

KUSHI DINNER MENU

Guests on half board and full board have a credit of Rs. 2,000 per person for dinner time.

Un crédit de Rs. 2,000 est proposé aux clients en demi-pension et pension-complète à l'heure du dîner.

Starters | Entrées

Nasu Miso 440
Grilled aubergine glazed with miso sauce
Aubergines grillées et glacées à la sauce miso

Edamame 565
Salted or spicy edamame
Edamame salé ou épicé

Salmon tartare | Tartare de saumon 565
Mixed with fish roe (tobiko) and topped with crispy rice
Œufs de poisson (tobiko) et garni de riz croustillants

Seaweed salad | Salade d'algues 230
With homemade goma dressing
Avec une sauce au goma (sésame)

Agedashi tofu | Tofu Agedashi 220
Deep-fried tofu with Tsuyu sauce
Tofu frit avec une sauce Tsuyu

Scallops Motoyaki | Coquilles Saint-Jacques Motoyaki 750
Teppanyaki style pan-fried scallops and Japanese mushrooms topped with a torched Aburi sauce
Coquilles Saint-Jacques poêlées façon teppanyanki et champignons japonais nappés d'une sauce Aburi flambée

Tempura | Tempura

Prawns tempura | Tempura de crevettes 1,500
Tempura sauce
Sauce tempura

Kakiage 500
Deep fried assorted vegetables tempura with a tempura sauce
Assortiment de légumes frits avec une sauce tempura

Main courses | Plats principaux

Charolais beef tenderloin 150 gms Faux-filet de bœuf Charolais Cooked Teppanyaki style and served with 3 Japanese sauces (homemade chili, Teppanyaki and Ponzu sauces) Façon Teppanyaki servie avec 3 sauces japonaises (piments locaux, Teppanyaki et Ponzu)	2,700
Chicken Yakitori Poulet Yakitori Grilled chicken skewers marinated with an apple and soya sauce Brochettes de poulet grillées et marinées à une sauce aux pommes et soja	500
Chicken and prawn Yakisoba Poulet et crevettes Yakisoba Stir-fried soba noodles with a sweet and savoury sauce Nouilles soba frites avec une sauce relevée	565
Salmon Teriyaki Teriyaki de saumon Pan-fried salmon with a savoury teriyaki sauce Saumon poêlé avec une délicieuse sauce teriyaki	1,350

Side dishes | Accompagnements

Miso soup Soupe miso Traditional Japanese miso soup served with tofu, wakame seaweeds and spring onions Soupe miso traditionnelle servie avec du tofu, algues wakamé et queue d'oignons	315
Steamed rice Riz à la vapeur	125
Japanese fried rice Riz frites japonais Mixed vegetables, soya sauce, sesame oil and sake Légumes mixtes, sauce soja, huile de sésame et saké	250
Yasai Itame Stir fried mixed vegetables seasoned with Kikkoman, sesame oil and sake Légumes mixtes sautés et assaisonnés avec du Kikkoman, huile de sésame et saké	315

Sushi rolls | Rouleaux de sushi

Crunchy California maki California maki croustillants	565
Dragon maki Tempura de crevettes	750
Unagi maki Maki d'anguille	1,190
Salmon and avocado maki Maki au saumon et avocat	750
Torched spicy tuna maki Maki de thon épicé et flambé	500
Chirashi sushi	1,125

Nigiri or Sashimi | Nigiri ou Sashimi

Tuna Thon	375
Salmon Saumon	440
Salmon Aburi Saumon Aburi	480
Salmon eggs Œufs de saumon	700
Red Grouper Vielle Rouge	350
Unagi Anguille	1,000
Scallops Coquilles Saint-Jacques	690
Tamago	225
King fish Carangue bleu	775

Served with Kikkoman, pickled ginger and wasabi
Servi avec du Kikkoman, gingembres confits et wasabi

Sushi platter | Plateau de sushi

Coral sushi platter Plateau de sushi 'Coral' (10 pcs of sushi/6 pcs of sashimi)	1,875
Frangipani sushi platter Plateau de sushi 'Frangipani' (20 pcs de sushi/10 pcs de sashimi)	3,000

Served with Kikkoman, pickled ginger and wasabi
Servi avec du Kikkoman, gingembres confits et wasabi

Desserts | Desserts

Green tiramisu Tiramisu au thé vert Green tea madeleine, shaved chocolate and matcha powder Madeleine au thé vert, copeaux de chocolat et poudre de thé matcha	500
Yuzu Eskimo Hazelnut cake, Granny Smith brunoise and a banana yuzu sorbet Gâteau aux noisettes, brunoise Granny Smith et sorbet banane au yuzu	1,000
Sakura sake jelly Sake jelly, hibiscus flowers, pistachio powder and molasses Gelée de saké, fleurs d'hibiscus, poudre de pistache et mélasse	565
Seasonal fruits platter Plateau de fruits de saison	440

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens.

If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you.

Certains aliments peuvent contenir des ingrédients qui sont considérés comme des allergènes.

N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière.

Shangri-La is committed to delivering the finest and ethically sourced ingredients including fresh produce, seasonal and local specialties as well as prime imported ingredients. However, please note that some items on our menu may not be available all the time, due to global supply-chain disruptions, currently impacting import delivery on the island. We apologise for any inconvenience this may cause.

Bien que Shangri-La s'engage à vous offrir les meilleurs ingrédients d'origine éthique - qu'il s'agisse de produits frais, de spécialités locales et de saison ainsi que d'ingrédients importés de premier choix -, veuillez noter que l'arrivage des marchandises importées est actuellement perturbé par un ralentissement imprévu de la chaîne d'approvisionnement mondiale. De ce fait, certains produits de nos menus pourraient ne pas être constamment disponibles.

Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT

Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA