



KISSATEN le café

7/7 · 10h - 18h



iRASSHAI



CAFÉS

CLASSIQUES • torréfié par l'Arbre à Café

| | | |
|-----------------------|-------|------|
| Espresso simple | _____ | 3€ |
| double | _____ | 4.5€ |
| Americano | _____ | 4.5€ |
| Latte | _____ | 6€ |
| Cappuccino | _____ | 5.5€ |
| Supplément extra shot | _____ | 1.5€ |

MÉTHODES DOUCES • torréfié à Kyoto par Weekenders

| | | |
|-------------------|-------|------|
| Cold brew | _____ | 5.5€ |
| V60 - café filtre | _____ | 7€ |

CAFÉ EN GRAIN • torréfié à Kyoto par Weekenders

café du Kenya • variété : kieni AA • fermentation : lavé

| | | |
|------|-------|-----|
| 200g | _____ | 19€ |
|------|-------|-----|



AUTRES BOISSONS

| | | |
|---|-------|------|
| Affogato - Glace vanille avec un espresso | _____ | 5.5€ |
| Matchaffogato - Glace vanille avec shot de matcha | _____ | 6.5€ |
| Chocolat chaud au kinako | _____ | 6€ |
| Yuzunade maison | _____ | 4€ |
| Yuzunade maison pétillante | _____ | 4.5€ |
| Amazake au yuzu | _____ | 4.5€ |
| Eau pétillante | _____ | 4€ |

Le KISSATEN · le café



ouvre ses portes dès 10h.

À partir de midi, on y déguste dans une ambiance détendue et conviviale des plats emblématiques du Japon.



Pour les becs sucrés, on craque pour un goûter dépayçant et gourmand.

À partir de 18 heures, changement d'ambiance et place au **SAKABA · le bar** !
On y débute la soirée, ou on la termine en beauté, avec un cocktail japonais ou une dégustation experte de saké.




À DÉGUSTER SUR PLACE

LES PLATS · de 11h à 15h

| |
|---|
|  Yasai soba - nouilles de sarrasin aux légumes chaudes — 16€ Nouilles de sarrasin, légumes de saison, sauce mentsuyu (à base de dashi végétal, sauce soja, mirin et sucre) |
| Matcha soba salada - nouilles de sarrasin au matcha froides — 15€ nouilles de sarrasin au thé matcha, poitrine de porc, tomates, oignon rouge, algue nori, sauce au gingembre et à l'huile de sésame |
|  Salade pomme de terre et oeuf mollet — 9€ pomme de terre, cébette, persil, oignons frits, oignon rouge, concombre, carotte, oeuf mollet mariné |
| Salade César wafu — 13.5€ salade romaine, oeuf, poulet au yuzu, parmesan, croûtons, sauce soja, mayonnaise sésame blanc |

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

| |
|---|
|  Onigiri céleri et miso — 4.5€ boulette de riz, céleri branche, miso et algue nori |
| Onigiri thon mayo sésame — 5€ boulette de riz, thon, mayonnaise, huile de sésame et algue nori |
| Onigiri saumon — 6€ boulette de riz, saumon et algue nori |
| Onigiri niku miso — 5.5€ boulette de riz, boeuf haché, gingembre et algue nori |
| Onigiri spicy bacon — 5€ boulette de riz, bacon épicé et algue nori |
| Sando torikatsu — 14.5€ Poulet pané, légumes et sauce katsu |
| Brownie sésame noir — 4€ |
| Cookie moelleux — 3€ Miso blanc, chocolat noir et sésame |
| Panna cotta sésame noir — 7€ |
| Tiramisu hojicha — 7€ Tiramisu au thé vert torréfié hojicha |
| Cake yuzu sésame — 5€ Cake au yuzu et sésame noir sans gluten |
| Mochi · en collaboration avec La Maison du Mochi — 4€ Sésame noir, matcha, yuzu ou parfum du moment |
| Chiffon cake marbré — 5€ Gâteau moelleux marbré au matcha et cacao |



iRASSHAI

Le nouveau rendez-vous des
amateurs de cuisine japonaise.

Au menu ?

Une épicerie, deux restaurants,
un café/bar, des cours de cuisine
et bien plus encore !

Rendez-vous sur irasshai.co
pour découvrir notre concept
et nos ingrédients japonais !



