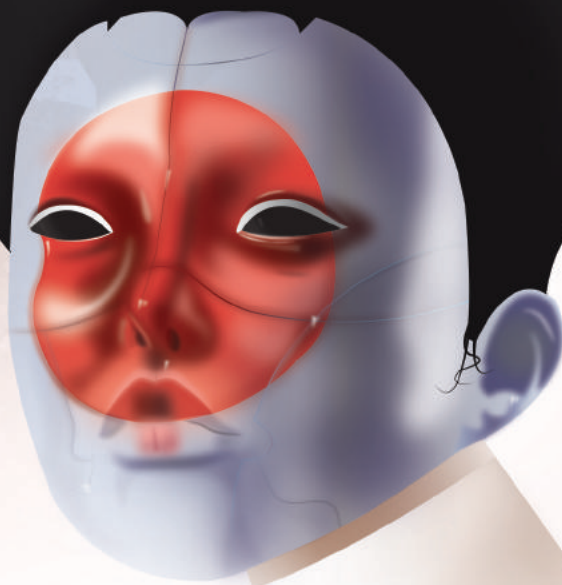


# YAKUZA

BY *Olivier*

PARIS



## *Quand l'Art Culinaire Rencontre l'Élégance Intemporelle*

*Embarquez pour un voyage culinaire unique, fruit de la collaboration entre Maison Albar Hotels et le Chef Olivier da Costa, l'un des chef-entrepreneurs les plus estimés du Portugal. À travers 7 concepts, dans 7 pays et sur 3 continents, il transforme la gastronomie en expériences premium uniques. Depuis son premier restaurant ouvert à Lisbonne en 2011, retrouvez Yakuza by Olivier à Cascais, en Algarve, à Porto, ici à Paris, et bientôt en Espagne.*

*Au fond du lobby du Maison Albar - Le Vendome, sonnez à la porte du Yakuza by Olivier Paris. Accueilli par un véritable samouraï, entrez dans un univers intimiste, mêlant art urbain et douceur de vivre. Fabien Roque, son architecte d'intérieur (Roque Intérieurs), modernise les traditions millénaires du Japon et l'héritage festif du Lyon D'Or, à cette même adresse dans les années 1880, un cabaret où toute la haute société parisienne se retrouvait.*

*Savourez ses plats fusion japonais de première qualité, réalisés avec le meilleur poisson de Paris, et vivez une ambiance cosmopolite et des moments vibrants, l'essence de la Yakuza Society, une expérience résolument addictive.*

*Bienvenue au Yakuza by Olivier Paris.*

RESTAURANTESYAKUZA.COM/FR

 @YAKUZA\_BYOLIVIERPARIS

# I ENTRÉES

## EDAMAME

À LA FLEUR DE SEL OU ÉPICÉ  
WITH FLEUR DE SEL OR SPICY

9 €

## EDAMAME TRUFFE

À LA TRUFFE  
WITH TRUFFLE

12 €

## IKA CRISPY

SEICHES CROUSTILLANTES AVEC SHICHIMI TOGARASHI  
ET MAYONNAISE WASABI

CRISPY SQUIDS WITH SHICHIMI TOGARASHI AND MAYONNAISE WASABI

25 €

## GYOSA

POULET ET LÉGUMES  
CHICKEN AND VEGETABLES

18 €

## GYOSA GREEN

LÉGUMES  
VEGETABLES

15 €



## | CLASSIQUES YAKUZA

<b>TACO SAKANA</b> (1 PC.) TACO DE POISSON ET GUACAMOLE FISH TACO AND GUACAMOLE	<b>19 €</b>
<b>GUNKAN TRUFFÉ</b> (2 PCS.) SAUMON, CREVETTE, ŒUF DE CAILLE ET TRUFFE NOIRE SALMON, SHRIMP, QUAIL EGG AND BLACK TRUFFLE	<b>22 €</b>
<b>HOT YAKUZA</b> (8 PCS.) SAUMON, CREAM CHEESE ET TERIYAKI SALMON, CREAM CHEESE AND TERIYAKI	<b>24 €</b>
<b>GUNKAN DE K.O.B</b> (2 PCS.) WAGYU, FOIE GRAS, CONFIT D'OIGNONS ET TERIYAKI WAGYU, FOIE GRAS, CONFIT ONION AND TERIYAKI	<b>25 €</b>
<b>NIGIRI WAGYU</b> (2 PCS.) WAGYU BRAISÉ, ŒUF DE CAILLE ET TRUFFE BRAISED WAGYU , QUAIL EGG AND TRUFFLE	<b>25 €</b>

