

IZUMI

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI

*A grill iron plate requiring expert knife and culinary skills
Cuisson traditionnelle sur une plaque chauffante*

KAISEN

Below dishes are served with fried rice and vegetables

Les plats ci-dessous sont accompagnés de riz frit et légumes

Whole Lobster (600g) <i>Langouste entière</i>	Rs 1,800	€36
Salmon (180g) <i>Saumon</i>	Rs 890	€18
Tuna (180g) <i>Thon</i>	Rs 620	€12
Calamari (300g) <i>Calamar</i>	Rs 590	€12
King prawn (6 pieces) <i>Crevettes géantes</i>	Rs 1,500	€30
Mixed seafood <i>Fruits de mer</i>	Rs 1,100	€22

NIKU

Meat / Viande

Wagyu striploin (200g) Served with assorted mushrooms and fried rice <i>Filet de boeuf Wagyu Accompagné de champignons et riz frit</i>	Rs 2,200	€44
--	-----------------	------------

Below dishes are served with fried rice and vegetables

Les plats ci-dessous sont accompagnés de riz frit et légumes

Australian Angus sirloin steak (200g) <i>Entrecôte Angus d'Australie</i>	Rs 1,200	€24
Chicken fillet (250g) <i>Aiguillette de poulet</i>	Rs 650	€13

Veillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.

Should you be subject to allergies, please contact the management.

In the interest of conservation and sustainable fishing, Ninety-Six Hotel Collection has committed to withhold the service of Marlin in all of its outlets. Thank you for your understanding and support.

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise. Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax. Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.

TEPPANYAKI SET MENU



DEIJI

Daisy / Marguerite

Rs 1,250 €25

Maki Moriawase
Assorted vegetarian maki
Assortiment de maki végétarien

Tempura
Assorted vegetable tempura
Assortiment de tempura de légumes

Kinoko Mushi
Mushroom soup
Soupe de champignons

Yasai Gyōza
Pan-fried Gyoza with sautéed fresh vegetables, assorted mushrooms and fried rice
Gyoza poêlé aux légumes sautés, assortiment de champignons et riz frit

Dezato
Trilogy of Japanese ice cream: green tea, sesame and wasabi
Trilogie de glaces japonaises: thé vert, sésame et wasabi

KIGIKU

Rs 1,500 €30

Shake Maki
Salmon maki
Maki de saumon

Ika
Squid Kara-age with Japanese mayonnaise
Calamar croustillant et mayonnaise japonaise

Misoshiru
Miso soup
Soupe de miso

Osutoraria gyuniku sirloin nor toriniku to yasai moriawase
Angus sirloin steak or chicken or salmon with green vegetables
Entrecôte de bœuf Angus ou poulet ou saumon et légumes verts

Yasai Yakimeshi
Fried rice
Riz frit

Dezato
Banana tempura with homemade ice cream
Tempura de banane et glace maison

FUJI

Rs 2,000 €40

Shake Maki
Salmon maki
Maki de saumon

Tori Karaage
Japanese crispy chicken
Poulet croustillant japonais

Misoshiru
Miso soup
Soupe de miso

Ebi to ika
Tiger prawns and squid
Crevettes géantes et calamar

Osutoraria gyuniku sirloin nor toriniku to yasai moriawase
Angus sirloin steak or chicken or salmon with green vegetables
Entrecôte de bœuf Angus ou poulet ou saumon et légumes verts

Yasai Yakimeshi
Fried rice
Riz frit

Dezato
Trilogy of Japanese ice cream: green tea, sesame and wasabi
Trilogie de glaces japonaises: thé vert, sésame et wasabi

ROZU

Rose Rs 2,300 €46

Shake Sashimi
Salmon sashimi
Sashimi de saumon

Edamame
Lightly seasoned Japanese edamame beans
Haricots verts japonais cuits à la vapeur

Tempura
Mixed tempura (vegetables and prawns)
Tempura variés (légumes et crevettes)

Dobin Mushi
Traditional seafood soup
Soupe traditionnelle de fruits de mer

Shake, ebi to ika to tamago sosu
Tiger prawns and squid with egg sauce
Crevettes géantes accompagnées d'une sauce aux oeufs

Yasai Yakimeshi
Fried rice
Riz frit

Osutoraria gyuniku sirloin nor toriniku
Angus sirloin steak or teppanyaki chicken with green vegetables
Entrecôte de bœuf Angus ou teppanyaki de suprême de poulet et légumes verts

Dezato
Trilogy of Japanese ice cream: green tea, sesame and wasabi
Trilogie de glaces japonaises: thé vert, sésame et wasabi