@irasshai.paris



KISSATEN

· le café ·

7/7
from 10 a.m. to 6 p.m.



iRASSHAI

DRINKS



TEAS AND INFUSIONS

GREEN TEAS · Yamamasa Koyamaen

| | |
|--|------|
| Sencha - Green tea mug | 5.5€ |
| teapot | 8€ |
| Hojicha - Roasted green tea mug | 5€ |
| teapot | 7€ |
| Genmaicha - Green tea, roasted rice & matcha mug | 5€ |
| teapot | 7€ |

SPECIAL TEAS · Ippodo

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Matcha - Premium green tea powder | 10€ |
| Gyokurô - Premium green tea | 12€ |

ICED TEAS · En Tea

| | |
|--|----|
| Iced sencha - Iced green tea | 5€ |
| Iced yuzu sencha - iced yuzu green tea | 6€ |

INFUSIONS

| | |
|---|------|
| Mugicha - Roasted barley infusion (hot or cold) | 5.5€ |
| Biwacha - Loquat leaves infusion | 5€ |
| Sobacha - Roasted buckwheat | 5.5€ |

LATTE

| | |
|---------------------|-------------|
| Matcha latte | 6€ |
| Hojicha latte | 5.5€ |
| Latte of the moment | sur demande |

For all our milky drinks, we offer a plant milk option — +0.5€
to replace cow's milk.



Find our teas and soft drinks at the GROCERY STORE





COFFEES

CLASSICS • roasted by l'Arbre à Café

| | | |
|-----------------------|-------|------|
| Espresso single | _____ | 3€ |
| double | _____ | 4.5€ |
| Americano | _____ | 4.5€ |
| Latte | _____ | 6€ |
| Cappuccino | _____ | 5.5€ |
| Extra shot supplement | _____ | 1.5€ |

SLOW COFFEE • roasted in Kyoto by Weekenders

| | | |
|------------------------------------|-------|------|
| Cold brew | _____ | 5.5€ |
| V60 Japanese - style filter coffee | _____ | 7€ |

COFFEE BEANS • roasted in Kyoto by Weekenders

Kenyan coffee • variety: Kieni AA • fermentation: washed

| | | |
|------|-------|-----|
| 200g | _____ | 19€ |
|------|-------|-----|



OTHER DRINKS

| | | |
|---|-------|------|
| Affogato - Vanilla ice-cream & espresso | _____ | 5.5€ |
| Matchaffogato - Vanilla ice-cream & matcha shot | _____ | 6.5€ |
| Kinato hot chocolate | _____ | 6€ |
| Homemade yuzunade | _____ | 4€ |
| Homemade sparkling yuzunade | _____ | 4.5€ |
| Yuzu amazake | _____ | 4.5€ |
| Sparkling water | _____ | 4€ |

KISSATEN · coffee shop





From midday onwards, one can enjoy emblematic Japanese dishes in a relaxed atmosphere.

For those with a sweet tooth, discover our gourmet snacks: mochis, cakes, cookies...

From 6 p.m. onwards, the atmosphere changes: welcome to SAKABA - the bar! Start the evening here, or end it in style, with a Japanese cocktail or an expert sake tasting.

TO EAT IN

DISHES · FROM 11 A.M. TO 3 P.M.

| |
|---|
|  Yasai soba · buckwheat noodles with hot vegetables — 16€ buckwheat noodles, seasonal vegetables, mentsuyu sauce (made with vegetable dashi, soy sauce, mirin and sugar) |
| Matcha soba salad - cold matcha buckwheat noodles — 15€ Buckwheat noodles with matcha tea, pork belly, tomatoes, red onion, nori seaweed, ginger and sesame oil sauce |
|  Potato and soft-boiled egg salad — 9€ Potato, spring onion, parsley, fried onion, red onion, cucumber, carrot, marinated soft-boiled egg |
| Wafu caesar salad — 13.5€ Romaine salad, egg, yuzu chicken, parmesan, croutons, soy sauce, white sesame mayonnaise |

ALL DAY LONG

| |
|---|
|  Celery and miso onigiri — 4.5€ Rice ball, celery, miso and nori seaweed |
| Tuna onigiri — 5€ Rice ball, tuna, sesame mayonnaise and nori seaweed |
| Salmon onigiri — 6€ Rice ball, salmon and nori seaweed |
| Niku miso onigiri — 5.5€ Rice ball, ground beef, ginger and nori seaweed |
| Spicy bacon onigiri — 5€ Rice ball, spicy bacon and nori seaweed |
| Torikatsu sando — 14.5€ Sando with breaded chicken, crudités and katsu sauce» |
| Black sesame brownie — 4€ |
| White miso, dark chocolate and sesame cookie — 3€ |
| Black sesame panna cotta — 7€ |
| Tiramisu — 7€ Tiramisu with hojicha roasted green tea |
| Yuzu black sesame cake — 5€ |
| Mochi · in collaboration with La Maison du Mochi — 4€ Black sesame, matcha, yuzu, flavour of the moment |
| Marble chiffon cake — 5€ Marbled soft cake with matcha and cocoa |



iRASSHAI

The meeting place for lovers of
Japanese cuisine.

On the menu?

A grocery store, two restaurants, a
café/bar, cooking classes and much
more!

Visit irasshai.co to discover our
concept and our Japanese ingredients!



@irasshai.paris