

Akira Back

THIS IS CHEF BACK



Influencé par sa carrière en tant que snowboarder professionnel, le Chef Akira Back ajoute un goût d'aventure et de prise de risque dans ses créations culinaires. Englobant la même euphorie dans le sport comme dans la cuisine, il offre à chaque plat une histoire captivante et envoûtante.

Le Chef étoilé est animé par la passion d'offrir une expérience unique, qui connecte émotionnellement ses convives à sa personnalité et à sa vie.

London | Paris | Beverly Hills | Las Vegas | Dubai | San Francisco | Toronto | Dallas | San Diego | Seoul | Singapore
| Riyadh | Istanbul | Marrakech | Doha | Bali | Jakarta | Florence | Boise | Delray Beach Orlando | Bangkok | Hanoi |
Seychelles

www.akirabackparis.com

Akira Back

Carte Dîner

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La carte des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes consultable au desk d'accueil

COLD

| | | | |
|--|-----|--|----|
| AB TUNA PIZZA sashimi de thon / aioli umami / micro shiso / huile de truffe + supplément truffe noire fraîche 9€/5g | 29 | AB ERINGI PIZZA champignon eringi / aioli umami / micro shiso / huile de truffe + supplément truffe noire fraîche 9€/5g | 27 |
| FATTY TUNA SASHIMI & VODKA Vodka Guillotine 3cL | 32 | TORO TARTARE thon / caviar osciètre / soja au wasabi / tortilla croustillante | 56 |
| NAZO 9 "MYSTERY BOX" 9 ingrédients secrets spécialement choisis par le Chef | 120 | SCALLOP KIWI saint-jacques / pâte de truffe / sauce à l'oignon et tomate / yuzu shiro soy | 26 |
| TORO CAVIAR caviar osciètre / thon / miso kochujang | 49 | WHITE FISH CARPACCIO bar / nanbanzu / betterave / micro shiso | 25 |
| SALMON TATAKI saumon / moutarde su-miso / wasabi mariné | 26 | OCTOPUS CRUDO poulpe / jalapeno salsa / huile d'olive / tosazu | 26 |
| YELLOWTAIL JALAPEÑO yellowtail / sauce au yuzu / coriandre | 28 | JEJU DOMI bar / tobiko mariné / chojang | 25 |
| SALMON TIRADITO saumon / pêche flambée / citron yuzu / huile de coriandre | 25 | CRISPY RICE thon cajun / pâte de nori / aioli épicé au ponzu | 28 |

SALAD

| | | | |
|---|----|---|----|
| CUCUMBER SUNOMONO concombre / graines de sésame grillées / amazu | 15 | TATAKI SALAD mesclun / balsamique au gingembre / tataki de saumon | 23 |
| MOMO SALAD yaourt aux herbes / affilla cress / pêches grillées / vinaigrette au sésame | 21 | HOUSE SALAD mesclun / balsamique au gingembre | 16 |

HOT

| | | | |
|--|----|--|----|
| EDAMAME sel de maldon | 11 | EDAMAME beurre de kimchi | 13 |
| LOBSTER TEMPURA homard / amazu ponzu / betterave tsuma | 49 | NASU DEN aubergine glacée au miso / graines de sésame grillées/ pickles de lotus | 22 |
| CRISPY TOFU épices coréennes / negi | 21 | ROCK SHRIMP crevettes / crèmeuse kochujang / ciboulette | 28 |

TACOS

| | | | |
|--|----|--|----|
| AB BEEF TACO (4PCS) bœuf bulgogi mariné / tomate rôtie / ponzu | 28 | AB SASHIMI TACO (4PCS) sashimi poke / ponzu aioli épicé | 27 |
|--|----|--|----|

