

Morimoto

TAGHAZOUT BAY



MASAHARU MORIMOTO'S UNIQUE CUISINE IS CHARACTERIZED BY BEAUTIFUL JAPANESE COLOR COMBINATIONS AND AROMAS, WHILE THE PREPARATION INFUSES MULTICULTURE INFLUENCES.

WE ARE PROUD TO CARRY THE FLAGSHIP FOR MORIMOTO'S THE FIRST RESTAURANT IN THE AFRICAN CONTINENT.

LA CUISINE DE MASAHARU MORIMOTO EST UNIQUE EN SON GENRE, ELLE EST CARACTÉRISÉE PAR LA COMBINAISON DE BELLES COULEURS ET LES ARÔMES DU JAPON.

LE CHEF ALLIE SAVOIR-FAIRE ET MODERNITÉ POUR LE PLAISIR DES MILLIERS DE CONVIVES À TRAVERS LE MONDE.

NOUS SOMMES FIERS D'OUVRIR LES PORTES DU PREMIER RESTAURANT MORIMOTO SUR LE CONTINENT AFRICAIN.

 MORIMOTOTAGHAZOUT



SIGNATURE COCKTAILS / COCKTAILS SIGNATURE

FLOWER POWER 210

gin, sirop de rose yuzu, sirop de lavande
gin, rose syrup, yuzu, lavender syrup

TAGHAZOUT SOUR 190

bourbon, sirop de noix de coco, jus de citron
bourbon, coconut syrup, lemon juice

WASABI MARTINI 180

gin ou vodka, vermouth, concombre, wasabi, jus de citron
gin or vodka, vermouth, cucumber, wasabi, lemon juice

MANGO GREEN TEA 170

vodka, jus de citron vert, purée de mangue
vodka, lime juice, mango puree

MORIMOTINI 190

saké, vodka infusée à la menthe
sake, mint infused vodka

TOKYO MULE 190

vodka, sake, gingembre frais, ginger beer, jus de citron
vodka, sake, fresh ginger, ginger beer, lemon juice

MOCKTAILS / COCKTAILS SANS ALCOOL

GARDEN MOJITO 100

jus de citron vert, yuzu, sirop de rose
lime juice, yuzu, rose syrup

FLEUR DE MARIE 100

mangue, fruit de la passion, ananas
mango, passion fruit, pineapple

MANGO LEMONADE 100

purée de mangue, jus de citron, eau pétillante
mango puree, lemon juice, sparkling water

PASSIONISTA 100

ananas, vanille, fruit de la passion
pineapple, vanilla, passion fruit

NIHONSHU / SAKE

MORIMOTO AGED SAKE 5 YEARS 300ML 1600

nutty and spicy aroma flavor

MORIMOTO AGED SAKE 10 YEARS 300ML 2100

fine-sweet aroma of spices and sharp flavor

MORIMOTO JUNMAI DAIGINJO 720ML 2300

pure flavor, fragrant and rich body

MORIMOTO SHOCHU 720ML 2500

rounded taste of mature distilled sake
recommended served on the rock or with water

SAKE SHIRAYUKI 1300 | 450*

dry and smooth, fine and fragrant

*carafe

SHOOT ME SIGNATURE SHOOTERS

2 SIGNATURE SHOOTERS

220



COLD APPETIZERS / ENTREES FROIDES

SEARED TUNA SALAD / SALADE DE THON TATAKI 180

tuna, quail egg, cherry tomatoes, grapefruit, orange, kabuso dressing
thon, oeuf de caille, tomates cerises, pamplemousse, orange, sauce kabuso

TEMPURA SHRIMP SALAD / SALADE DE CREVETTES TEMPURA 180

white miso dressing
vinaigrette au miso blanc

TUNA PIZZA / PIZZA AU THON 190

tuna sashimi, anchovy aioli, olives, jalapeño, micro cilantro
sashimi de thon, aioli, olives, jalapeño, coriandre

SPICY TUNA TACOS / TACOS AU THON PIQUANT 200

spicy mayo, cilantro, lime, tomato
mayonnaise épicée, coriandre, citron vert, tomate

CEVICHE TRIO / TRIO DE CEVICHE 230

white fish, salmon, tuna, harissa, citrus
poisson blanc, saumon, thon, harissa, citron

FISH CARPACCIO / CARPACCIO DE POISSON 210

white fish, micro cilantro, ginger, garlic, crispy onions
poisson blanc, coriandre, gingembre, ail, oignons frits

“TORO” TARTAR / “TORO” TARTARE 260

wasabi, nori paste, sour cream
wasabi, pâte de nori, crème fraîche

LOBSTER CARPACCIO / CARPACCIO DE HOMARD 260

lobster, yuzu dressing, goma wakame, sesame oil, ginger, garlic
homard, sauce yuzu, wakame goma, huile de sésame, gingembre, ail

WAGYU CARPACCIO / CARPACCIO DE WAGYU 320

wagyu A5, radish, chives, yuzu dressing, ginger, sesame oil
wagyu A5, radis, ciboulette, sauce yuzu, gingembre, huile de sésame

