

# 黒板

KOKUBAN

## *Tout le Japon en 7 ramens*

Kokuban vous offre l'opportunité unique de découvrir  
7 ramens iconiques du Japon en un seul lieu à Paris.

Chaque recette, fidèle à la tradition, est préparée  
avec maîtrise et passion, pour une expérience authentique.

Découvrez les saveurs emblématiques  
de la gastronomie Japonaise chez Kokuban Paris.



## ENTRÉES おつまみ

Edamame.....	4,90 €
Fèves de soja japonaises, fleur de sel	
Gyozas (3 / 6 / 8 pièces).....	4,50 € / 7,50 € / 9,00 €
Raviolis japonais au poulet ou aux légumes, sauce Gyozas Kokuban	
Karaage Maison (5 / 9 pièces).....	6,90 € / 10,90 €
Beignets de poulets frits à la japonaise, sauce Karaage Kokuban	
Yaki Toriniku.....	10,90 €
Lamelles de poulet teriyaki braisées, sauce miso maison	
Yaki Butaniku.....	7,50 €
Lamelles de Chashu (porc) braisées, sauce miso maison	

## PLATS RIZ 丼

Gyudon.....	15,90 €
Bœuf effiloché mariné aux oignons, riz japonais, concombres, Gari (gingembre mariné)	
Tori Katsu.....	14,90 €
Poulet pané, sauce Bulldog (sauce japonaise aux légumes fermentés), riz japonais	
Buta Hikiniku Tōgarashi.....	14,90 €
Porc haché pimenté sur base de riz	
Kaisen Oyako Don.....	17,50 €
Saumon cuit sur riz avec œufs de poisson	
Zuke-Don Salmon.....	16,50 €
Saumon cru sur riz avec marinade maison	

## ACCOMPAGNEMENTS 副

Ajitama Tamago.....	2,00 €
Œuf mollet et mariné 48 heures	
Bol de riz.....	4,00 €
Riz préparé de manière traditionnel	
Nori.....	1,50 €
Feuilles d'algues séchées	
Supplément viande.....	3,00 €
2 tranches de Chashu ou de poulet teriyaki	

## DESSERTS デザート

Mochis glacés (1 / 2 pièces).....	3,90 € / 7,00 €
Matcha, sésame noir, sakura, mangue/passion, litchee, chocolat, coco et citron vert yuzu	
Cheesecake.....	7,00 €
de la prestigieuse maison Takumi	
Le meilleur cheesecake japonais de Paris (en collaboration avec la maison Takumi) accompagné d'une boule de glace	
Glaces japonaises.....	3,50 € / 5,90 € / 8,50 €
(1 / 2 / 3 pièces)	
Parfums japonais : sésame noir, matcha, gingembre confit	

## LES SAUCES KOKUBAN

Sauce Spicy.....	2,00 €
Relevée, équilibrée, piquante, intense	
Sauce Karaage.....	1,50 €
Douce, mielleuse, délicate	
Sauce Bulldog.....	1,50 €
Sucrée, fumée, caramélisée, savoureuse	
Sauce Miso.....	1,50 €
Umami, salée, riche et profonde	

## FORMULE MASTER RAMEN

Le Master Ramen c'est le ramen de votre choix avec EN PLUS un Ajitama Tamago (œuf mollet mariné) + 2 lamelles de viande (Chashu ou Poulet) + 1 Nori pour seulement 4,80 € de plus

## Kyoto Shio Ramen

13,90 €

Bouillon Païtan (à base de poulet), taré Shio, Katsuobushi, Chashu (lamelles de porc) ou poulet teriyaki, légumes.



Fukuoka

## Hakata (Fukuoka) Ramen

14,50 €

Bouillon Tonkotsu (aux os de porc), taré miso blanc (Shiro), nouilles ramens, Chashu (lamelles de porc), légumes.

# TOUT LE JAPON EN 7 RAMENS

## SAPPORO MISON RAMEN

Région Hokkaido

**Le plus relevé**

Né dans les hivers glacés de Sapporo, le miso ramen a été créé pour réchauffer le cœur des habitants. Avec son bouillon riche au miso, du maïs et du beurre fondant, il incarne la chaleur au milieu des tempêtes de neige.

## TOYAMA BLACK RAMEN

Région SCHUBU

**Le plus sombre**

Le Toyama Black ramen est né pour sustenter les ouvriers de la ville de Toyama avec son bouillon noir et salé, inspiré par l'effort intense des travailleurs. Il reflète la robustesse des habitants, tout comme les vents puissants de cette ville portuaire.

## TSUKEMEN

Région KANTO

**Le végétarien**

À Tokyo, le tsukemen a émergé comme une innovation culinaire, où les nouilles sont trempées dans un bouillon riche et savoureux. Ce plat créatif incarne l'effervescence de la ville, permettant aux gourmets de savourer chaque bouchée à leur rythme.

## FUJI-SAN

Région de SCHUBU

**Le plus impressionnant**

Le Fuji San est un Ramen créé de toute pièce par Kokuban. Nous avons voulu rendre hommage au mont Fuji en créant la neige de la montagne avec notre crème légère infusé au Dashi. Le principe est simple, visiter un mini mont Fuji en plein cœur de Paris. Laissez-vous tenter par le ramen le plus créatif que vous ayez vu de votre vie !

