

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



COLD APPETIZERS / ENTREES FROIDES

FISH CARPACCIO / CARPACCIO DE POISSON

hot oil, yuzu soy, ginger, chive, micro cilantro
huile piquante, yuzu, gingembre, ciboulette,
coriandre

185

LOBSTER CARPACCIO / CARPACCIO DE HOMARD

hot oil, yuzu soy, ginger, chive, micro cilantro
huile piquante, yuzu, gingembre, ciboulette,
coriandre

240

WAGYU BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DE BOEUF WAGYU

hot oil, yuzu soy, ginger, chive, micro cilantro
huile piquante, yuzu, gingembre, ciboulette,
coriandre

280

TORO TARTAR / "TORO" TARTARE

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

280

CEVICHE TRIO / TRIO DE CEVICHE

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

220

SPICY TUNA TACOS / TACOS AU THON PIQUANT

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

160

TUNA PIZZA / PIZZA AU THON

tuna sashimi, anchovy aioli, olives, jalapeño, micro
cilantro
sashimi de thon, aioli aux anchois, olives,
jalapeño, ciboulette

180

SALADS / SALADES

TEMPURA SHRIMP SALAD / SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES

white miso dressing
vinaigrette a u miso blanc

170

MIXED GREEN SALAD / MESCLUN DE SALADE VERTE

yuzu dressing
vinaigrette de yuzu

120

SOUPS / SOUPES

TOFU MISO / TOFU AU MISO

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

110

LOBSTER MISO SOUP / SOUPE DE MISO A L'HOMARD

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

160

TEMPURA

POPCORN SHRIMP TEMPURA / POPCORN DE CREVETTES A LA TEMPURA

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

230

ASSORTED TEMPURA / ASSORTIMENT DE TEMPURA

ten-dashi sauce
sauce ten-dashi

190



HOT APPETIZERS / ENTREES CHAUDES

EDAMAME / EDAMAME

maldon sea salt
sel de maldon

85

SPICY EDAMAME / EDAMAME PIQUANT

butter, spices
beurre, épices

85

CHICKEN GYOZA / GYOZA AU POULET

cabbage, garlic, chive, ginger scallion sauce
chou, ail, ciboulette, sauce au gingembre et
échalotte

170

½ GRILLED SPICY LOBSTER / ½ HOMARD PIQUANT GRILLE

tobanjan aioli, tobiko, micro cilantro, cucumber
salad

"tobanjan aioli", coriandre, salade de concombre

380

BEEF KAKUNI / BOEUF KAKUNI

8 hours braised short rib, rice congee, sweet
ginger soy

côtes braisées durant 8h, soja doux au gingembre

195

CRAB SPRINGS ROLLS / NEMS AU CRABE

fig chili sauce
sauce chili aux figues

180

CHICKEN KARAAGE / POULET KARAAGE

spicy garlic soy
soja ail épicée

190

MAIN COURSES / PLATS

BRAISED BLACK COD / MORUE NOIRE BRAISEE

sweet ginger soy
sauce sucrée au soja et gingembre

560

CHICKEN TAMA MISO / POULET TAMA MISO

baby chicken au gratin, ginger and garlic
coquelet gratiné au miso blanc, gingembre et ail

250

SEAFOOD TOBAN YAKI / FRUITS DE MER TOBAN YAKI

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

570

SALMON / SAUMON

truffe teriyaki, smoked vegetables
teriyaki à la truffe, légumes fumés

430

ISHI YAKI TORO BOP / ISHI YAKI TORO BOP

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

380

LOBSTER RISOTTO / RISOTTO DE HOMARD

spicy lobster, parmesan
homard épicé, parmesan

290



STEAK

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

1200

**AUSTRALIAN WAGYU FILET / FILET DE BOEUF
WAGYU AUSTRALIEN** (200gms)

900

BEEF FILLET / FILET DE BOEUF (250gms)

450

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

ROBATA GRILL / "ROBATAYAKI"

