork Shoulder

北海道 M6 HOKKAIDO SET

98

+ Invité supplémentaire 49

Richesse du Nord : mer & terre
Northern Richness: Land & Sea

- Angus Chuck Flat
- Épaule d'Agneau Nouvelle-Zélande Lamb Shoulder
- Saumon Atlantique Atlantic Salmon
- Crevette Blanche du Pacifique Jumbo White Jumbo Shrimp
- Boulette de Poulet Miso Maison House Miso Chicken Ball
- Ormeau Abalone

京都 M7 KYOTO SET

94

+ Invité supplémentaire 47

Équilibre des viandes & douceur des terroirs
Balanced Meats & Gentle Terroirs

- Angus Chuck Flat
- Épaule d'Agneau Nouvelle-Zélande Lamb Shoulder
- Flanc de Porc Nagano Nagano Pork Belly
- Porc Épaule QC Pork Shoulder

奈良 M8 NARA SET

92

+ Invité supplémentaire 46

Saveurs simples & apaisantes — esprit zen
Simple, Calming Flavors — Zen Spirit

- Angus Œil de Ronde Eye of Round
- Poitrine de Poulet Chicken Breast
- Porc Longe Sangenton Sangenton Pork Loin
- Porc Épaule QC Pork Shoulder

神戸 M9 KOBE SET

92

+ Invité supplémentaire 46

Sélection carnée intense & Sans Verdue
Intense Meat Selection & Without Greens

- Épaule d'Agneau Nouvelle-Zélande Lamb Shoulder
- Angus Chuck Flat
- Poitrine de Poulet Chicken Breast
- Porc Épaule QC Pork Shoulder
- Angus Œil de Ronde Eye of Round

NOUVELLE CRÉATION DU CHEF

MENU CLASSIC : SOLO OMAKASE

INCLUS DANS TOUS LES MENUS | INCLUDED IN ALL MENUS

Bouillon & Sauce Maison House Broth & Sauce
Légumes de saison Seasonal Vegetables
Sélection de Bases Japonaises Japanese Base Selection
Dessert du moment Dessert of the Moment

BOUILLONS MAISON | HOUSE BROTHS

Classique Chef Épicé Chef's Spicy Classic
Umami Dashi Umami Dashi
Signature Sukiyaki Signature Sukiyaki
Authentic Miso Tonyu Authentic Miso Tonyu
Hokkaido Kombu Hokkaido Kombu

BASES JAPONAISES | JAPANESE BASES

Riz japonais vapeur Steamed Japanese Rice
Ramen Ramen Noodles
Teuchi Fu Udon Handmade Udon
Konnyaku Konnyaku Noodles
Harusame Glass Noodles

D1 SHABU SET OMAKASE GYU148

- Miyazaki Wagyu A5 Rib-Eye
- Kagoshima Wagyu A5 Chuck Short Rib
- Angus Rib-Eye
- Angus Chuck Flat
- Angus Œil de Ronde Eye of Round

D2 SHABU SET PREMIUM UMI NIKU98

- Angus Chuck Flat 3 oz
- Crevette Blanche du Pacifique Jumbo White Jumbo Shrimp
- Flétan Halibut
- Queue de Homard Lobster Tail
- Conque Conch

D3 SHABU SET ONIKU59

- Angus Rib-Eye
- Épaule d'Agneau Nouvelle-Zélande Lamb Shoulder
- Flanc de Porc Nagano Nagano Pork Belly
- Porc Épaule QC Pork Shoulder

D4 SHABU SET BUTA NIKU49

- Flanc de Porc Nagano Nagano Pork Belly
- Porc Épaule QC Pork Shoulder
- Porc Longe Sangenton Sangenton Pork Loin