## | ASSORTIMENTS DE SUSHIS

<b>SAKURA</b> (1 PERSONNE) (1 PERSON) 1 TACO, 3 NIGIRIS, 4 MAKI, 9 SASHIMI ET 2 GUNKANS	<b>75 €</b>
<b>VÉGÉTARIEN</b> (12 PCS.) SUSHIS	<b>50 €</b>
<b>YAKUZA</b> LES EMBLÉMATIQUES DE <b>YAKUZA PARIS</b> . PLATEAU POUR 2 PERSONNES : SÉLECTION DE SASHIMIS, GUNKANS, MAKISUSHI & NIGIRI. <b>YAKUZA PARIS'S</b> ICONIC. PLATTER FOR 2 : SASHIMIS SELECTION, GUNKANS, MAKISUSHI & NIGIRIS.	<b>175€</b>



## | SPÉCIALITÉS YAKUZA (2 PCS.)

### **GUNKAN PADRÓN**

**SAUMON, THON ÉPICÉ, GINGEMBRE ET PIMENT PADRÓN**  
SALMON, SPICY TUNA, GINGER AND PADRÓN PEPPER

**18 €**

### **GUNKAN HOTATE**

**THON, SAINT-JACQUES ET VINAIGRETTE SOJA**  
TUNA, SCALLOP AND SOY VINAIGRETTE

**18 €**

### **GUNKAN TORO**

**VENTRECHE DE THON, THON, FOIE GRAS ET CHIPS DE POIREAUX**  
TUNA BELLY, TUNA, FOIE GRAS AND LEEK

**24 €**

### **GUNKAN SHIROMI**

**POISSON BLANC, ZESTE DE CITRON VERT, GINGEMBRE,  
CONFIT D'OIGNONS ET LA-YU**  
WHITE FISH, LIME, GINGER, CONFIT ONION AND LA-YU