MAIN

FRIED RICE

| | | | |
|--|-----|---|----|
| FILET TOBANYAKI filet de bœuf Angus / champignons Japonais / nanbanzu | 59 | BEEF FRIED RICE boeuf mariné / oignon croustillant | 16 |
| A5 HOKKAIDO WAGYU RIBEYE bœuf Wagyu japonais 250g / purée de pomme de terre / beurre wasabi kizami | 150 | KIMCHI FRIED RICE beurre de kimchi / chou chinois | 15 |
| MISO BLACK COD charbonnier / émulsion de sake au yuzu / shishito | 54 | VEGE FRIED RICE champignon eringi / asperge | 14 |
| 48 HOURS BEEF SHORT RIB bœuf Angus / légumes racine / jus braisé | 43 | | |
| GRILLED SALMON saumon / beurre blanc au soja / champignon eringi grillé | 42 | | |
| LAMB CHOP côtelettes d'agneau / salsifis croustillant / sauce anticucho | 45 | | |

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La carte des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes consultable au desk d'accueil

NIGIRI / SASHIMI (À LA PIÈCE)

| | | | |
|--------------------------|----|------------------------------|----|
| VENTRÈCHE DE THON (TORO) | 14 | ŒUFS DE SAUMON (IKURA) | 10 |
| THON ROUGE (MAGURO) | 10 | SAINT-JACQUES (HOTATE) | 9 |
| WAGYU BOEUF (WAGYU) | 17 | ANGUILLE D'EAU DOUCE (UNAGI) | 9 |
| SAUMON (SAKE) | 8 | POULPE (TAKO) | 8 |
| BAR (SUZUKI) | 8 | OMELETTE JAPONAISE (TAMAGO) | 7 |
| YELLOWTAIL (HAMACHI) | 8 | LANGOUSTINE | 12 |

+ supplément truffe fraîche 2€/1 g

+ supplément caviar 9€/2 g

MISO SOUP

| | | | |
|-------------------------|---|-----------------------------|----|
| MISO | 9 | SPICY MISO | 11 |
| algues / tofu / cébette | | crabe royal / tofu / algues | |

SIGNATURE ROLLS

| | | | |
|---|----|--|----|
| PERFECT STORM (8 PCS) tempura de crevette / thon épicé / saumon aburi / mayo chipotle | 29 | HOT MESS (5 PCS) tempura de crevette / poké sashimi / aioli épicé au ponzu | 25 |
| BROTHER FROM ANOTHER MOTHER (8 PCS) unagi kabayaki / anago tempura / foie gras / aioli au ponzu | 29 | BAKED CRAB HAND ROLL (2 PCS) crabe royal / dynamite / negi | 25 |
| COW WOW ROLL (8 PCS) bœuf bulgogi mariné / coleslaw | 25 | POP ROCKIN' (8 PCS) thon épicé / asperge / crabe | 26 |
| PROTEIN ROLL (8 PCS) thon / saumon / yellowtail / crabe / shiso / asperge / feuille de soja | 27 | CRISPY VEGAN ROLL (8 PCS) légumes sautés / coleslaw | 22 |
| HAMAMANGO (8 PCS) yellowtail / mangue / jalapeno / sauce yuzu kosho | 27 | | |

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La carte des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes consultable au desk d'accueil

DESSERTS

| | |
|---|----|
| CHOCOLATE IN A CUP émulsion banane / glace vanille/ gateau chocolat noisette | 19 |
| SÉLECTION DE 3 ICE-CREAM MOCHI matcha / sésame noir / chocolat & coco / litchi / yuzu | 19 |
| YUKO SHISO sorbet au yuko / crème au shiso / vinaigrette au miel et yuzu | 19 |
| APPLE HARUMAKI pomme caramélisée / glace vanille | 19 |
| AB SWEET PIZZA chocolat / truffe/ crème/ tuile de vanille | 22 |
| BLACK SESAME CHEESECAKE sorbet au yuzu et basilic thaï | 19 |

Akira Back

Carte Déjeuner

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La carte des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes consultable au desk d'accueil

COLD

| | | | |
|---|----|---|----|
| AB TUNA PIZZA | 29 | AB ERINGI PIZZA | 27 |
| aioli umami / micro shiso + truffe noire fraîche 9€/5g | | aioli umami / micro shiso + truffe noire fraîche 9€/5g | |
| SALMON TATAKI | 26 | WHITE FISH CARPACCIO | 25 |
| sauce moutarde su-miso / wasabi mariné | | bar / nanbanzu / bettrave/ micro shiso | |
| YELLOWTAIL JALAPEÑO | 28 | | |
| coriandre / soja au yuzu | | | |