## NAGOYA SPICY RAMEN

Région de SCHUBU

**Le plus piquant**

Le Nagoya spicy ramen est né dans la vibrante ville de Nagoya, où les épices audacieuses reflètent l'énergie de ses habitants. Chaque bol, riche en chaleur et en saveurs, raconte l'histoire d'une culture gourmande qui n'hésite pas à se démarquer.

## KYOTO SHIO RAMEN

Région de KANSAI

**Le plus doux**

Le Kyoto shio ramen trouve son origine dans la ville historique de Kyoto, où la légèreté de son bouillon au sel évoque la sérénité des jardins zen. Chaque bol, simple mais raffiné, reflète l'harmonie et la délicatesse de la culture japonaise traditionnelle.

## HAKATA RAMEN

Région de KYUSHU

**Le plus crémeux**

Le Hakata ramen est un symbole de Fukuoka, où son bouillon riche à base d'os de porc incarne la générosité des habitants. Chaque bol, garni de tranches de chashu et de ciboule, est une invitation à découvrir l'hospitalité chaleureuse de cette ville dynamique.

## Sapporo Miso Ramen

15,50 €

Bouillon Tonkotsu (aux os de porc), taré miso rouge (AKA), nouilles ramens, Chashu (lamelles de porc) maïs, beurre, légumes.



## Toyama Black Ramen

15,90 €

Bouillon Païtan (à base de poulet), nouilles ramens, taré Shoyu, Chashu (lamelles de porc) ou poulet teriyaki, légumes.



## Tsukemen Végétarien

13,90 €

Le ramen Tokyoïte décomposé. Bouillon de légumes, tofu mariné, nouilles à part, légumes à part.



## Nagoya (Taïwan) Spicy Ramen

## Nagoya (Taïwan) Spicy Ramen

14,90 €

Bouillon Tonkotsu (aux os de porc), nouilles ramen, porc haché pimenté, taré Shoyu, légumes, filament de piment, épices.



## Fuji San (Ramen Signature)

18,90 €

Dashi, nouilles Udon, saumon cuit, œufs de poissons, crème montée à la minute, poivre de Sichuan. Un véritable hommage au Mont Fuji.



# BOISSONS

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktails de jus de fruits frais (30 cl) ..... 7,00 €  
Pamplemousse, ananas, citron vert

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

Gin Tonic Sakura (12 cl) ..... 10,00 €  
Gin infusé au Sakura, tonic, feuille de thé Sakura

Lune d'Automne (12 cl) ..... 10,00 €  
Saké, crème de cassis, citron vert

Montagne Blanche (12 cl) ..... 10,00 €  
Saké, crème de pêche, citron vert

Shiba Dog (12 cl) ..... 10,00 €  
Saké, pamplemousse, sirop de citron

## WHISKY

Nikka From the Barrel (4 cl) ..... 9,90 €  
Boisé, puissant, caramélisé – 11 Awards dont 9 médailles d'or

## SAKÉS

Saké Shirakabegura (4 cl / 12 cl) ..... 4,80 € / 14,20 €  
Saveurs profondes et moelleuses de riz.  
Idéal pour le poisson, la viande et les légumes

Atelier du saké (4 cl / 12 cl) ..... 4,70 € / 13,90 €  
Notes florales, généreuses et parfumées.  
Idéal pour les viandes et les fritures

Mio Clear pétillant (4 cl / 12 cl) ..... 3,50 € / 8,90 €  
Pétillant, doux et sucré, goût rafraîchissant de pomme.  
Idéal à l'apéritif

## VIN JAPONAIS

Umeshu (8 cl) ..... 6,50 €  
Vin de prune japonais

## VINS FRANÇAIS

Chablis (vin blanc) ..... 8,90 € / 41,90 €  
Vin sec, idéal pour les plats à base de poisson

Côte du Rhône (vin rouge) ..... 6,90 € / 34,90 €  
Idéal pour les plats à base de porc ou de bœuf

## BIÈRES JAPONAISES

Asahi (Pression - 25 cl / 50 cl) ..... 4,50 € / 8,50 €

Kirin Ichiban - 33 cl ..... 4,90 €

Sapporo - 33 cl ..... 4,90 €

## EAUX & SOFTS

Eau minérale (0,5 l / 1 l) ..... 5,90 € / 9,90 €

San Pellegrino (0,5 l / 1 l) ..... 5,90 € / 9,90 €

Coca-Cola (33 cl) ..... 4,50 €

Coca-Cola Zéro (33 cl) ..... 4,50 €

Ramune (25 cl) ..... 4,90 €  
Limonade japonaise

Thé glacé maison ..... 6,90 €  
Pêche ou citron

## THÉ JAPONAIS

Thé vert Hojicha ..... 5,00 €  
Thé vert Japonais torréfié

Thé Matcha / Matcha Latte ..... 5,00 € / 6,50 €  
Poudre de thé vert moulu avec ou sans lait

Thé vert Genmaïcha ..... 5,00 €  
Thé vert aux grains de riz grillés

Thé jasmin ..... 5,00 €  
Thé vert parfumé au Jasmin

Thé blanc Sakura ..... 6,50 €  
Thé blanc infusé à la fleur de cerisier (Sakura)

## CAFÉTERIE

Expresso / Déca ..... 3,00 €

Noisette ..... 3,50 €



@kokuban\_fr