HOT APPETIZERS / ENTREES CHAUDES

EDAMAME 90

maldon sea salt | sel de maldon
butter, harissa | beurre, harissa

CHICKEN KARAAGE / POULET KARAAGE 200

spicy garlic soy
soja ail épicée

BEEF GYOZA / GYOZA AU BOEUF 190

beef, garlic, soya sauce, oyster sauce, sesame oil, cabbage
boeuf, ail, sauce soja, sauce aux huîtres, huile de sésame, chou

CRAB SPRING ROLLS / NEMS AU CRABE 190

fig chili sauce
sauce chili aux figues

TOFU MISO SOUP / SOUPE DE MISO AU TOFU 150

white miso broth, silken tofu, scallion
bouillon au miso blanc, tofu, cébette

LOBSTER MISO SOUP / SOUPE DE MISO A L'HOMARD 170

white miso broth, blue lobster, scallion
bouillon au miso, homard bleu, cébette

BEEF TACOS / TACOS DE BOEUF 200

beef fillet, shiitake mushrooms, leek, japanese mayo
filet de boeuf, champignons shiitake, poireau, mayo japonaise

SHRIMP POPCORN / CREVETTES POPCORN 260

harissa aioli, wasabi, aioli, saffron aioli
aioli à la harissa, aioli au wasabi, aioli au safran

ASSORTED TEMPURA / SELECTION DE TEMPURA 190

ten-dashi sauce
sauce ten-dashi



NIGIRI (1PC) / SASHIMI (3PCS)

OH-TORO / FATTY TUNA / THON GRAS
90 / 210

CHU-TORO / MEDIUM FATTY TUNA / THON MI-GRAS
80 / 190

MAGURO / TUNA / THON
70 / 180

SAKE / SALMON / SAUMON
80 / 210

SMOKED SALMON / SAUMON FUME
60 / 170

UNAGI / FRESHWATER EEL / ANGUILE
80 / 180

SABA / JAPANESE MACKEREL / MAQUEREAU JAPONAIS
50 / 130

AJI / JACKFISH / JACK MAQUEREAU
50 / 130

IWASHI / SARDINE
50 / 130

TAMAGO / OMELETTE
50 / 130

EBI / SHRIMP / CREVETTE
50 / 130

CHEF'S COMBINATION SELECTION DU CHEF

SASHIMI (21/33PCS)
700 / 1350

NIGIRI (9/18PCS)
700 / 1300

HOTATE / SCALLOP / SAINT JACQUES
50 / 130

TAKO / OCTOPUS / POULPE
80 / 190

IKA / SQUID / CALAMAR
50 / 130

SUZUKI / SEABASS / LOUP BAR
60 / 150

TAI / RED SNAPPER / PAGEOT
50 / 130

IKURA / SALMON ROE / OEUF DE SAUMON
60 / 190

TOBIKO / FLYING FISH ROE / OEUF DE POISSON
50 / 130



MAKI / ROLLS

HOSOMAKI TUNA OR SALMON / HOSOMAKI THON OU SAUMON

Tuna, nori, wasabi, ginger
Thon, Nori, wasabi, gingembre

140 / 160

CALIFORNIA ROLL / ROLL DE CALIFORNIA

crab, cucumber, avocado
crabe, concombre, avocat

140

VEGETABLE ROLL / ROLL DE LEGUMES

lettuce, avocado, cucumber, asparagus
laitue, avocat, concombre, asperge

110

SPICY TUNA ROLLS / ROLL DE THON EPICE

tuna, scallion, spicy mayo
thon, cébette, mayo épicée

140

SALMON & AVOCADO ROLL / ROLL DE SAUMON ET AVOCAT

salmon, avocado
saumon, avocat

160

SHRIMP TEMPURA ROLL / ROLL DE CREVETTES TEMPURA

popcorn shrimp, spicy mayo, avocado, cucumber
crevette popcorn, mayo épicée, avocat, concombre

150

SALMON SKIN ROLL / ROLL A LA PEAU DE SAUMON

crispy salmon skin, cucumber
peau frite, concombre

120

EEL AVOCADO ROLL / ROLL D'ANGUILLE ET AVOCAT

barbecue eel, avocado, unagi sauce
anguille au barbecue, avocat, sauce unagi

160

SIGNATURE PLATTER PLATEAU SIGNATURE

COMBO ROLL PLATTER 900

trio fish roll | dragon rolls | salmon avocado rolls |
tuna hosomaki

trio fish roll | dragon rolls | saumon avocat rolls |
hosomaki thon

SIGNATURE SUSHI PLATTER 700

trio fish roll | spicy tuna tartare on crispy rice quail egg |
beluga caviar

trio fish roll | tartare de thon épicé sur riz croustillant et œuf
de caille | topped with beluga caviar



MAIN COURSES / PLATS

JAPANESE GRILLED EEL / ANGUILE GRILLÉE A LA JAPONAISE 290

black risotto, herbal oil, unagi sauce
risotto à l'encre de seiche, jus d'herbe, sauce unagi

ISHI YAKI TORO BOP 380

toro, rice, egg, vegetables prepared tableside
toro, riz, oeuf, légumes préparés à votre table

1/2 SPICY GRILLED LOBSTER / 1/2 HOMARD ÉPICÉ GRILLÉ 380

tobanjan aioli, tobiko, micro cilantro, cucumber salad
tobanjan aioli, coriandre, salade de concombre

CHICKEN TAMA MISO / POULET TAMA MISO 250

sticky rice, kimchi sauce, fried onions, sake
riz collant, sauce kimchi, oignons croustillants, saké

LOBSTER RISOTTO / RISOTTO DE HOMARD 320

spicy lobster, parmesan
homard épicé, parmesan

BEEF KAKUNI / BOEUF KAKUNI 200

8 hours braised short rib, rice congee, sweet ginger soy
côtes braisées durant 8h, soja doux au gingembre

SEAFOOD TOBAN YAKI / FRUITS DE MER TOBAN YAKI 550

lobster, mussels, oyster, scallop, white fish, spicy red miso lobster broth
homard, moule, coquille de saint jacques, huître, poisson blanc, bouillon au miso rouge épicé

BRAISED BLACK COD / MORUE NOIRE BRAISÉE 560

sweet ginger soy
sauce sucrée au soja et gingembre

STEAK

AUSTRALIAN WAGYU FILLET / FILET DE WAGYU AUSTRALIEN

(250gms) 1200

AUSTRALIAN BLACK ANGUS RIBEYE / ENTRECOTE DE BLACK ANGUS AUSTRALIEN (300gms) 1000

LOCAL BEEF FILLET / FILET DE BOEUF DE LA REGION

(250gms) 650

all steaks are served with signature sweet onion and garlic juice
tous les steaks sont servis avec jus signature doux d'oignon et d'ail

SIDES / GARNITURES

SEASONAL VEGETABLES / LEGUMES DE SAISON 40

SAUTEED MUSHROOMS / CHAMPIGNONS SAUTES 50

TRUFFLE MASHED POTATOES / ECRASE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE 60

EGGPLANT MISO / AUBERGINE AU MISO 40

STEAMED RICE / RIZ A LA VAPEUR 30

SUSHI RICE / RIZ SUSHI 30



ROBATAYAKI

CHEF'S ROBATA ROBATA DU CHEF

chef's selection for you to enjoy and share a ROBATA experience

sélection du chef pour déguster et partager l'expérience ROBATA

800

BEEF FILLET / FILET DE BOEUF 130

CHICKEN THIGH / CUISSE DE POULET 110

SALMON TERIYAKI / SAUMON TERIYAKI 130

PRAWNS / CREVETTES 110

LAMB CHOP/ COTELETTE D'AGNEAU 130

SWEET POTATO / PATATE DOUCE 90

GREEN ASPARAGUS / ASPERGES VERTES 100



DESSERTS

TERIYAKI CARAMEL 120

lemon biscuit, hazelnut praline crisp, vanilla crumble, white chocolate and lime ganache

biscuit citron, praliné noisette, crumble à la vanille, ganache au chocolat blanc et citron vert

CHOCOLATE SPHERE 120

whipped cream, chocolate ice cream, caramel sauce

crème chantilly, glace chocolat, sauce caramel

#SMASHME 130

coconut shell, passion fruit ganache, financier biscuit, chocolate crumble

noix de coco, ganache fruit de la passion, financier, crumble au chocolat

CHOCOLATE MATCHA FONDANT 120

matcha, white and dark chocolate

matcha, chocolat blanc et noir

SIGNATURE MORIMOTO ICE CREAM 110

clementine yuzu | matcha white chocolate | 60% dark chocolate

clementine yuzu | matcha chocolat blanc | chocolat noir 60%

7 TH HEAVEN 480

selection of chef's desserts

sélection de desserts du chef

SELECTION OF DIGESTIFS

| | |
|----------------|-----|
| Yamazakura | 200 |
| Togoushi | 320 |
| Zacapa 23 | 290 |
| Godfather Iwai | 230 |



MORIMOTO OMAKASE

by booking only | sur réservation uniquement

A multi-course tasting menu designed to allow you to experience the essence of Morimoto's cuisine. Each dish features the finest seasonal ingredients sourced for unparalleled culinary experience.

Un menu dégustation spécialement conçu pour vous permettre de découvrir l'essence de la cuisine de Morimoto. Chaque plat est composé des meilleurs ingrédients de saison pour une expérience culinaire inégalée.

1980 person/personne

Omakase beverage pairing
Accord mets et vins

690 person/personne

We recommend ordering Omakase for your entire table.

Nous recommandons de commander l'Omakase pour l'ensemble de votre table.

"私にはルールが一つだけある、それはルールがないということだ。"

"I have one rule, there are no rules."

Chef Masaharu Morimoto