SALAD

| | | | |
|---|--|--|----|
| HOUSE SALAD | | | 16 |
| mesclun / balsamique au gingembre | | | |
| TATAKI SALAD | | | 23 |
| mesclun / balsamique au gingembre / saumon tataki | | | |

TACOS

| | | | |
|---|----|--------------------------------------|----|
| AB BEEF TACO (4PCS) | 28 | AB SASHIMI TACO (4PCS) | 27 |
| boeuf bulgogi mariné / tomate rôtie/ ponzu | | sashimi poke / ponzu aioli épicée | |

SOUP

| | | | |
|-----------------------------|----|------------------------|---|
| SPICY MISO | 11 | MISO | 9 |
| crabe royal / tofu / algues | | algue / tofu / cébette | |

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La carte des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes consultable au desk d'accueil

NIGIRI / SASHIMI (A LA PIECE)

| | | | |
|-------------------|----|----------------------|---|
| FATTY TUNA (TORO) | 14 | YELLOWTAIL (HAMACHI) | 8 |
| THON (MAGURO) | 10 | BAR (SUZUKI) | 8 |
| SAUMON (SAKE) | 8 | ANGUILLE (UNAGI) | 8 |

+ supplément truffe fraîche 2€/1 g

+ supplément caviar 9€/2 g

CHEF'S SUSHI & SASHIMI SELECTIONS

| | | | |
|-----------------|----|-------------------|----|
| SUSHI SELECTION | 65 | SASHIMI SELECTION | 70 |
| Nigiri 6 PCS | | Sashimi 10 PCS | |
| Futomaki 3 PCS | | | |

SIGNATURE ROLLS

| | | | |
|---|----|--|----|
| PERFECT STORM (8 PCS) | 29 | HOT MESS (5 PCS) | 25 |
| tempura de crevette / thon épicé / saumon aburi / mayo chipotle | | tempura de crevette / poké sashimi / aioli épicé au ponzu | |
| PROTEIN ROLL (8 PCS) | 27 | | |
| thon / saumon / yellowtail / crabe / shiso / asperges / feuille de soja | | | |

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La carte des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes consultable au desk d'accueil

HOT

| | | | |
|--|----|--|----|
| EDAMAME sel de maldon | 11 | EDAMAME beurre de kimchi | 13 |
| NASU DEN aubergine glacée miso/ graines de sesame grillées/ racine de lotus marinée | 22 | ROCK SHRIMP crèmeuse kochujang / ciboulette | 28 |
| CRISPY TOFU épices coréennes / negi | 21 | | |

MAIN

FRIED RICE

| | | | |
|---|----|--|----|
| FILET TOBANYAKI boeuf Angus / champignons japonais / nanbanzu | 59 | BEEF FRIED RICE boeuf mariné / oignon croustillant | 16 |
| MISO BLACK COD émulsion de sake au yuzu / shishito | 54 | VEGE FRIED RICE Champignon eringi / asperge | 14 |
| 48 HOURS BEEF SHORT RIB Boeuf angus/legumes racine / jus braisé | 43 | | |
| CHIRASHI DON sashimi / tamago / racine de lotus | 47 | | |
| ABURI SAKE DON saumon aburi / ikura / spicy ugani sauce | 42 | | |
| GYU DON bœuf Black Angus / onsen tamago / jus truffé | 45 | | |

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La carte des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes consultable au desk d'accueil

DESSERTS

| | |
|--|----|
| SELECTION DE 3 ICE-CREAM MOCHI matcha / sesame noir / coco & chocolat / litchi / yuzu | 19 |
| AB SWEET PIZZA chocolat / truffe | 22 |
| YUKO SHISO sorbet yuko / crème de shiso / vinaigrette yuzu & miel | 19 |
| CHOCOLATE IN A CUP gâteau chocolat & noisette / émulsion banane / glace vanille | 19 |
| ROUTE DES THES ET INFUSIONS JAPONAIS trilogie de thés et infusion japonaise de la maison Jugetsudo / madeleines matcha, sarrasin et thé grillé | 19 |