JASUMIN

Jasmine / Jasmin Rs 3,000 €60

Sashimi moriawase, Maki
Assorted sashimi, salmon cheese roll
Assortiment de sashimi, saumon, tobiko et fromage

Ebi Gyoza
Gyoza prawn
Gyoza aux crevettes

Tempura
Mixed tempura (vegetables and prawns)
Tempura variés (légumes et crevettes)

Dobin Mushi
Seafood soup
Soupe de fruits de mer

Shake to Yasai moriawase
Salmon with assorted vegetables
Saumon et légumes variés

Yasai Yakimeshi
Fried rice
Riz frit

Ise ebi to kinoko moriawase
Teppanyaki of half lobster with assorted mushrooms
Teppanyaki de demi-langouste et champignons variés

Dezato
Banana tempura with homemade ice cream
Tempura de banane et glace maison

ERIKA

Rs 3,500 €70

Sashimi sushi moriawase
Assorted sashimi and sushi
Assortiment de sashimi et sushi

Edamame
Lightly seasoned Japanese edamame beans
Haricots verts japonais cuits à la vapeur

Ebi Gyoza
Gyoza prawn
Gyoza aux crevettes

Dobin Mushi
Seafood soup
Soupe de fruits de mer

Ise Ebi
Teppanyaki of half lobster
Teppanyaki de demi-langouste

Yasai Yakimeshi
Fried rice
Riz frit

Osutoraria Wagyu niku sirloin
Australian Wagyu beef sirloin with assorted vegetables and mushrooms
Entrecôte de boeuf Wagyu australien, légumes variés et champignons

Dezato
Banana tempura with homemade ice cream
Tempura de banane et glace maison

À LA CARTE

ZENSAI

Cold appetizers / Entrées froides

Shake Tarutaru Rs 420 €8
Diced fresh salmon tartare, avocado, tobiko, lemon zest and spring onions
Tartare de saumon frais, avocat, tobiko, zeste de citron et oignons nouveaux

Izumi Poke Bowl Rs 590 €12
Made with chunks of fresh salmon, avocado, prawns, mixed salad, spicy mayonnaise and Japanese sauce on side
Poke Bowl composé de morceaux de saumon frais, avocat, crevettes, salade mixte, mayonnaise épicée avec sauce japonaise

Hot appetizers / Entrées chaudes

Edamame Rs 480 €10
Boiled green beans with seasoning salt
Haricots verts japonais vapeurassaisonnés au sel

Gyoza (4 pcs)
Vegetable Rs 360 €7
Légumes

Chicken Rs 390 €8
Poulet

Prawn Rs 480 €10
Crevette

Gyoza platter / Plateau de gyoza (6 pcs) Rs 590 €12

AGEMONO

Tori Karaage Rs 320 €6
Japanese crispy chicken
Poulet croustillant Japonais

Yakitori Rs 260 €5
Japanese chicken skewers served with wasabi mayonnaise
Brochettes de poulet à la japonaise et mayonnaise au wasabi

Tempura
Ebi (5 pcs) Rs 400 €8
Prawn tempura
Tempura de crevette

Moriawase yasai (5 pcs) Rs 280 €6
Seasonal vegetables tempura
Tempura de légumes de saison

Assorted tempura (9 pcs) Rs 460 €9
Prawn, squid and vegetable (3 pcs each)
Crevette, calamar et légumes (3 pcs de chaque)

SUIMONO

Soups / Soupes

Miso Shiro Rs 260 €5
Yellow bean soup with tofu, seaweed and spring onion
Soupe de haricots jaunes, tofu, algues et oignon nouveau

Dobin Mushi Rs 290 €6
Clay pot seafood soup
Soupe traditionnelle aux fruits de mer

Kinoki Mushi Rs 280 €6
Mushroom soup
Soupe aux champignons

MENRUI / RAMEN

Choice of noodle soup or fried noodles Choix de soupe de nouilles ou nouilles frites

Tori Ramen Rs 400 €8
Hot noodles with grilled chicken and miso soup
Soupe de miso et nouilles accompagnées d'aiguillettes de poulet grillé

Kaisen Ramen Rs 490 €10
Hot fried noodles with prawn, salmon, squid and assorted vegetables
Nouilles frites aux fruits de mer: crevettes, saumon, calamar et assortiment de légumes

Gyuniku Ramen Rs 420 €8
Hot fried noodles with grilled beef and vegetables
Nouilles frites accompagnées de bœuf grillé et légumes

Vegetable Ramen Rs 300 €6
Fried noodles with cabbage, onion, carrot, bell pepper and mushroom
Nouilles frites accompagnées de chou, carottes, poivrons et champignons

