

aihu
CORNICHE

MOT DU CHEF

シェフの言葉

Aïku, Le silence qui précède l'émotion

Aïku n'est pas un mot.

C'est un instant.

Aïku, c'est le moment précis où tout s'arrête juste avant la première bouchée.

Un souffle.

Un regard.

Une promesse.

Le nom s'inspire du haïku, cette poésie japonaise capable de dire l'essentiel en quelques mots.

Ici, la cuisine suit la même philosophie :

peu d'artifice, beaucoup de justesse.

Chaque plat Aïku est pensé comme un vers :

un produit noble,

une cuisson maîtrisée,

un équilibre parfait.

CHEF RAJU CHAND

シェフ・ラジュ・チャンド

ENTREES FROIDES

冷たい前菜

TATAKI DE THON	180
Graines de sésame / échalotes croustillantes / shiitake / sauce aigre douce / huile pimentée	
CRISPY RICE SAUMON	220
Riz à suhis crouillant / avocat amazu / concombre / aioli yuzu épicé	
ÉPINARDS GOMA	160
Pousses d'épinards / sauce ponzu / parmesan / ail crouillant/ copeaux de truffe	
YELLOWTAIL CARPACCIO	240
Hamachi (sériole) / ail rayu / Jalapeno / huile pimentée à l'ail / EVOO	
TARTES POKÉ	270
Tartare de poissons / hiyashi wakame (algues marinées) / mayonnaise wasabi / purée d'avocat / caviar / poireaux croquants	
PIZZA SAUMON CAVIAR	380
Aioli soja-citron / crème d'avocat / pickles d'ognions / Jalapeno / caviar / huile de truffe	
TARTARE AI-KU	550
Brioche toastée / graines de sésame / mousse d'avocat / Caviar / kizame wasabi	
TATAKI WAGYU A5	650
Momiji oroshi / cébette/ chips d'ail / ponzu / huile de truffe blanche	

ENTREES CHAUDES

温かい前菜

EDAMAME (AU CHOIX)	80
Sel / ail togarashi (7 épices) / huile de truffe	
SOUPE MISO	160
Tofu soyeux / cébette / algues / crevette	
GYOZA DE GAMBAS	220
Negi (Cébette) / sauce ponzu fumée épicée	
TEMPURA BUCKET (2 pcs)	190
Légumes de saison / soy dashi	
CREVETTES POPCORN	270
Aioli épicé / ciboulette / jus de citron	
HOMARD GRATINÉ AI-KU	350
Aioli togarashi (7 épices) / jalapeno / pickles d'ognion	

SUSHI ROLLS

寿司ロール

TEMAKI (1 au choix)	120
Thon / saumon / sériole / crevette popcorn	
NEGI TORO (6 PCS)	140
Poitrine de thon / cébette	
THON ÉPICÉ (6 PCS)	150
Maguro (thon) / avocat / concombre / cébette / graines de sésame / mayonnaise épicée	
FUTOMAKI (SAUMON OU THON) (6 PCS)	160
Cébette / sauce soja	
CALIFORNIA (8 PCS)	160
Crabe / avocat / concombre / graines de sésame / sauce soja	
UMAMI WAVE (6 PCS)	180
Tempura de gambas / poitrine de saumon / thon épicé / concombre / sauce unagi (anguille)	
BLACK COD (8 PCS)	210
Sériole / roquette / takuwan (radis mariné) / graines de sésame	
ANGRY LOBSTER (6 PCS)	320
Tempura de homard / asperge / shiitake / avocat / aioli chipotle / jalapeno	
WAGYU CAVIAR (8 PCS)	380
Wagyu A5 / caviar osietra / asperge / pickles de carottes / avocat / ciboulette / sauce soja	
TEMPURA DE CREVETTES (8 PCS)	160
Aioli Togarashi / concombre / tanuki / sauce unagi (anguille)	

NIGIRI / SASHIMI (2PCS)

