

CARTE  
PLATS A EMPORTER



**origami.**  
A bit of Asia to inspire your senses

RESTAURANT – SUSHI TRAIN – SAKE SHOP



Dans notre restaurant, nous vous proposons des plats cuisinés à la carte, ainsi qu'une formule sushi « **All you can eat** » sur notre sushi train.

Pour toute commande à emporter (menu lunch exclus) sur place, une remise de 5% sera accordée.  
**Nous vous offrons pour toute commande à emporter ou à livrer (menu lunch exclus):**

De 20€ à 40€

**2 pièces de nigiri (saumon ou végétarien)**

De 41€ à 60€

**1 bière japonaise ou 4 pièces de nigiri (saumon ou végétarien)**

De 61€ à 75€

**2 bières japonaises**

Égale ou supérieure à 75€

**Une bouteille de vin (75cl) ou une bouteille de saké pétillant (30cl)**

Pour connaître nos conditions et nos horaires de livraison,  
merci de consulter [www.origamibelval.lu](http://www.origamibelval.lu) ou de nous appeler au **+352 27 99 89 90**



Une de nos spécialités est le  
*One of our specialities is*

# SUSHI

voici une petite introduction pour les néophytes.  
*here is a little introduction for beginners.*





### **NIGIRI**

Boule de riz vinaigré sur laquelle est posé une garniture  
*Mound of vinegared rice with a topping*



### **CHIRASHI**

Bol de riz vinaigré composé de sashimi  
*Bowl of vinegared rice with sashimi*



### **MAKI**

Riz vinaigré, poissons et légumes enroulés dans une feuille d'algue nori  
*Vinegared rice, fish and vegetables wrapped in a seaweed*



### **GUNKAN**

Riz vinaigré enveloppé dans une bande d'algue nori et sur laquelle est déposé une garniture  
*Vinegared rice wrapped with a strip of seaweed and filled with a topping*



### **CALIFORNIA ROLL**

Riz vinaigré, poissons et légumes enroulés dans une feuille d'algue nori  
*Vinegared rice, fish and vegetables wrapped in a seaweed*



### **TEMAKI**

Cône formé d'une feuille d'algue nori rempli de riz et d'autres aliments  
*Cone-shaped piece of nori (seaweed) filled with vinegared rice and toppings*

## **INGRÉDIENTS DU SUSHI** **SUSHI INGREDIENTS**

### **SASHIMI**

tranches de poisson cru  
*slices of raw fish*

### **EDAMAME**

fève de soja  
*soybeans in the pod*

### **IKURA**

oeufs de saumon  
*salmon eggs*

### **MASAGO**

oeufs d'éperlan  
*smelt eggs*

### **TAMAGO**

omelette japonaise roulée  
*japanese rolled omelet*

### **UNAGI**

Anguille caramélisée  
*caramelized eel*

### **CHEESE**

fromage Philadelphia  
*Philadelphia cheese*

### **TATAKI**

tranche de poisson crû  
légèrement grillée  
*slice of raw fish slightly grilled*

### **TOMATO**

tomate fraîche marinée  
*fresh marinated tomato*

# MENU LUNCH À EMPORTER

## LUNCH TO TAKE AWAY

Disponible uniquement en semaine de 11h à 14h00, hors jours fériés  
*Available only on weekdays from 11am to 2pm, excluding holidays.*

Avec nos menus lunch, nous vous offrons 2 accompagnements\* ou 1 accompagnement et 1 boisson soft de 33cl. Chaque plateau peut être accompagné par 1 ou 2 sauces soja de 30ml (salée ou sucrée)

*With our lunch menus, we offer you 2 side dishes\* or 1 side dish and 1 soft beverage 33cl. Each box includes 1 or 2 soya sauces of 30 ml (salty or sweet)*

### MENU A 13,80€

13 PIÈCES



- 2 pièces nigiri thon  
*tuna nigiri*
- 2 pièces nigiri saumon  
*salmon nigiri*
- 3 pièces maki avocat cheese  
*avocado cheese maki*
- 3 pièces maki thon  
*tuna maki*
- 3 pièces california roll au saumon, concombre & masago  
*california roll with salmon, cucumber & masago*

Allergènes : 4, 6, 11, 12

### MENU B 13,80€

13 PIÈCES



- 2 pièces nigiri saumon  
*salmon nigiri*
- 2 pièces nigiri crevette  
*shrimp nigiri*
- 3 pièces spring roll au tempura de poulet & avocat  
*chicken tempura & avocado spring roll*
- 3 pièces saumon roll cheese nature  
*salmon roll cheese*
- 3 pièces california au thon cuit & pomme  
*california roll with cooked tuna & apple*

Allergènes : 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12

### MENU C 15,80€

13 PIÈCES



- 6 pièces nigiri saumon  
*salmon nigiri*
- 3 pièces california roll au saumon & avocat  
*california roll with salmon & avocado*
- 4 pièces big roll de tempura au saumon & mozzarella  
*big roll of salmon tempura & mozzarella*

Allergènes : 1, 3, 4, 6, 7, 11, 12

#### LISTE DES ALLERGÈNES / LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten/*Gluten* 2. Crustacés/*Shellfish* 3. Œufs/*Egg* 4. Poisson/*Fish* 5. Arachide/*Peanut* 6. Soja/*Soya* 7. Lait/*Milk* 8. Fruits à coque/*Nuts* 9. Céleri/*Celery*  
10. Moutarde/*Mustard* 11. Graines de sésame/*Sesame seed* 12. Anhydride sulfureux et sulfites/*Sulfite* 13. Lupin/*Lupin* 14. Mollusque/*Mollusc*



NIGIRI



CHIRASHI



MAKI



GUNKAN



CALIFORNIA  
ROLL



TEMAKI

**MENU D** 13,80€  
10 PIÈCES



5 pièces sashimi saumon  
*salmon sashimi*

5 pièces sashimi thon  
*tuna sashimi*

Allergènes : 4, 6

**MENU F** 14,80€  
10 PIÈCES



5 pièces nigiri saumon  
*salmon nigiri*

5 pièces nigiri thon  
*tuna nigiri*

Allergènes : 4, 6, 11, 12

**MENU E** 13,80€  
1 BOL



1 Chirashi au tartare de saumon  
avocat & jus de citron  
*chirashi with salmon  
tartare & lemon juice*

Allergènes : 4, 6, 11, 12

**\* ACCOMPAGNEMENT (2 CHOIX)  
SIDE DISH (2 CHOICES)**

Salade de chou à la mayonnaise  
*Coleslaw with mayonnaise (Allergènes : 1, 2, 6, 7, 12)*

Salade de wakame  
*Seaweed salad (Vegan) (Allergènes : 6, 11, 12)*

Salade de carottes à l'orange  
*Carrot salad with orange (Allergènes : 1,2, 6, 7, 8, 11, 12)*