CHICKEN THIGH / CUISSE DE POULET

85

BEEF FILLET / FILET DE BOEUF

100

LAMB CHOP / COTELETTE D'AGNEAU

95

SALMON TERIYAKI / SAUMON TERIYAKI

100

PRAWNS / CREVETTES

95

SWEET POTATO / PATATE DOUCE

65

GREEN ASPARAGUS / ASPERGES VERTES

65

SIDES / GARNITURES

SEASONAL VEGETABLES / LEGUMES DE SAISON

35

SAUTEED MUSHROOMS / CHAMPIGNONS SAUTES

35

EGGPLANT MISO / AUBERGINE AU MISO

35

STEAMED RICE / RIZ A LA VAPEUR

25

SUSHI RICE / RIZ DE SUSHI

25

CHEF'S ROBATA COMBINATION SELECTION ROBATA DU CHEF

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

la meilleure sélection du chef pour déguster et
partager l'expérience robata

800



NIGIRI (1PC) / SASHIMI (3 PCS)

OH-TORO / FATTY TUNA / THON GRAS
85 / 210

CHU-TORO / MEDIUM FATTY TUNA / THON MI-GRAS
70 / 180

MAGURO / TUNA / THON
65 / 170

SAKE / SALMON / SAUMON
65 / 190

SMOKED SALMON / SAUMON FUME
60 / 170

UNAGI / FRESHWATER EEL / ANGUILE
70 / 180

SABA / JAPANESE MACKEREL / MAQUEREAU
JAPONAIS
40 / 120

AJI / JACKFISH / JACK MAQUEREAU
40 / 120

IWASHI / SARDINE / SARDINE
40 / 120

EGG / OEUF

TAMAGO / OMELETTE / OMELETTE
35 / 120

SHELLFISH / CRUSTACES

EBI / SHRIMP / CREVETTE
45 / 125

CARABINERO / CREVETTE ROYALE
95 / 190

HOTATE / SCALLOP / SAINT JACQUES
70 / 185

TAKO / OCTOPUS / POULPE
40 / 120

IKA / SQUID / CALAMAR
40 / 120

CAVIAR

IKURA / SALMON ROE / OEUF DE SAUMON
50 / 135

TOBIKO / FLYING FISH ROE / OEUF DE POISSON
40 / 125

WHITEFISH / POISSON BLANC

SUZUKI / SEABASS / LE LOUP BAR
40 / 120

TAI / RED SNAPPER / PAGEOT
45 / 125



CHEF'S COMBINATION SELECTION DU CHEF

NIGIRI

700 / 1300 / 1600

SASHIMI

700 / 1350

POKE DON

MORIMOTO STYLE POKE OVER SUSHI RICE

POKE BOWL STYLE MORIMOTO SUR RIZ DE SUSHI

marinated tuna, avocado, scallion, goma
wakame

thon mariné, avocat, échalote, "goma

wakame"

220

MAKI / ROLLS

SHRIMP TEMPURA ROLL / ROLL DE CREVETTES A LA TEMPURA

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

120

CALIFORNIA ROLL / ROLL DE CALIFORNIA

crab, cucumber, avocado
crabe, concombre, avocat

120

EEL AVOCADO ROLL / ROLL D'ANGUILLE ET AVOCAT

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

120

SALMON SKIN ROLL / ROLL A LA PEAU DE SAUMON

crispy salmon skin, cucumber
peau frite, concombre

110

SPICY TUNA ROLL / ROLL DE THON EPICE

tuna, scallion, spicy mayo
thon, échalote, mayo épicée

120

SALMON & AVOCADO ROLL / ROLL DE SAUMON ET AVOCAT

salmon, avocado
saumon, avocat

140

VEGETABLE ROLL / ROLL DE LEGUMES

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

90

NEGI-TOROMAKI / "NEGI-TOROMAKI"

chopped toro scallion, nori outside
toro haché, échalote, feuille de nori

120



DESSERTS

YUZU CHEESECAKE / CHEESECAKE YUZU

yuzu puffed cheesecake, red berry sauce
cheesecake soufflé yuzu, sauce fruits rouges

95

CHOCOLATE SPHERE / SPHERE AU CHOCOLAT

whipped cream, chocolate ice cream, caramel
sauce
crème chantilly, glace chocolat, sauce caramel

95

FRENCH TOAST / PAIN PERDU

Chef Morimoto childhood dessert
dessert d'enfance du Chef Morimoto

110

7 TH HEAVEN / 7 EME PARADIS

selection of chef's desserts
sélection de desserts du chef

310

Our culinary team are happy to serve you until 11.30pm, and you can still enjoy the evening with our DJ.

Notre équipe culinaire est ravie de vous servir jusqu'à 23h30, et vous pouvez profiter encore de la soirée avec notre DJ.