



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 2,750	€56
Salmon (180g) <i>Saumon</i>	Rs 990	€20
Tuna (180g) <i>Thon</i>	Rs 820	€17
Calamari (300g) <i>Calamar</i>	Rs 650	€13
Tiger prawn (10 pieces) <i>Crevettes géantes</i>	Rs 1,250	€26
Mixed seafood <i>Fruits de mer</i>	Rs 1,250	€26
Sea bass <i>Bar de mer</i>	Rs 1,100	€22

NIKU

Meat / Viande

Wagyu ribeye (200g) Served with assorted mushrooms and fried rice <i>Entrecôte de boeuf Wagyu accompagnée de champignons et riz frit</i>	Rs 2,200	€45
--	-----------------	------------

Below dishes are served with fried rice and vegetables
Les plats ci-dessous sont accompagnés de riz frit et légumes

Australian Angus striploin steak (200g) <i>Entrecôte Angus d'Australie</i>	Rs 1,400	€29
Chicken fillet (250g) <i>Aiguillette de poulet</i>	Rs 690	€14

Should you be subject to food allergies, please contact the management.
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.

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.

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.

Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees. Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.

TEPPANYAKI SET MENU



DEIJI

Daisy / Marguerite

Rs 1,350 €28

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 homemade ice cream: green tea, sesame and wasabi
Trilogie de glaces maison japonaises: thé vert, sésame et wasabi

KIGIKU

Rs 2,000 €41

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 striploin 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

ROZU

Rose

Rs 2,500 €51

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

Salmon, Tiger prawns and squid with egg sauce
Saumon, crevettes géantes et calmars accompagnés d'une sauce aux œufs

Yasai Yakimeshi

Fried rice
Riz frit

Dezato

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

ERIKA

Rs 3,500 €71

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

Ou/Or

Osutoraria Wagyu ribeye

Australian Wagyu ribeye with assorted vegetables and mushrooms
Entrecôte de boeuf Wagyu australien, légumes variés et champignons

Yasai Yakimeshi

Fried rice
Riz frit

Dezato

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

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.

Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees. Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.

À LA CARTE

ZENSAI

Cold appetizers / Entrées froides

Shake Tarutaru **Rs 520 €11**
Diced fresh salmon tartare, avocado, tobiko,
lemon zest and spring onions
*Tartare de saumon frais, avocat,
tobiko, zeste de citron et ciboulette*

Izumi Poke Bowl **Rs 650 €13**
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*

AGEMONO

Tori Karaage **Rs 420 €9**
Japanese crispy chicken
Poulet croustillant Japonais

Yakitori **Rs 320 €7**
Japanese chicken skewers served with wasabi
mayonnaise
*Brochettes de poulet à la japonaise et
mayonnaise au wasabi*

Tempura
Ebi (5 pcs) **Rs 490 €10**
Prawn tempura
Tempura de crevette

Moriawase yasai (5 pcs) **Rs 360 €7**
Seasonal vegetables tempura
Tempura de légumes de saison

Assorted tempura (9 pcs) **Rs 620 €13**
Prawn, squid and vegetable (3 pcs each)
Crevette, calamar et légumes (3 pcs de chaque)

MENRUI / RAMEN

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

Tori Ramen **Rs 450 €9**
Hot noodles with grilled chicken and miso soup
*Soupe de miso et nouilles accompagnée d'aiguillettes
de poulet grillé*

Kaisen Ramen **Rs 620 €13**
Hot fried noodles with prawn, salmon, squid
and assorted vegetables
*Nouilles frites aux fruits de mer: crevettes, saumon,
calamar et assortiment de légumes*

Hot appetizers / Entrées chaudes

Edamame **Rs 480 €10**
Boiled green beans with seasoning salt
*Haricots verts japonais à la vapeur
assaisonnés au sel*

Gyoza (4 pcs)
Vegetable **Rs 400 €8**
Légumes

Chicken **Rs 460 €9**
Poulet

Prawn **Rs 560 €11**
Crevette

Gyoza platter / Plateau de gyoza (6 pcs) **Rs 700 €14**

SUIMONO

Soups / Soupes

Miso Shiro **Rs 320 €7**
Yellow bean soup with tofu, seaweed
and spring onion
*Soupe de haricots jaunes, tofu, algues
et ciboulette*

Dobin Mushi **Rs 350 €7**
Clay pot seafood soup
Soupe traditionnelle aux fruits de mer

Kinoki Mushi **Rs 340 €7**
Mushroom soup
Soupe aux champignons

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.

Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees. Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.

MIZUGASHI / DESSERTS

Homemade green tea ice cream <i>Glace maison au thé vert</i>	Rs 250 €5	Homemade pandan ice cream <i>Glace maison au pandan</i>	Rs 250 €5
Homemade sesame ice cream <i>Glace maison au sésame</i>	Rs 250 €5	Homemade Japanese mix ice cream <i>Assortiment de glaces maison japonaises</i>	Rs 250 €5
Homemade wasabi ice cream <i>Glace maison au wasabi</i>	Rs 250 €5	Banana tempura with homemade ice cream <i>Tempura de banane et glace maison</i>	Rs 320 €7
Homemade vanilla ice cream <i>Glace maison à la vanille</i>	Rs 250 €5		

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)

Sake Kasen Gokai

Rs 620 €13 **Rs 4,500** €92

Embouteillé au cœur du centre-ville de Tokyo à Fussa city, le riz japonais qui compose le saké est brassé avec quatre types de levures différentes, chacune avec sa propre cuve de brassage pour garantir fraîcheur et raffinement. Après le pressage, les quatre cuves sont adroitement mélangées, pasteurisées et maturées en bouteille dans un environnement frais et climatisé.