Soupe miso  
*Miso soup (Allergènes : 1, 6, 11, 12)*

Soupe piquante  
*Hot & spicy soup (Allergènes : 1, 3, 6, 11, 12)*

Riz sushi  
*Sushi rice (Vegan) (Allergènes : 11, 12)*

Riz nature  
*White rice (Vegan)*

Salade de fruits frais  
*Fresh fruits salad (Vegan)*

Boisson soft 33cl  
*Soft drink 33cl*

**ATTENTION :**

La sauce soja utilisée pour les sushis et les plats en cuisine peut contenir des traces de gluten  
*The soya sauce used for the sushi and for the dishes may contain trace of gluten.*

# MENU LUNCH À EMPORTER

## LUNCH TO TAKE AWAY

Disponible uniquement  
en semaine de 11h à 14h00, hors jours fériés

### MENU G 15,80€

18 PIÈCES



- 6 pièces maki saumon  
*salmon maki*
- 3 pièces california roll au saumon & mangue  
*california roll with salmon & mango*
- 3 pièces california roll au thon, avocat & cheese  
*california roll with tuna, avocado & cheese*
- 6 pièces california roll au tempura de poulet & parmesan  
*california roll with chicken tempura & parmesan*

Allergènes : 4, 6, 11, 12

Avec nos menus lunch, nous vous offrons 2 accompagnements\* ou 1 accompagnement et 1 boisson soft de 33cl. Chaque plateau peut être accompagné par 1 ou 2 sauces soja de 30ml (salée ou sucrée)

*With our lunch menus, we offer you 2 side dishes\* or 1 side dish and 1 soft beverage 33cl. Each box includes 1 or 2 soya sauces of 30 ml (salty or sweet)*

### MENU H 13,80€

16 PIÈCES (VEGAN)



- 6 pièces maki avocat & noix de cajou  
*avocado & cashew nut maki*
- 3 pièces spring roll mixte (concombre, mangue & avocat)  
*(Cucumber, mango & avocado)*
- 3 pièces california roll mangue & oignon frit  
*california roll with mango & fried onion*
- 2 pièces nigiri avocat  
*avocado nigiri*
- 2 pièces nigiri tofu  
*tofu nigiri*

Allergènes : 1, 5, 6, 8, 11, 12

#### LISTE DES ALLERGÈNES / LIST OF ALLERGENS:

1.Gluten/*Gluten* 2.Crustacés/*Shellfish* 3.Ceufs/*Egg* 4.Poisson/*Fish* 5.Arachide/*Peanut* 6.Soja/*Soya* 7.Lait/*Milk* 8.Fruits à coque/*Nuts* 9.Céleri/*Celery*  
10.Moutarde/*Mustard* 11.Graines de sésame/*Sesame seed* 12.Anhydride sulfureux et sulfites/*Sulfite* 13. Lupin/*Lupin* 14. Mollusque/*Mollusc*





NIGIRI



CHIRASHI



MAKI



GUNKAN



CALIFORNIA  
ROLL



TEMAKI

**\* ACCOMPAGNEMENT (2 CHOIX)**  
**SIDE DISHE (2 CHOICES)**

Salade de chou à la mayonnaise

*Coleslaw with mayonnaise (Allergènes : 1, 2, 6, 7, 12)*

Salade de wakame

*Seaweed salad (Vegan) (Allergènes : 6, 11, 12)*

Salade de carottes à l'orange

*Carrot salad with orange (Allergènes : 1,2, 6, 7, 8, 11, 12)*

Soupe miso

*Miso soup (Allergènes : 1, 6, 11, 12)*

Soupe piquante

*Hot & spicy soup (Allergènes : 1, 3, 6, 11, 12)*

Riz sushi

*Sushi rice (Vegan) (Allergènes : 11, 12)*

Riz nature

*White rice (Vegan)*

Salade de fruits frais

*Fresh fruits salad (Vegan)*

Boisson soft 33cl

*Soft drink 33cl*

Pour les plats chauds, consultez notre site internet  
*For the warm dishes, check our website*

[www.origamibelval.lu](http://www.origamibelval.lu)

**ATTENTION :**

La sauce soja utilisée pour les sushis et les plats en cuisine peut contenir des traces de gluten  
*The soya sauce used for the sushi and for the dishes may contain trace of gluten.*

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## NOS PLATEAUX DE SUSHI OUR SUSHI BOXES

Chaque plateau peut être accompagné par 1 ou 2 sauces soja de 30ml (salée ou sucrée)  
*Each box includes 1 or 2 soya sauces of 30 ml (salty or sweet)*

### 1. VEGAN 18,00€

17 PIÈCES



- 3 pièces maki roquette concombre  
*maki with roquette salad and cucumber*
- 3 pièces soja roll à la tomate séchée  
*soja roll with sun-dried tomato*
- 3 pièces spring roll oignon confit  
*spring rolls with candied onion*
- 3 pièces california roll à l'avocat & noix de cajou  
*california roll with avocado & cashew nut*
- 2 pièces nigiri avocat  
*avocado nigiri*
- 1 pièces nigiri mangue  
*mango nigiri*
- 1 pièces nigiri tofu sucré  
*sweet tofu nigiri*
- 1 pièces nigiri asperge (selon disponibilité)  
*Aspergus nigiri (if available)*

Allergènes : 1, 5, 6, 8, 11, 12

### 3. NEW SALMON 18,50€

17 PIÈCES



- 6 pièces saumon roll cheese  
*salmon roll cheese*
- 6 pièces california roll au saumon & avocat  
*california roll with salmon & avocado*
- 3 pièces nigiri saumon  
*salmon nigiri*
- 2 pièces nigiri au tataki de saumon & piment d'Espelette  
*nigiri with tataki salmon & Espelette chili pepper*

Allergènes : 4, 6, 7, 11, 12

### 2. SAUMON 18,50€

17 PIÈCES



- 6 pièces nigiri saumon  
*salmon nigiri*
- 6 pièces california roll au saumon & mangue  
*california roll with salmon & mango*
- 5 pièces sashimi saumon  
*sashimi salmon*

Allergènes : 5, 6, 8, 11, 12



NIGIRI



CHIRASHI



MAKI



GUNKAN



CALIFORNIA  
ROLL



TEMAKI

#### 4. MIXTE 19,00€ 24 PIÈCES



6 pièces maki saumon  
*salmon maki*

6 pièces maki thon  
*tuna maki*

6 pièces california roll au tempuras de scampis  
*california roll with prawn tempura*

6 pièces california roll au thon cuit & pomme  
*california roll with cooked tuna & apple*

Allergènes : 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12

#### 5. DÉCOUVERTE 19,50€ 18 PIÈCES

6 pièces maki tartare de saumon & feuille de shiso (aromate japonais)  
*maki with salmon tartare and minced shiso leaf*

6 pièces maki ikura (œuf de saumon)  
*ikura maki (salmon egg)*

2 pièces nigiri thon  
*tuna nigiri*

2 pièces nigiri saumon  
*nigiri salmon*

1 pièce tempura de scampis  
*prawn tempura*

1 pièce gunkan crabe curry  
*gunkan with curry crab*

Allergènes : 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12



#### LISTE DES ALLERGÈNES / LIST OF ALLERGENS:

1.Gluten/*Gluten* 2.Crustacés/*Shellfish* 3.Cœufs/*Egg* 4.Poisson/*Fish* 5.Arachide/*Peanut* 6.Soja/*Soya* 7.Lait/*Milk* 8.Fruits à coque/*Nuts* 9.Céleri/*Celery*  
10.Moutarde/*Mustard* 11.Graines de sésame/*Sesame seed* 12.Anhydride sulfureux et sulfites/*Sulfite* 13. Lupin/*Lupin* 14. Mollusque/*Mollusc*