MIZUGASHI / DESSERTS

Green tea ice cream <i>Glace au thé vert</i>	Rs 180	€4	Pandan ice cream <i>Glace au pandan</i>	Rs 180	€4
Sesame ice cream <i>Glace au sésame</i>	Rs 180	€4	Japanese mix Ice cream <i>Assortiment de glaces japonaises</i>	Rs 200	€4
Wasabi ice cream <i>Glace au wasabi</i>	Rs 180	€4	Banana tempura with homemade ice cream <i>Tempura de banane et glace maison</i>	Rs 250	€5
Vanilla ice cream <i>Glace à la vanille</i>	Rs 180	€4			

IZUMI SAKE BAR

Selection of sake / Sélection de saké

	By carafe (180 ml)		By bottle (720 ml)			By carafe (180 ml)		By bottle (720 ml)	
Bijito Junmai	Rs 700	€14	Rs 2,100	€42	Kawasemi Junmai Genshu	Rs 1,500	€30	Rs 4,000	
Nihonshu sake is produced exclusively in Japan. It's the result of the fermentation of rice, water and koji. This Junmai sake is produced from Koshi Hikari rice. <i>Le saké Nihonshu est produit exclusivement au Japon. Fruit de la fermentation du riz, de l'eau et du koji, ce saké de Junmai est produit à partir de riz Koshi Hikari.</i>					Produced by the Koshinara family brewery, this sake is a junmai genshu. This means that no alcohol has been added (junmai) and that it is undiluted (genshu). <i>Produit par la brasserie de la famille Koshinara, ce saké est un genshu junmai qui signifie qu'aucun alcool n'a été ajouté (junmai) et qu'il est non dilué (genshu).</i>				
Bijito Junmai Ginjo	Rs 820	€16	Rs 2,500	€50	Dassi EU 50 Junmai Dai-Ginjo	Rs 1,250	€25	Rs 3,750	
Produced by the Kizakura brewery. Fresh and light, it is a perfect introduction to nihonshu, one of Japan's most traditional and symbolic beverage. <i>Ce saké est produit par la brasserie Kizakura. Frais et léger, il constitue une introduction parfaite au nihonshu, l'une des boissons les plus traditionnelles et symboliques du Japon.</i>					One of the finest nihonshu sake with flowery and green apple notes. <i>Il s'agit de l'un des meilleurs saké nihonshu avec des notes de fleurs et pomme verte.</i>				
Sayori Nakadori Junmai	Rs 1,250	€25	Rs 3,750	€75	All sake can be enjoyed warm or chilled, as you prefer. Tous les sakés peuvent être dégustés chauds ou froids, selon vos préférences.				
Produced by the Asahara family brewery, this sake is a nakadori junmai. This means that no alcohol has been added (junmai) and that only the middle part of the pressing is used (nakadori). <i>Produit par la brasserie de la famille Asahara, ce saké est un nakadori junmai qui signifie qu'aucun alcool n'a été ajouté (junmai) et que seule la partie centrale du pressage est utilisée (nakadori).</i>									

Japanese Whisky / Whisky japonais

Nikka Pure Malt Black	Rs 320	€6
Nikka Taketsuru Pure Malt	Rs 250	€5
Nikka from the barrel	Rs 260	€5
Nikka Blended Whisky	Rs 200	€4
Nikka Coffey Grain	Rs 280	€6
Nikka Coffey Malt	Rs 280	€6

OCHA NO SEREKUSHON

Selection of tea / Sélection de thé

Traditional matcha green tea <i>Thé vert matcha traditionnel</i>	Rs 140
Brown tea <i>Thé brun</i>	Rs 120



IZUMI

TEPPANYAKI

SUSHI MENU

SASHIMI

Fresh raw seafood
Fruits de mer crus

Salmon (4 pcs) <i>Saumon</i>	Rs 350	€7
Tuna (4 pcs) <i>Thon</i>	Rs 230	€5

NIGIRI

Fresh raw fish with Uruchimai rice
Poisson cru et riz Uruchimai

Salmon (2 pcs) <i>Saumon</i>	Rs 220	€4
Prawn (2 pcs) <i>Crevette</i>	Rs 180	€4
Tuna (2 pcs) <i>Thon</i>	Rs 170	€3
Salmon roses (2 pcs) <i>Roses au saumon</i>	Rs 240	€5

HOSO MAKI

Expertly handcrafted with Uruchimai rice
Spécialement préparé à la main avec du riz Uruchimai

Avocado (8 pcs) <i>Avocat</i>	Rs 290	€6
Tuna (8 pcs) <i>Thon</i>	Rs 360	€7
Salmon and avocado (8 pcs) <i>Saumon et avocat</i>	Rs 420	€8
Salmon (8 pcs) <i>Saumon</i>	Rs 400	€8

TEMAKI

Expertly handcrafted with Uruchimai rice
Spécialement préparé à la main avec du riz Uruchimai

Salmon and avocado (2 pcs) <i>Saumon et avocat</i>	Rs 360	€7
Tuna and avocado (2 pcs) <i>Thon et avocat</i>	Rs 320	€6
Cheese and cucumber (2 pcs) <i>Fromage et concombre</i>	Rs 280	€6
Prawn tempura and cucumbe (2 pcs) <i>Tempura de crevette et concombre</i>	Rs 360	€7

URA SPECIALITY

Dragon roll (8 pcs) Prawn tempura, cucumber and avocado with crispy tempura flakes <i>Tempura de crevette, concombre et avocat avec des flocons de tempura croustillants</i>	Rs 690	€14
Salmon Cheese Roll (8 pcs) Grilled Salmon, Japanese Mayonnaise, cheese and topped with sliced salmon and teriyaki sauce <i>Rouleau de fromage au saumon grillé, mayonnaise japonaise, fromage et nappé de tranches de saumon et sauce teriyaki</i>	Rs 700	€14
California roll (8 pcs) Fresh salmon, avocado, cucumber and pickled radish topped with tobiko <i>Saumon frais, avocat, concombre et radis marinés garnis de tobiko</i>	Rs 650	€13
Spicy tuna roll (8 pcs) Raw tuna, cucumber, spring onion and with spicy sauce topped with chilli powder <i>Thon cru, concombre, ciboule et sauce piquante garnie de piment en poudre</i>	Rs 500	€10
Izumi fashioned sandwich sushi (8 pcs) Rice sandwiches filled with layers of salmon, avocado and seaweed topped with japanese mayonnaise and tobiko <i>Sandwich de riz et fines couches de saumon, avocat et algues, mayonnaise japonaise et tobiko</i>	Rs 620	€12

PLATTERS

Salmon platter (9 pcs) Salmon sashimi (4 pcs) <i>Sashimi de saumon</i> Salmon roses (2 pcs) <i>Roses au saumon</i> Salmon nigiri (2 pcs) <i>Nigiri de saumon</i> Salmon temaki (1 pc) <i>Temaki de saumon</i>	Rs 960	€19
Sakura Platter (16 pcs) Salmon and tuna sashimi (4 pcs) <i>Sashimi de saumon et thon</i> Salmon nigiri (4 pcs) <i>Nigiri de saumon</i> Salmon and avocado maki (4 pcs) <i>Maki de saumon et avocat</i> Prawn tempura temaki (2 pcs) <i>Temaki de tempura de crevette</i>	Rs 1,250	€25
Izumi sashimi platter (8 pcs) Salmon sashimi (4 pcs) <i>Sashimi de saumon</i> Tuna sashimi (4 pcs each) <i>Sashimi de thon (2 pcs de chaque)</i>	Rs 450	€9
Nigiri platter (6 pcs) Prawn, salmon and tuna nigiri (2 pcs each) <i>Nigiri de crevette, saumon et thon (2 pcs de chaque)</i>	Rs 530	€11



HALF BOARD MENU

MENU DEMI-PENSION

Served at the Teppanyaki table or on the terrace
Servi aux tables Teppanyaki ou sur la terrasse

Shake Nambanzuke

Seasoned Japanese crispy salmon
Saumon croustillant à la japonaise

Dobin mushi

Seafood soup
Soupe de fruits de mer

Shake ebi to ika

Salmon, tiger prawns, squid and fried rice
Saumon, crevettes géantes, calamar et riz frit

OR / OU

Osutoraria gyuniku sirloin nor toriniku to yasai moriwase

Australian Angus sirloin or chicken breast with green vegetables and fried rice
Entrecôte de boeuf Angus australien ou suprême de poulet, légumes verts et riz frit

OR / OU

Gyuniku nor Toriniku ramen

Hot fried noodles with grilled beef or chicken and vegetables
Nouilles frites accompagnées de bœuf ou de poulet grillé et légumes

OR / OU

Vegetable Ramen

Fried noodles with cabbage, onion, carrot, bell pepper and mushroom
Nouilles frites accompagnées de choux, carottes, poivrons et champignons

Dezato

Chef's homemade Japanese ice cream: green tea, sesame, wasabi or vanilla.
Glaces 'maison' du Chef : thé vert, sésame, wasabi