**20 €**

### **NIGIRI NEW STYLE**

**SAUMON, GINGEMBRE CONFIT ET SHICHIMI TOGARASHI**  
SALMON, GINGER AND SHICHIMI TOUGARASHI

**20 €**

### **NIGIRI ENGAWA**

**TURBOT BRAISÉ, YUKARI, CITRON VERT ET CORIANDRE**  
SEARED TURBOT, YUKARI, LIME AND CORIANDER

**19 €**

### **NIGIRI SAUMON ET TRUFFE**

**SAUMON BRAISÉ, TRUFFE FRAICHE ET FLEUR DE SEL**  
SEARED SALMON, TRUFFLE AND FLEUR DE SEL

**24 €**

### **NIGIRI THON CROUSTILLANT ET CAVIAR**

**THON CROUSTILLANT ET CAVIAR**  
CRISPY TUNA NIGIRI WITH CAVIAR

**28 €**



## | SUSHIS ET SASHIMIS

### **NIGIRI SHAKE (2 PCS.)**

**SAUMON | AVEC CAVIAR + 8€**  
SALMON | WITH CAVIAR + 8€

**17 €**

### **NIGIRI SHIROMI (2 PCS.)**

**POISSON BLANC**  
WHITE FISH

**17 €**

### **NIGIRI TORO (2 PCS.)**

**SUSHIS DE VENTRECHE DE THON | AVEC CAVIAR + 8€**  
TUNA BELLY SUSHIS | WITH CAVIAR + 8€

**25 €**

### **SASHIMI SHAKE (4 PCS.)**

**SAUMON**  
SALMON

**18 €**

### **SASHIMI MAGURO (4 PCS.)**

**THON**  
TUNA

**22 €**

### **SASHIMI HAMACHI (4 PCS.)**

**SÉRIOLE**  
YELLOWTAIL

**22 €**

### **SASHIMI TORO (4 PCS.)**

**VENTRECHE DE THON**  
TUNA BELLY

**26 €**



# | MAKISUSHI

## **CALIFORNIA (4 PCS.)**

**CREVETTE, SAUMON, CONCOMBRE ET MANGUE**  
SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO

**22 €**

## **SPIDER ROLL (4 PCS.)**

**SOFT SHELL CRAB , SAUMON, AVOCAT, POIREAU ET RADIS**  
SOFT SHELL CRAB, SALMON, AVOCADO, LEEK AND RADISH

**32 €**

## **SPICY TUNA (4 PCS.)**

**THON EPICÉ ET CHOU CHINOIS**  
SPICY TUNA AND CABBAGE

**28 €**

## **TORO (4 PCS.)**

**VENTRECHE DE THON, KING CRAB ET CAVIAR**  
TUNA BELLY, KING CRAB AND CAVIAR

**45 €**

## **URA VEGGIE (4 PCS.)**

**ASPERGES, CAROTTE, SALADE ET PATATE DOUCE**  
ASPARAGUS, CARROT, LETTUCE AND SWEET POTATO

**20 €**

## **FUTOMAKI (4 PCS.)**

**TAMAGO, KAMPYO, SAUMON, THON, AVOCAT, MASAGO, CONCOMBRE ET RADIS**

TAMAGO, KAMPYO, SALMON, TUNA, AVOCADO, MASAGO, CUCUMBER AND RADISH

**28 €**





## | TEMPURAS

### **TEMPURA EBI**

CREVETTES  
SHRIMP

**32 €**

### **TEMPURA YASI**

LÉGUMES  
VEGETABLES

**28 €**

## | PLAT CHAUD FROM THE KITCHEN

### **KURO TARA GINDARA**

BLACK COD MARINÉ À LA SAUCE MISO  
THE BLACK COD MARINATED IN SWEET MISO

**52 €**

### **BROCCOLINI**

À LA SAUCE SOJA  
BROCCOLINI WITH SOY SAUCE

**15 €**

### **CHAMPIGNON**

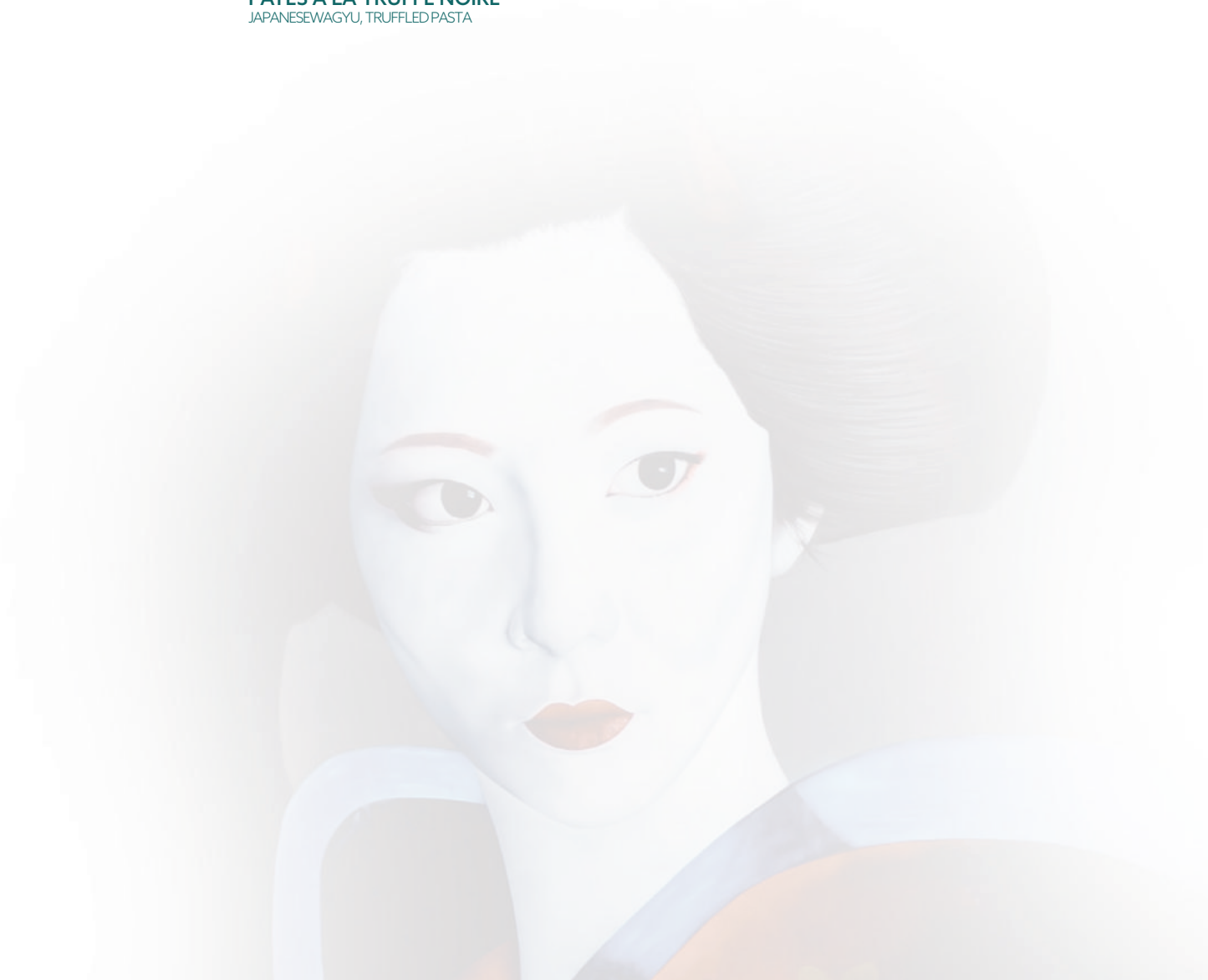
PORTOBELLO SAUCE SÉSAME  
PORTOBELLO MUSHROOM WITH SESAME SAUCE