#### ATTENTION :

La sauce soja utilisée pour les sushis et les plats en cuisine peut contenir des traces de gluten  
*The soya sauce used for the sushi and for the dishes may contain trace of gluten.*

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## NOS PLATEAUX DE SUSHI OUR SUSHI BOXES



NIGIRI



CHIRASHI



MAKI

### 6. GOURMAND 21,00€

17 PIÈCES

6 pièces california roll au foie gras & chutney de mangue  
*california roll with foie gras and mango chutney*

6 pièces california roll tempura de poulet & parmesan  
*california roll with chicken tempura & parmesan*

1 pièce nigiri saumon  
*salmon nigiri*

1 pièce nigiri thon  
*tuna nigiri*

1 pièce nigiri unagi  
*unagi nigiri*

1 pièce nigiri crevette  
*shrimp nigiri*

1 pièce gunkan tartare de saumon  
*gunkan with salmon tartare*



Allergènes : 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12

### 7. SAVEUR 21,00€

17 PIÈCES

6 pièces thon roll avocat, cheese & oignon frit  
*tuna roll with avocado, cheese & fried onion*

6 pièces spring roll crevette, avocat & coco rapé  
*shrimp, avocado & coconut spring roll*

2 pièces nigiri au tataki de saumon & piment d'Espelette  
*nigiri with tataki salmon & Espelette chili pepper*

1 pièce nigiri crevette  
*shrimp nigiri*

1 pièce nigiri thon  
*tuna nigiri*

1 pièce nigiri avocat  
*avocado nigiri*



Allergènes : 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12

#### LISTE DES ALLERGÈNES / LIST OF ALLERGENS:

1.Gluten/*Gluten* 2.Crustacés/*Shellfish* 3.CEufs/*Egg* 4.Poisson/*Fish* 5.Arachide/*Peanut* 6.Soja/*Soya* 7.Lait/*Milk* 8.Fruits à coque/*Nuts* 9.Céleri/*Celery*  
10.Moutarde/*Mustard* 11.Graines de sésame/*Sesame seed* 12.Anhydride sulfureux et sulfites/*Sulfite* 13. Lupin/*Lupin* 14. Mollusque/*Mollusc*



GUNKAN



CALIFORNIA  
ROLL



TEMAKI



## 8. EXOTIQUE 24,00€

21 PIÈCES

- 6 pièces pink roll au saumon, avocat & masago  
*pink roll with salmon, avocado & masago*
- 6 pièces saumon fumé roll avec avocat, cheese, noix grillée & kiwi  
*smoked salmon roll with avocado, cheese, grilled nuts & kiwi*
- 6 pièces maki crevette & ananas  
*shrimp & pineapple maki*
- 6 pièces spring roll unagi, saumon, cheese, avocat & concombre  
*spring roll with unagi, salmon, cheese, avocado & cucumber*

Allergènes : 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

### ATTENTION :

La sauce soja utilisée pour les sushis et les plats en cuisine peut contenir des traces de gluten  
*The soya sauce used for the sushi and for the dishes may contain trace of gluten.*

## 9. PLATEAU POUR DEUX 65,00€

56 PIÈCES

- 6 pièces maki saumon  
*salmon maki*
- 6 pièces maki thon  
*tuna maki*
- 6 pièces saumon roll cheese  
*salmon roll cheese*
- 6 pièces california roll au saumon & avocat  
*california roll with salmon & avocado*
- 6 pièces california roll au tartare de thon spicy, oignon frit & shiso  
*california roll with spicy tuna tartare, fried onion & shiso*
- 6 pièces california roll au tempura de scampis  
*california roll with prawn tempura*
- 4 pièces nigiri saumon  
*salmon nigiri*
- 4 pièces nigiri thon  
*tuna nigiri*
- 4 pièces nigiri crevette  
*shrimp nigiri*
- 2 pièces nigiri unagi (anguille)  
*unagi nigiri (eel)*
- 2 pièces nigiri daurade  
*seabream nigiri*
- 2 pièces nigiri avocat  
*avocado nigiri*
- 2 pièces nigiri saumon fumé & cheese  
*smoked salmon and cheese nigiri*



Allergènes : 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12

## NOS PLATEAUX DE SUSHI OUR SUSHI BOXES

Chaque plateau peut être accompagné par 1 ou 2 sauces soja de 30ml (salée ou sucrée)  
*Each box includes 1 or 2 soja sauces of 30 ml (salty or sweet)*

### 10. PARTY TIME 75,00€

64 PIÈCES

6 pièces california roll au foie gras & chutney de mangue  
*california roll with foie gras and mango chutney*

6 pièces spring roll au tempura de poulet & avocat  
*california roll with chicken tempura & parmesan*

6 pièces maki avocat & noix de cajou  
*california roll with avocado & cashew nut*

6 pièces saumon roll cheese concombre  
*salmon roll cheese cucumber*

6 pièces california roll au thon & avocat  
*california roll with tuna & avocado*

6 pièces soja roll crevette ananas  
*soja roll with shrimp & pineapple*

4 pièces nigiri saumon  
*nigiri salmon*

4 pièces nigiri crevette  
*shrimp nigiri*

4 pièces nigiri thon  
*tuna nigiri*

4 pièces nigiri au tataki de saumon au piment d'Espelette  
*nigiri with tataki salmon & Espelette chili pepper*

2 pièces nigiri unagi (anguille)  
*unagi nigiri (eel)*

2 pièces nigiri St-Jaques  
*scallop nigiri*

2 pièces nigiri avocat  
*avocado nigiri*

2 pièces gunkan ikura  
*ikura nigiri*

Allergènes : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14

#### LISTE DES ALLERGÈNES / LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten/*Gluten* 2. Crustacés/*Shellfish* 3. Œufs/*Egg* 4. Poisson/*Fish* 5. Arachide/*Peanut* 6. Soja/*Soya* 7. Lait/*Milk* 8. Fruits à coque/*Nuts* 9. Céleri/*Celery*  
10. Moutarde/*Mustard* 11. Graines de sésame/*Sesame seed* 12. Anhydride sulfureux et sulfites/*Sulfite* 13. Lupin/*Lupin* 14. Mollusque/*Mollusc*



NIGIRI



CHIRASHI



MAKI



GUNKAN



CALIFORNIA  
ROLL



TEMAKI

## 11. ORIGAMI TIME 70,00€

56 PIÈCES

6 pièces california roll tempura de scampis  
*prawn tempura*

6 pièces maki thon  
*tuna maki*

6 pièces spring roll canard de Pékin  
*Beijing duck spring roll*

6 pièces red roll crabe et avocat  
*crab and avocado red roll*

6 pièces california roll foie gras & chutney de mangue  
*california roll with foie gras & mango chutney*

4 pièces nigiri saumon  
*nigiri salmon*

4 pièces nigiri crevette  
*shrimp nigiri*

4 pièces nigiri thon  
*tuna nigiri*

2 pièces nigiri unagi (anguille)  
*unagi nigiri*

2 pièces nigiri avocat  
*avocado nigiri*

2 pièces gunkan tartare de thon épicé  
*gunkan with spicy tuna tartare*

4 pièces sashimi thon  
*tuna sashimi*

4 pièces sashimi saumon  
*salmon sashimi*

Allergènes : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14

### ATTENTION :

La sauce soja utilisée pour les sushis et les plats en cuisine peut contenir des traces de gluten  
*The soja sauce used for the sushi and for the dishes may contain trace of gluten.*

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# SUSHI À LA CARTE

## NIGIRI

2 PIÈCES



Avocat / <i>Avocado (Vegan)</i> (Allergènes : 6, 12)	3.50€
Pois gourmand / <i>Snap peas (Vegan)</i> (Allergènes : 6, 12)	3.00€
Asperge / <i>Aspergus (Vegan)</i> (Allergènes : 6, 12)	3.50€
Tofu sucré / <i>Sweet tofu (Vegan)</i> (Inari) (Allergènes : 1, 6, 12)	3.00€
Tomato / <i>Tomato (Vegan)</i> (Allergènes : 6, 12)	3.50€
Tamago (omelette / egg) (Allergènes : 1, 3, 6, 7, 12)	3.00€
Saumon / <i>Salmon</i> (Allergènes : 4, 6, 12)	3.50€
Saumon fumé cheese / <i>Smoked salmon &amp; cheese</i> (Allergènes : 4, 6, 7, 12)	4.00€
Tataki de saumon & piment d'Espelette / <i>Tataki salmon &amp; Espelette chili pepper</i> (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	4.00€
Thon / <i>Tuna</i> (Allergènes : 4, 6, 12)	4.00€
Daurade / <i>Sea Bream</i> (Allergènes : 4, 6, 12)	4.00€
Sardine / <i>Sardine</i> (Allergènes : 4, 6, 12)	3.00€
Surimi (Allergènes : 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)	3.00€
Crevette / <i>Shrimp</i> (Allergènes : 2, 6, 12)	4.00€
Unagi (anguille / Eel) (Allergènes : 2, 6, 12)	4.50€
Poulpe / <i>Octopus</i> (Allergènes : 4, 6, 12)	3.50€
Noix de Saint Jacques / <i>Scallop</i> (Allergènes : 6, 12, 14)	5.50€

## SPRING ROLL

6 PIÈCES



Aubergine grillée / <i>Grilled eggplant (Vegan)</i> (Allergènes : 6, 12)	6.00€
Tomate séché & concombre / <i>Sun-dried tomatoe &amp; cucumber (Vegan)</i> (Allergènes : 6, 12)	6.00€
Varié (concombre, mangue, avocat & oignon frit / <i>Cucumber, mango, avocado &amp; fried onion (Vegan)</i> (Allergènes: 1, 4, 6, 12)	6.80€
Saumon / <i>Salmon</i> (Allergènes : 4, 6, 12)	6.50€
Thon / <i>Tuna</i> (Allergènes : 4, 6, 12)	6.80€
Crabe épicé / <i>Spicy crab</i> (Allergènes : 2, 3, 6, 7, 12)	6.80€
Crevette coco / <i>Shrimp coconut</i> (Allergènes : 2, 6, 12)	6.00€
Tempura de poulet & avocat / <i>Chicken tempura</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 12)	6.00€
Canard de Pékin / <i>Beijing duck</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 12)	6.00€
Mixte (Mangue, saumon, unagi, concombre, avocat & cheese / <i>Mango, salmon, unagi, cucumber, avocado &amp; cheese</i> ) (Allergènes : 1, 6, 7, 12)	7.50€

### LISTE DES ALLERGÈNES / LIST OF ALLERGENS:

1.Gluten/*Gluten* 2.Crustacés/*Shellfish* 3.CEufs/*Egg* 4.Poisson/*Fish* 5.Arachide/*Peanut* 6.Soja/*Soya* 7.Lait/*Milk* 8.Fruits à coque/*Nuts* 9.Céleri/*Celery*  
10.Moutarde/*Mustard* 11.Graines de sésame/*Sesame seed* 12.Anhydride sulfureux et sulfites/*Sulfite* 13. Lupin/*Lupin* 14. Mollusque/*Mollusc*



## MAKI

6 PIÈCES



Avocat & noix de cajou / <i>Avocado &amp; Cashew nut (Vegan)</i> (Allergènes : 8, 12)	4.50€
Roquette & concombre / <i>Roquette salad &amp; cucumber (Vegan)</i> (Allergènes : 12)	4.00€
Avocat cheese / <i>Avocado cheese</i> (Allergènes : 6, 7, 11, 12)	4.50€
Saumon / <i>Salmon</i> (Allergènes : 4, 6, 12)	4.50€
Tartare de saumon & shiso / <i>Salmon tartare &amp; shiso leaf</i> (Allergènes : 4, 6, 12)	5.00€
Thon / <i>Tuna</i> (Allergènes : 4, 6, 12)	5.00€
Crevette ananas / <i>Shrimp pineapple</i> (Allergènes : 2, 6, 12)	4.50€
Ikura (œuf de saumon / <i>Salmon egg</i> ) (Allergènes : 4, 6, 12)	5.00€
Unagi concombre / <i>Unagi cucumber</i> (Allergènes : 1, 4, 6, 11, 12)	5.00€

## CALIFORNIA ROLL

6 PIÈCES



Mangue oignon frit / <i>Mango &amp; fried onion (Vegan)</i> (Allergènes : 1, 6, 11, 12)	6.00€
Saumon mangue / <i>Salmon mango</i> (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	6.00€
Saumon avocat / <i>Salmon avocado</i> (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	6.00€
Saumon concombre masago / <i>Salmon cucumber masago</i> (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	6.00€
Thon avocat / <i>Tuna avocado</i> (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	6.50€
Tartare de thon épicé, oignon frit & shiso / <i>Spicy tuna tartare with fried onion &amp; shiso leaf</i> (Allergènes : 1, 3, 4, 6, 11, 12)	6.50€
Thon cuit & pomme / <i>Cooked tuna &amp; apple</i> (Allergènes : 4, 6, 7, 11, 12)	6.00€
Tempura de scampis / <i>Prawn tempura</i> (Allergènes : 1, 2, 3, 6, 11, 12)	6.50€
Tempura de poulet & parmesan / <i>Chicken tempura &amp; parmesan cheese</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 7, 11, 12)	6.00€
Poulet curry concombre / <i>Chicken curry &amp; cucumber</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 7, 11, 12)	6.00€
Foie gras & chutney de mangue / <i>California roll with foie gras &amp; mango chutney</i> (Allergènes : 1, 3, 5, 6, 7, 11, 12)	8.50€

### ATTENTION :

La sauce soja utilisée pour les sushis et les plats en cuisine peut contenir des traces de gluten  
*The soja sauce used for the sushi and for the dishes may contain trace of gluten.*

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# SUSHI À LA CARTE

## SOJA ROLL

6 PIÈCES



Tomate séchée / <i>Sun-dried tomato (Vegan)</i> (Allergènes : 6, 11, 12)	4.60€
Avocat & noix de cajou / <i>Avocado &amp; Cashew nut (Vegan)</i> (Allergènes : 8, 12)	4.60€
Avocat & cheese / <i>Avocado &amp; cheese</i> (Allergènes : 6, 7, 11, 12)	4.50€
Saumon & cheese / <i>Salmon &amp; cheese</i> (Allergènes : 4, 6, 7, 11, 12)	4.60€
Thon & cheese / <i>Tuna &amp; cheese</i> (Allergènes : 4, 6, 7, 11, 12)	5.20€
Crevette ananas / <i>Shrimp pineapple</i> (Allergènes : 2, 6, 11, 12)	4.60€
Ikura (œuf de saumon / <i>Salmon egg</i> ) (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	5.20€
Unagi concombre / <i>Unagi cucumber</i> (Allergènes : 1, 4, 6, 11, 12)	5.20€

## GUNKAN

2 PIÈCES



Tartare de Tomate / <i>Tomato tartare (Vegan)</i> (Allergènes : 11, 12)	4.50€
Ikura (Œuf de saumon / <i>Salmon egg</i> ) (Allergènes : 4, 6, 12)	5.00€
Tartare de saumon épicé / <i>Spicy salmon tartare</i> (Allergènes : 4, 6, 7, 11, 12)	5.00€
Tartare de thon épicé / <i>Spicy tuna tartare</i> (Allergènes : 4, 6, 7, 11, 12)	5.50€
Crabe curry / <i>Crab meat with curry</i> (Allergènes : 2, 6, 7, 11, 12)	5.00€
Masago (Œufs d'éperlan / <i>Smelt eggs</i> ) (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	5.00€

## BIG ROLL

5 / 10 PIÈCES



Vegan (Avocat, concombre, tomate, onion frit & tofu sucré / <i>Avocado, cucumber, tomato, fried onion &amp; sweet tofu</i> ) (Allergènes : 1, 6, 11, 12)	7.50 / 15.00€
Tempura de saumon, mozzarella & tomate fraîche / <i>Salmon tempura, mozzarella &amp; fresh tomato</i> (Allergènes : 1, 3, 4, 6, 7, 11, 12)	7.50 / 15.00€
Saumon, avocat & concombre / <i>Salmon, avocado &amp; cucumber</i> (Allergènes : 4, 6, 7, 11, 12)	7.50 / 15.00€
Tempura de poulet & avocat / <i>Chicken tempura &amp; avocado</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 7, 11, 12)	7.50 / 15.00€

### LISTE DES ALLERGÈNES / LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten/*Gluten* 2. Crustacés/*Shellfish* 3. Œufs/*Egg* 4. Poisson/*Fish* 5. Arachide/*Peanut* 6. Soja/*Soya* 7. Lait/*Milk* 8. Fruits à coque/*Nuts* 9. Céleri/*Celery*  
10. Moutarde/*Mustard* 11. Graines de sésame/*Sesame seed* 12. Anhydride sulfureux et sulfites/*Sulfite* 13. Lupin/*Lupin* 14. Mollusque/*Mollusc*

## SASHIMI

½ PORTION (8 PIÈCES) OU ENTIER (16 PIÈCES)



Saumon / <i>Salmon</i> (Allergènes : 4)	8.50 / 15.90€
Saumon au piment d'Espelette / <i>Salmon with Espelette chili pepper</i> (Allergènes : 4)	8.50 / 15.90€
Saumon & thon / <i>Salmon &amp; tuna</i> (Allergènes : 4)	9.50 / 16.80€
Thon / <i>Tuna</i> (Allergènes : 4)	9.50 / 16.80€
Assortiment / <i>Mixed</i> (Allergènes : 4)	9.50 / 16.80€
Daurade / <i>Seabream</i> (Allergènes : 4)	9.50 / 16.80€
Tataki de saumon / <i>Salmon tataki</i> (Allergènes : 1, 4, 6, 11)	8.50 / 15.90€
Tataki de thon / <i>Tuna tataki</i> (Allergènes : 1, 4, 6, 11)	9.50 / 16.80€

## SAUMON ROLL CHEESE

6 PIÈCES



Nature (Allergènes : 4, 6, 7, 12)	6.50€
Concombre / <i>Cucumber</i> (Allergènes : 4, 6, 7, 12)	6.50€
Avocat / <i>Avocado</i> (Allergènes : 4, 6, 7, 12)	7.00€
Mangue / <i>Mango</i> (Allergènes : 4, 6, 7, 12)	7.00€
Oignon Frit / <i>Fried onion</i> (Allergènes : 1, 6, 12)	7.00€
Ikura (Oeuf de saumon / <i>Salmon egg</i> ) (Allergènes : 4, 6, 7, 12)	7.50€

## TEMAKI

1 PIÈCE



Vegan (Concombre, tomato, avocat & vinaigrette vegan maison / <i>Cucumber, tomato, avocado &amp; homemade vegan dressing</i> ) (Allergènes : 1, 5, 6, 8, 11, 12)	6.00€
Saumon avocat / <i>Salmon avocado</i> (Allergènes : 1, 3, 4, 6, 7, 11, 12)	5.50€
Tartare de saumon épicé / <i>Spicy salmon tartar</i> (Allergènes : 1, 3, 4, 6, 7, 11, 12)	5.50€
Thon avocat / <i>Tuna avocado</i> (Allergènes : 1, 3, 4, 6, 7, 11, 12)	6.00€
Crabe avocat curry / <i>Crab meat, avocado with curry sauce</i> (Allergènes : 1, 2, 3, 6, 7, 11, 12)	6.00€
Crevette avocat / <i>Shrimp avocado</i> (Allergènes : 1, 2, 3, 6, 7, 11, 12)	6.00€
Unagi concombre / <i>Unagi cucumber</i> (Allergènes : 1, 4, 6, 11, 12)	6.50€

### ATTENTION :

La sauce soja utilisée pour les sushis et les plats en cuisine peut contenir des traces de gluten  
*The soja sauce used for the sushi and for the dishes may contain trace of gluten.*

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# SUSHI À LA CARTE

## CHIRASHI

1 BOL



Vegan (Avocat, concombre, Tomato, poivron confit, noix de cajou & feuille de nori / <i>Avocado, cucumber, Tomato, candied pepper, cashew nut &amp; nori leaf</i> )	16.00€
Saumon avocat / <i>Salmon</i> (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	16.90€
Tartare de saumon, avocat & piment d'Espelette / <i>Salmon tartar, avocado &amp; Espelette chili pepper</i> (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	17.50€
Saumon & thon / <i>Salmon &amp; tuna</i> (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	17.50€
Thon / <i>Tuna</i> (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	18.00€
Tartare de thon, oignon fane sauce cocktail / <i>Tuna tartare &amp; green onion with cocktail sauce</i> (Allergènes : 3, 4, 6, 7, 11, 12)	18.00€
Saison (Noix de Saint Jacques, thon, saumon, ikura & avocat / <i>Scallop, tuna, salmon, ikura &amp; avocado</i> ) (Allergènes : 4, 6, 11, 12, 14)	19.00€
Unagi concombre (anguille) / <i>Unagi cucumber (eel)</i> (Allergènes : 1, 4, 6, 11, 12)	19.00€
Mariné (tartare de saumon, thon, daurade, avocat, mangue & jus de citron / <i>Salmon, tuna &amp; sea bream tartar with avocado, mango &amp; lemon juice</i> ) (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	19.00€

## EXTRA / SIDE DISH

Sauce soja salée 30 ml / <i>Salty soja sauce</i> (Allergènes : 1, 6)	0.50€	Salade de chou à la mayonnaise / <i>Coleslaw with mayonnaise</i> (Allergènes : 1, 2, 6, 7, 12)	2.60€
Sauce soja sucrée 30 ml / <i>Salty soja sauce</i> (Allergènes : 1, 6)	0.50€	Salade de wakame / Seaweed salad (Allergènes : 6, 11, 12)	3.60€
Tamari (soja sans gluten 30 ml / <i>Gluten free soja sauce</i> ) (Allergènes : 6)	0.80€	Petite salade de carottes à l'orange / <i>Small carrot salad with orange</i> (Allergènes : 1, 2, 6, 7, 8, 11, 12)	3.00€
Gingembre / <i>Ginger</i>	1.50€	Salade de calamars au gingembre / <i>Ginger squid salad</i> (Allergènes : 1, 2, 6, 8, 11, 12, 14)	4,50€
Riz vinaigré / <i>Vinegared rice</i> (Allergènes : 12)	2.60€		
Riz nature / <i>Rice</i>	2.60€		

### LISTE DES ALLERGÈNES / LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten/*Gluten* 2. Crustacés/*Shellfish* 3. Œufs/*Egg* 4. Poisson/*Fish* 5. Arachide/*Peanut* 6. Soja/*Soya* 7. Lait/*Milk* 8. Fruits à coque/*Nuts* 9. Céleri/*Celery*  
10. Moutarde/*Mustard* 11. Graines de sésame/*Sesame seed* 12. Anhydride sulfureux et sulfites/*Sulfite* 13. Lupin/*Lupin* 14. Mollusque/*Mollusc*

# DESSERTS & BOISSONS

## DESSERTS & DRINKS

### DESSERTS

Salade de fruit frais / <i>Fresh fruit salad</i>	4.50€
Salade de mangue fraîche / <i>Fresh mango salad</i>	5.50€
Soja roll banane, mangue & caramel / <i>Banana, mango &amp; caramel</i> (Allergènes : 5, 11, 12)	5.50€
Soja roll banane & nutella / <i>Banana &amp; nutella</i> (Allergènes : 5, 7, 8, 11, 12)	5.00€
Brownie (Allergènes : 1,3, 5, 7, 8, 11)	4.50€
Grand macaron fondant (chocolat ou caramel beurre salé) / <i>Big molten macaron (chocolate or salted butter caramel)</i> (Allergènes : 1,3, 5, 7, 8, 11)	4.50€
Moelleux au chocolat / <i>Molten chocolate cake</i> (Allergènes : 1,3, 5, 7, 8, 11)	4.50€

### BOISSONS / DRINKS

Soft 33 cl	2.00€	Crémant Brut Domaine Alice Hartmann 75cl	35.00€
Bière chinoise 33cl (bouteille)	3.50€	Riesling « la Chapelle » Domaine Alice Hartmann 75cl	29.00€
Bière japonaise 33cl (bouteille)	3.60€	Saké pétillant « Mio » 30cl – <a href="http://www.sakeshop.lu">www.sakeshop.lu</a>	14.50€
Calvet - Chardonnay 75cl (Blanc)	17.00€	Saké Tamagawa Cuvée sauvage 72cl – <a href="http://www.sakeshop.lu">www.sakeshop.lu</a>	44.80€
Calvet - Rosé 75cl	17.00€	Saké Furosen Nakagumi – <a href="http://www.sakeshop.lu">www.sakeshop.lu</a>	49.80€
Calvet – Cabernet sauvignon 75cl (Rouge)	17.00€		

#### ATTENTION :

La sauce soja utilisée pour les sushis et les plats en cuisine peut contenir des traces de gluten  
*The soja sauce used for the sushi and for the dishes may contain trace of gluten.*

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# NOS SOUPES, ENTRÉES & PLATS

## OUR SOUPS, STARTERS & DISHES

### POTAGE / SOUP

Soupe aux champignons japonais / <i>Soupe with japanese mushrooms (Vegan)</i> (Allergènes : 1, 6, 11, 12)	6.00€
Soupe miso (Allergènes : 1, 6, 11, 12)	3.50€
Potage piquant au canard / <i>Spicy soup with duck</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 11, 12)	5.00€
Soupe wantan au porc et champignons / <i>Dumpling with pork and mushroom</i> (Allergènes : 1, 3, 5, 6, 8, 11)	8.00€
Soupe wantan au scampis / <i>Dumpling with shrimp</i> (Allergènes : 1, 2, 3, 5, 6, 8, 11)	6.00€
Potage thaï épicé aux scampis et calamars / <i>Spicy thai soup with shrimp and squid</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 8, 11, 12, 14)	8.00€

Ci-dessous une sélection de nos potages, entrées et plats.  
Découvrez notre carte complète en pdf sur [origamibelval.lu](http://origamibelval.lu)

*Below is a selection of soups, starters and dishes.  
Discover our complete menu list in pdf in our website [origamibelval.lu](http://origamibelval.lu)*

### ENTRÉE FROIDE / COLD STARTER

Spring rolls végétarien à la menthe fraîche et sauce chili doux / <i>Vegetarian spring rolls with fresh mint &amp; sweet chili sauce</i> (Allergènes : 6, 11, 12)	7.20€
Edamame au sel / <i>Edamame with salt (Vegan)</i>	5.90€
Spring rolls au saumon fumé et à l'orange / <i>Spring rolls with smoked salmon and orange</i> (Allergènes : 4, 6, 11, 12)	8.20€

### ENTRÉE CHAUDE / WARM STARTER

Croquette de légumes préparées à la minute / <i>Vegetables fried spring rolls (Vegan)</i> (Allergènes : 6, 9, 11, 12)	6.80€
Ravioli de crevette vapeur / <i>Steamed shrimp dumpling</i> (Allergènes : 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12)	8.00€
Croquette de poulet, légumes et vermicelles de riz / <i>Fried spring rolls with chicken and vegetables</i> (Allergènes : 1, 2, 3, 6, 9, 11, 12)	6.80€
Gyoza grillés au poulet et champignon / <i>Grilled gyoza with chicken and mushroom</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 11, 12)	8.90€
Yakitori de poulet / <i>Chicken Skewers</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 11, 12) – 5 pièces	10.00€
Mini croquettes de poulet / <i>Mini spring rolls with chicken</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 9, 11, 12) – 10 pièces	6.00€
Nems vietnamiens à la chair de porc / <i>Vietnamese spring rolls with pork meat</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 9, 11, 12)	6.80€