Bottled in the heart of Tokyo's epicenter, Fussa City. Japanese sake rice are brewed with four different types of yeast—each with its own brewing tank to ensure peak refinement and freshness. After pressing, the four tanks are masterfully blended, pasteurized, and bottle-aged in a cool, climate-controlled setting.

Bijito Junmai

Rs 940 €19 **Rs 2,500** €51

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.

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.

Bijito Junmai Ginjo

Rs 990 €20 **Rs 2,900** €59

Produced by the Kizakura brewery. Fresh and light, it is a perfect introduction to nihonshu, one of Japan's most traditional and symbolic beverage.

Ce saké est produit par la brasserie Kizakura. Frais et léger, il constitue une introduction parfaite au Nihonshu, l'une des boissons traditionnelles et symboliques du Japon.

Japanese Whisky / Whisky japonais

(25 ml)

Hatozaki blended whisky	Rs 280 €6
Hatozaki pure malt	Rs 420 €9

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.

Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees. Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.



IZUMI

TEPPANYAKI

SUSHI MENU

SASHIMI

Fresh raw seafood
Fruits de mer crus

Salmon (4 pcs) **Rs 390 €8**
Saumon

Tuna (4 pcs) **Rs 360 €7**
Thon

NIGIRI

Fresh raw fish with Uruchimai rice
Poisson cru et riz Uruchimai

Salmon (2 pcs) **Rs 320 €7**
Saumon

Prawn (2 pcs) **Rs 260 €5**
Crevette

Tuna (2 pcs) **Rs 280 €6**
Thon

Salmon roses (2 pcs) **Rs 300 €6**
Roses au saumon

HOSO MAKI

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

Avocado (8 pcs) **Rs 340 €7**
Avocat

Tuna (8 pcs) **Rs 420 €9**
Thon

Salmon and avocado (8 pcs) **Rs 460 €9**
Saumon et avocat

Salmon (8 pcs) **Rs 420 €9**
Saumon

TEMAKI

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

Salmon and avocado (2 pcs) **Rs 380 €8**
Saumon et avocat

Tuna and avocado (2 pcs) **Rs 360 €7**
Thon et avocat

Cheese and cucumber (2 pcs) **Rs 320 €7**
Fromage et concombre

Prawn tempura and cucumber (2 pcs) **Rs 380 €8**
Tempura de crevette et concombre

Poached prawn and avocado (2 pcs) **Rs 380 €8**
Crevette pochée et avocat

URA SPECIALITY

Dragon roll (8 pcs) **Rs 690 €14**
Prawn tempura, cucumber and avocado with crispy tempura flakes
Tempura de crevette, concombre et avocat avec des flocons de tempura croustillants

Salmon cheese roll (8 pcs) **Rs 750 €15**
Grilled Salmon, Japanese Mayonnaise, cheese and topped with sliced salmon and teriyaki sauce
Rouleau de saumon grillé et fromage, mayonnaise japonaise, tranche de saumon et sauce teriyaki

California roll (8 pcs) **Rs 680 €14**
Fresh salmon, avocado, cucumber and pickled radish topped with tobiko
Saumon frais, avocat, concombre et radis marinés garnis de tobiko

Spicy tuna roll (8 pcs) **Rs 550 €11**
Raw tuna, cucumber, spring onion with spicy sauce topped with chilli powder
Thon cru, concombre, ciboule et sauce piquante garnie de piment en poudre

Izumi fashioned sandwich sushi (8 pcs) **Rs 680 €14**
Rice sandwiches filled with layers of salmon, avocado and seaweed topped with japanese mayonnaise and tobiko
Sandwich de riz et fines couches de saumon, avocat et algues, mayonnaise japonaise et tobiko

PLATTERS

Salmon platter (9 pcs) **Rs 1,250 €26**
Salmon sashimi (4 pcs)
Sashimi de saumon
Salmon roses (2 pcs)
Roses au saumon
Salmon nigiri (2 pcs)
Nigiri de saumon
Salmon temaki (1 pc)
Temaki de saumon

Sakura platter (18 pcs) **Rs 1,750 €36**
Prawn nigiri (4 pcs)
Nigiri de crevette
Salmon nigiri (4 pcs)
Nigiri de saumon
Salmon and avocado maki (4 pcs)
Maki de saumon et avocat
Tuna maki (4 pcs)
Maki au thon
Prawn tempura temaki (2 pcs)
Temaki de tempura de crevette

Temaki platter (10 pcs) **Rs 1,600 €33**
Salmon and avocado (2 pcs)
Saumon et avocat
Tuna and avocado (2 pcs)
Thon et avocat
Cheese and cucumber (2 pcs)
Fromage et concombre
Prawn tempura and cucumber (2 pcs)
Tempura de crevette et concombre
Poached prawn and avocado (2 pcs)
Crevette pochée et avocat

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

Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.

Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees. Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.