D5 SHABU SET FRUITS DE MER | SEAFOODS63

Fruits de Mer – Portion Double + 43

D6 SHABU SET VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN36

Légumes de saison – Portion Double + 14

D7 SHABU SET ÉPAULE D'AGNEAU | LAMB SHOULDER38

Viande – Portion Double + 8

D8 SHABU SET ANGUS RIB-EYE55

 RICHE & TENDRE
Viande – Portion Double + 16

D9 SHABU SET ANGUS CHUCK FLAT48

 SAVOUREUX & SATISFAISANT
Viande – Portion Double + 13

D10 SHABU SET ANGUS ŒIL DE RONDE | EYE OF ROUND42

 MAIGRE & LÉGER
Viande – Portion Double + 7

D11 SHABU SET POULET POITRINE / CHICKEN BREAST33

Viande – Portion Double + 5

D12 SHABU SET PORC ÉPAULE QC | PORK SHOULDER33

Viande – Portion Double + 6

D13 SHABU SET PORC FLANC NAGANO | PORK BELLY34

Viande – Portion Double + 7

D14 SHABU SET PORC LONGE SANGENTON | PORK LOIN33

Viande – Portion Double + 6

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire. Thank you for informing us of any food allergies or intolerances.

SUPPLÉMENTS | ENHANCEMENTS

VIANDE | MEAT

Miyazaki Wagyu A5 · Faux-Filet · 3 oz	Miyazaki Wagyu A5 · Rib-Eye · 3 oz	85
Kagoshima Wagyu A5 · Chuck Short Rib · 3 oz	Kagoshima Wagyu A5 · Chuck Short Rib · 3 oz	63
Angus · Faux-Filet · 5 oz	Angus · Rib-Eye · 5 oz	30
Angus · Chuck Flat · 5 oz	Angus · Chuck Flat · 5 oz	24
Angus · Oeil de Ronde · 5 oz	Angus · Eye of Round · 5 oz	14
Agneau de Nouvelle-Zélande · Épaule · 5 oz	New Zealand Lamb · Shoulder · 5 oz	16
Porc Nagano · Flanc · 5 oz	Nagano Pork · Belly · 5 oz	15
Porc Sangenton · Longe · 5 oz	Sangenton Pork · Loin · 5 oz	14
Porc du Québec · Épaule · 5 oz	QC Pork · Shoulder · 5 oz	13
Poulet · Poitrine · 5 oz	Chicken · Breast · 5 oz	12

FRUITS DE MER | SEAFOOD

Combinaison de Fruits de Mer	Seafood Combination	52
Ormeau · 6 pcs ·	Abalone · 6 pcs ·	40
Queue de Homard · 2 pcs ·	Lobster Tail · 2 pcs ·	38
Crevettes Géantes Roses Sauvages d’Argentine · 6 pcs ·	Jumbo Wild Pink Argentine Shrimps · 6 pcs ·	23
Crevettes Blanches Géantes du Pacifique · 6 pcs ·	Jumbo Pacific White Shrimps · 6 pcs ·	18
Crevettes Tigrées Noires · 6 pcs ·	Black Tiger Shrimps · 6 pcs ·	12
Crevettes Blanches Du Pacifique · 6 pcs ·	Pacific White Shrimps · 6 pcs ·	10
Flétan · 6 pcs ·	Halibut · 6 pcs ·	41
Saumon de l’Atlantique · 6 pcs ·	Atlantic Salmon · 6 pcs ·	20
Tilapia · 9 pcs ·	Tilapia · 9 pcs ·	18
Pétoncles Géants d’Hokkaido · 3 pcs ·	Hokkaido Giant Scallops · 3 pcs ·	13
Moules à Coquille Verte · 3 pcs ·	Green Shell Mussels · 3 pcs ·	7

EXTRA | EXTRA

Assortiment de Légumes & Tofu	Assorted Vegetables & Tofu	22
Assortiment de Légumes	Assorted Vegetables	14
Assortiment de Tofu Mou & Congelé	Assorted Soft & Frozen Tofu	6
Assortiment de Champignons	Assorted Mushrooms	9
Boulettes de Poulet Maison au Miso · 3 pcs ·	Homemade Chicken Miso Meatballs · 3 pcs ·	9
Bouillon Maison	Homemade Broth	9
Combinaison de Gâteau de Riz Coréen	Korean Rice Cake Combination	5
Riz Vapeur Japonais	Japanese Steamed Rice	2
Sauce Maison	Homemade Sauce	1
Œuf	Egg	1

NOUILLES / NOODLES

Ramen · Blé · Wheat	5
Teuchi Fu Udon · Blé · Wheat	5
Konnyaku · Konjac	5
Harusame · Patate Douce · Sweet Potato	5