## LISTE DES ALLERGÈNES / LIST OF ALLERGENS:

1.Gluten/*Gluten* 2.Crustacés/*Shellfish* 3.Ceufs/*Egg* 4.Poisson/*Fish* 5.Arachide/*Peanut* 6.Soja/*Soya* 7.Lait/*Milk* 8.Fruits à coque/*Nuts* 9.Céleri/*Celery*  
10.Moutarde/*Mustard* 11.Graines de sésame/*Sesame seed* 12.Anhydride sulfureux et sulfites/*Sulfite* 13. Lupin/*Lupin* 14. Mollusque/*Mollusc*

### ATTENTION :

La sauce soja utilisée pour les sushis et les plats en cuisine peut contenir des traces de gluten / *The soja sauce used for the sushi and for the dishes may contain trace of gluten.*

## PLATS CHAUDS / WARM DISH

Wok de tofu et légumes / <i>Wok of tofu and vegetables (Vegan)</i> (Allergènes : 6, 9, 11, 12)	14.90€
Wok de tofu aux tomates fraîches et edamame / <i>Wok of tofu with fresh tomatoes and edamame (Vegan)</i> (Allergènes : 6, 9, 11, 12)	14.90€
Vermicelles de riz au tofu et légumes / <i>Fried rice noodles with tofu and vegetables (Vegan)</i> (Allergènes : 6, 9, 11, 12)	15.00€
Yaki udon au tofu et légumes / <i>Yaki udon with tofu and vegetables (Vegan)</i> (Allergènes : 1, 6, 9, 11, 12)	15.90€
Riz (ou nouilles) sautés aux œufs et légumes / <i>Fried rice (or noodles) with eggs and vegetables</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 9, 11, 12)	11.00€
Riz (ou nouilles) sautés au poulet et légumes / <i>Fried rice (or noodles) with chicken and vegetables</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 9, 11, 12)	13.80€
Riz (ou nouilles) sautés aux scampis et légumes / <i>Fried rice (or noodles) with shrimp and vegetables</i> (Allergènes : 1, 2, 3, 6, 9, 11, 12)	16.80€
Trio de viandes sur nouilles croustillantes / <i>Mix of meat (pork, chicken &amp; beef) with crispy noodles</i> (Allergènes : 1, 3, 6, 9, 11, 12)	16.90€
Pavé de saumon grillé aux légumes sauce shacha / <i>Grilled salmon with vegetables</i> (Allergènes : 1, 4, 6, 9, 11, 12)	18.50€
Wok de saumon sauté aux légumes et haricots noirs / <i>Wok of salmon with vegetables and black bean sauce</i> (Allergènes : 1, 4, 6, 9, 11, 12)	17.80€
Scampis aux noix de cajou (épicé) / <i>Shrimp with cashew nut (spicy)</i> (Allergènes : 1, 2, 6, 9, 11, 12)	17.80€
Wok de scampis au basilic thaï (épicé) / <i>Wok of shrimp with basilium thai sauce (spicy)</i> (Allergènes : 1, 2, 6, 9, 11, 12)	17.80€
Wok de calamars sauce piquante / <i>Wok of squid with spicy sauce</i> (Allergènes : 1, 6, 9, 11, 12, 14)	17.80€
Wok de poulet au noix de cajou / <i>Wok of chicken with cashew nuts</i> (Allergènes : 1, 6, 8, 9, 11, 12)	13.80€
Wok de poulet sauce piquante / <i>Hot &amp; spicy chicken</i> (Allergènes : 1, 6, 9, 11, 12)	13.80€
Poulet façon Pékin avec ses crêpes maison sauce hoisin / <i>Chicken (Beijing style) with homemade pancake with hoisin sauce</i> (Allergènes : 1, 6, 11, 12)	16.90€
Canard de Pékin avec ses crêpes maison sauce hoisin / <i>Beijing duck with homemade pancake with hoisin sauce</i> (Allergènes : 1, 6, 11, 12)	24.90€
Wok de bœuf au poivre (épicé) / <i>Wok of beef with black pepper sauce (spicy)</i> (Allergènes : 1, 6, 9, 11, 12)	15.90€

# A LA DÉCOUVERTE DU VRAI SAKÉ, LE NIHONSHU « L'ALCOOL DU JAPON »



Shop // Tasting // Event  
[www.sakeshop.lu](http://www.sakeshop.lu)

## DÉFINITION

Le mot saké désigne une boisson alcoolisée japonaise à base de riz. Le processus de fabrication peut s'apparenter à celui de la bière.

Trois ingrédients de base sont absolument nécessaires pour faire un saké : l'eau, le riz et le koji.

Avec l'apparition ou l'ajout de levures naturelles, la fermentation répétée de ces trois éléments donne un saké titrant de 12 à 19 degrés d'alcool.

La qualité d'un saké dépend de la qualité de l'eau, du riz et surtout, du savoir-faire du brasseur.

## PRÉSENTATION

Le saké japonais est similaire au vin blanc en apparence, la robe peut varier d'un clair transparent à une couleur ambrée et sombre.

La combinaison du riz, d'eau et de levure donne naissance à un incroyable éventail d'arômes et de goûts.

Il s'agit d'une boisson naturelle, sans conservateur, sans additif et sans sulfite.



## NOS SAKÉS

Dans la plupart des restaurants, que ce soit au Japon ou à l'Étranger, le saké tend à être choisi pour sublimer la nourriture et doit souvent être discret. Pour nous, le saké doit être l'événement principal ou avoir autant d'importance.

Travaillant principalement avec de petites brasseries artisanales et des personnes passionnées, tous nos sakés ont l'appellation « junmai » qui signifie « pur riz », aucun additif ou alcool distillé n'a été ajouté.

Les sakés ont été sélectionnés pour leur caractère distinctif, du jeune non pasteurisé au vieilli de couleur ambre, la variété de saveurs entre les deux est étonnante.

Les accords plats et sakés sont surprenants et agréables, certaines combinaisons peuvent être meilleures que d'autres mais il est difficile d'en retirer une mauvaise expérience.

### Température de dégustation:

Dans un premier temps, il est préférable de déguster un saké lorsqu'il est frais (10°C). Ensuite, selon le type de saké et le goût personnel, on peut l'apprécier tempéré ou chaud.

## FAUSSE IDÉE

Le saké est très souvent confondu avec certaines eaux de vie chinoises « Baijiu » que l'on appelle par erreur saké chinois et qui sont issues de la distillation.

Le saké « Nihonshu » est une boisson fermentée au même titre que le vin et la bière. Il peut donc accompagner tout un repas. Au Japon, les alcools issus de la distillation sont le « shochu » et l' « Awamori ». En Chine, l'eau de vie est appelée « Baijiu ».

Au Japon, les alcools issus de la distillation sont le « shochu » et l' « Awamori ».

En Chine, l'eau de vie est appelée « Baijiu ».



# NOS SAKÉS - NIHONSHU

Une sélection unique de sakés importée par Sake Shop (sakeshop.lu)  
au Grand-Duché de Luxembourg.

## A déguster de préférence froid



**Des bulles et du fruit / Apéritif-Digestif**

**Mio - Junmai pétillant 5% vol.**

**14,50 € - bouteille 300ml**

Saké pétillant doux et sucré, fruité, rafraichissant.

**De l'agrumes et une belle acidité / Apéritif - Cocktail - Dessert - Digestif**

**Yuzushu – Sake junmai 7% vol – « Yuzu saké »**

**46.50 € - bouteille de 720 ml**

Le yuzu est un agrume originaire d'Asie et dont le Japon en a fait sa spécialité. Le yuzu a un goût particulier qui se situe entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine, avec une acidité marquée. Il s'agit d'une combinaison unique entre un saké junmai et de 50% de pur jus de yuzu.

**Fruité et douceur / Apéritif - Entrée - Sushi**

**Kizan – Junmai ginjo nama genshu 15% vol.**

**40.60 € - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 55%*

Nez légèrement anisé, fruité (notes de poires et de pommes), frais.

**L'abricot, gourmand et une belle acidité / Apéritif-Cocktail-Dessert-Digestif**

**Mii no Umeshu – Junmai yamahai umeshu 10% vol.**

**39.00€ - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 65%*

Saké issu d'un mariage parfait entre un saké Bizen de 10 ans et l'abricot japonais (Umé)

Frais et fruité avec des arômes d'amandes.

A essayer chaud avec des sushi au foie gras.

**Jeune, puissant et riche / Entrée – Plat**

**Hanatomoe - junmai bodaimoto muroka nama genshu 17% vol.**

**40.90€ - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 65%*

Saké puissant aux notes de fleurs sauvages, d'agrumes et de levure. Idéal avec une salade, plat de poissons ou fruits de mer.

Junmai = pur riz /pas d'alcool ajouté    Nigori = Trouble/particules de riz    Kimoto/Yamahai = brassage lent    Nama = non pasteurisé    Muroka = non filtré (charbon)  
Daiginjo = < 50% du riz restant après polissage    Genshu = non dilué    Shizenshu = Bio    Ginjo = < 60% du riz restant après polissage

## A déguster de préférence froid



Frais, sec et puissant / Sashimi – Entrée - Plat – fromage - digestif

**Tamagawa «Cuvée Sauvage» - junmai yamahai muroka nama genshu 19% vol. 44,80 € - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 66%*

Saké créé par le premier brasseur non japonais.

Rond, puissant et légèrement boisé en bouche avec des notes de poire Williams.

A essayer avec des fromages persillés.

Frais, sec et puissant / Sashimi – Légumes - Poisson – fromage - digestif

**HAKUGYOKUKŌ - junmai yamahai muroka nama genshu 18% vol.**

**44,80 € - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 60%*

Saké créé par le premier brasseur non japonais.

Frais, puissant et équilibré en bouche avec des notes de poire.

Fruité, sec et acidité/ Entrée – Plat – Sushi – Sashimi

**Senkin 50 – Junmai daiginjo muroka nama genshu 17% vol.**

**47,80 € - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 50%*

Excellent équilibre entre fruité et acidité, finale longue et parfumée.

Idéal avec des plats de poissons.

Rond - aromatique / Entrée - Plat

**Mutemuka - Junmai nama genshu Shizenshu 18% vol.**

**47,30 € - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 70%*

Texture douce et ronde sur des notes de beurre de cacao et de marrons.

Complexe - Rond - Intense / Apéritif - Digestif

**Senkin Tsurukame 19 – Junmai daiginjo muroka nama genshu 17% vol.**

**106,90 € - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 19% (81 % de matières retirées)*

Un saké audacieux, unique et parfait. En bouche, sa texture douce diffuse des touches de réglisse et de poire, accompagné par une légère note d'acidité. Finale longue et parfumée.

# NOS SAKÉS - NIHONSHU

Une sélection unique de sakés importée par Sake Shop (sakeshop.lu)  
au Grand-Duché de Luxembourg.

## A déguster à toutes les températures



**Fruité, sec et complexe / Apéritif-Entrée-Plat-Digestif**

**FURŌSEN NAKAGUMI – Junmai yamahai ginjo muroka nama genshu 17% vol. 49,80 € - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 55%*

Un saké raffiné et surprenant à déguster froid, tiède, chaud, refroidi.

Fruité et acidulé, une explosion d'arômes et de parfums, différents selon la température.

**Céréale, fruité et sec / Entrée - Plat**

**Tae no Hana 90 – Junmai kimoto muroka nama genshu shizenshu 16% vol. 39,90 € - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 90%*

Saké riche en umami, franc et robuste. Finale fraîche sur de légères notes de céréales et de poires.

La preuve ultime qu'un saké peut être de grande qualité sans un important taux de polissage.

**Doux, fruité et paille / Apéritif-Entrée-Plat-Digestif**

**Kinkame 80 – Junmai nama genshu 17% vol.**

**49,50 € - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 80%*

Un saké à l'arôme de riz et de couleur paille. Doux avec des notes de caramel suivi d'une belle acidité. Un des rares sakés fruités qui peut s'apprécier aussi bien froid que chaud.



**Junmai** = pur riz /pas d'alcool ajouté    **Nigori** = Trouble/particules de riz    **Kimoto/Yamahai** = brassage lent    **Nama** = non pasteurisé    **Muroka** = non filtré (charbon)  
**Daiginjo** = < 50% du riz restant après polissage    **Genshu** = non dilué    **Shizenshu** = Bio    **Ginjo** = < 60% du riz restant après polissage

## A déguster à toutes les températures



**Fruit sec, oxydé et riche /Plat – Digestif - Fromage**

**Biden 1999 – Junmai yamahai koshu 16% vol.**

**41.80 € - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 65%*

Saké vieilli durant 15 ans, sa texture légère diffuse des notes de caramel et de noix.  
Idéal avec des plats à base de soja, il est comparable à un vin jaune du Jura.  
Excellent avec du brie, camembert ou du comté 18 mois.

**Champignon, végétal et acidité / Apéritif - Digestif - Fromage**

**Umestu no kimoto 80 –Junmai kimoto Muroka nama genshu 19% vol.**

**39.80 € - bouteille de 720 ml**

*Riz après polissage 80%*

Saké artisanal, naturel et puissant.

Goût profond et complexe de riz, arômes de truffes et de shiitakes.

A essayer avec une omelette ou avec des fromages puissants de type munster et herve.

Shop // Tasting // Event

PLUS DE SÉLECTION SUR NOTRE SITE : [www.sakeshop.lu](http://www.sakeshop.lu)



« **Origami** »,  
un art sophistiqué construit sur des bases simples : Fraicheur, Qualité et Respect du Produit;  
la rencontre des saveurs d'Asie et du Monde.

« **Origami** »,  
*a sophisticated art built on simple basics : Freshness, Quality and Respect of the Product;  
where flavors from Asia meet the rest of the World.*



Votre sommelier en saké,

**JEAN-PAUL CHOI,**

vous partagera sa passion et vous conseillera sur des accords avec une cuisine internationale.

Pour l'organisation d'un workshop  
ou d'un événement, contactez-le sur  
[info@sakeshop.lu](mailto:info@sakeshop.lu)



Shop // Tasting // Event

14, Avenue du Rock'n'Roll • L-4361 Esch-sur-Alzette › Place de l'Academie › Belval Plaza 2  
info@origamibelval.lu | T. +352 27 99 89 90 | F. +352 27 99 89 91