**15 €**

### **WAGYU JAPONAIS (150GR / 250GR)**

PÂTES À LA TRUFFE NOIRE  
JAPANESE WAGYU, TRUFFLED PASTA

**95 € / 160 €**



## | DESSERTS

### "SUCCÈS GARANTI"

**MOUSSE AU CHOCOLAT, ÉCLATS DE KIT KAT & BISCUIT**  
CHOCOLATE MOUSSE, KIT KAT & BISCUIT

15 €

### FONDANT THÉ VERT ET CHOCOLAT BLANC GLACE AU SÉSAME NOIR

MATCHA AND WHITE CHOCOLATE FONDANT, BLACK SESAME ICE CREAM

15 €

### GÂTEAU DE BANANE ET MATCHA CAMEL TOFFEE ET GLACE VANILLE

BANANA CAKE, MATCHA, CARAMEL TOFFEE AND COCONUT ICECREAM

15 €

### CRÈME BRÛLÉE AU JASMIN

JASMIN CRÈME BRÛLÉE AND RASPBERRY SORBET

15 €

### MOCHIS (2 PCS.)

**PÂTE DE RIZ GLUANTE FOURRÉES, PARFUM SUR DEMANDE**  
STUFFED STICKY RICE DOUGH, FLAVOURS ON DEMAND

13 €

PRIX NETS / NET PRICES  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODERATION.  
ALCOHOL CAN BE DANGEROUS TO YOUR HEALTH. DRINK WITH MODERATION.

LA LISTE DES ALLERGÈNES ET L'ORIGINE DE NOS VIANDES SONT DISPONIBLES  
AUPRÈS DU RESTAURANT.  
ALLERGENS LIST AND THE ORIGIN OF THE MEAT ARE AVAILABLE AT THE RESTAURANT.





# YAKUZA

BY *Olivier*

PARIS



## Le monde créé par Olivier da Costa

Le concept Yakuza by Olivier fait partie du groupe créé par Olivier da Costa, proposant une remarquable diversité de concepts gastronomiques d'exception. Avec plus de deux décennies à développer des expériences culinaires inégalées, le Chef Olivier a acquis une renommée mondiale en transformant ses établissements en succès indéniables.

Au sein de ce groupe exceptionnel, Yakuza s'élève fièrement aux côtés de six autres concepts distinctifs ; SEEN, XXL, Clássico, K.O.B (Knowledge of Beef) et Guilty.

Ces concepts de renom sont les âmes des restaurants "by Olivier", surprenant continuellement les palais à travers le monde - de São Paulo au Brésil à Bangkok en Thaïlande, ainsi que dans des lieux emblématiques européens tels que Lisbonne, Paris, Nice, Londres, Oporto, Rome, Cascais, l'Algarve, et bientôt en Espagne. Avec plus de 20 lieux différents, leur succès retentissants témoignent de l'extraordinaire capacité d'Olivier da Costa à créer des concepts qui dépassent la simple gastronomie, offrant une expérience multisensorielle - où environnements cosmopolites, musiques justement mixées, cocktails sophistiqués et service exquis vous attendent.

*Vivez par vous-même, les expériences créées par Olivier da Costa.*

*Olivier*



RESTAURANTESOLIVIER.COM

 @OLIVIERRESTAURANTS