握り / 刺身

THON Maguro / マグロ	70
SAUMON Sake / サーモン	70
BAR Suzuki / スズキ	110
DAURADE Tai / 鯛	110
CREVETTE VAPEUR Mushi Ebi / 蒸しエビ	110
PALOURDE Hokkigai / ホッキ貝	110
SEICHE IKA / イカ	110
CREVETTE Ama obi / 甘海老	110
THON GRAS TORO / 大トロ	140
SÉRIOLE Hamachi / はまち	240

NIGIRI / SASHIMI (2PCS)

握り / 刺身

SUPP. CAVIAR OSIETRA

(Par Gramme)

50

SAINT-JACQUES	Hotate/ ホタテ	110
ANGUILLE	Unagi / うなぎ	110
ŒUFS DE SAUMON	Ikura / イクラ	240
WAGYU A5 CAVIAR	Wagyu/Caviar / 和牛A5 キャビア	240

MORIAWASE

盛り合わせ

SUSHI COMBO	480
Sélection de sushis du Chef / 6 pcs de nigiri	
SASHIMI COMBO	480
Sélection de sashimis du Chef (14 pcs)	
AI'KU COMBO	950
Sushi roll / Sélection de nigiris du Chef (6 pcs) / sashimi (12 pcs)	
SERVICE CAVIAR OSIETRA (50gm/100gm)	2000 / 4000
Servi avec ses 6 condiments, blinis	

PLATS

料理

YAKI UDON	240
Sauce soja-sésame / petits légumes / steak de tofu soyeux / katsuobushi	
SAUMON TERIYAKI	280
Sauce teriyaki sriracha / épinards à l'ail / tuile de riz croustillant	
FILET DE BŒUF	290
Purée truffée / jus de soja réduit / petites carottes confites	
MAGRET DE CANARD	340
Jus de canard / poire / purée de patate douce / granola	
BLACK COD	650
Sauce miso / Takuan (radis mariné) / Hajikame (pickles de pousses de gingembre)	

GARNITURES

付け合わせ

RIZ VAPEUR	80
Riz court Japonais	
PURÉE TRUFFÉE	80
Truffe noire / crème / beurre / lait	
PURÉE DE PATATE DOUCE	80
Patate douce / crème / beurre / lait	
RIZ SAUTÉ AU BŒUF	140
Filet de bœuf / riz court Japonais / légumes de saison / œufs / graines de sésame	

DESSERTS

デザート

CRÉME BRULÉE GINGEMBRE-SAFRAN	90
Fruits rouges	
COCO PASSION	120
Panna cotta coco, gel passion, écume litchi	
FONDANT CHOCOLAT BLANC	140
Gingembre, cœur matcha, glace	
SELECTION DE GLACES	150
ASSIETTE DE FRUITS	250

Que cette dégustation soit une expérience mémorable et raffinée !

召し上がれ

ai ku

Cocktails signature



Hanami fizz

Sake, Citronelle, jus de citron, Prosecco

160

Matcha Muse

Vodka, jus de citron, matcha, aquafaba

150

Shogun margarita

Tequila, cordial de wasabi, triple sec, jus de citron

160

Geisha kiss

Vodka, litchi, jus de citron, cranberry, soda

160

Golden Yuzu

Vodka, yuzu, aquafaba, basilic

150

Litchi Martini

Vodka, litchi, jus de citron, sirop de rose, prosecco

150

Mocktails

Matcha Mojito

Citron, menthe, sucre, brun, matcha, soda

100

Matcha coco chill

Lait de coco, jus de citron, matcha, sirop d'agave

110

Tsuki Hibiscus

Hibiscus, citronelle, yuzu



110

Aoi Kaze

Litchi, gingembre, jus de citron, soda

110

<i>Saké</i>		
<i>Ichidai Misen Ginjo</i>	120	1200
<i>Shirayuki</i>	140	1700
<i>Samurai</i>	120	1200
<i>Wazake yuzu</i>	150	1900
<i>Vin au verre</i>		
<i>Blanc</i>		
<i>Chablis Tremblay</i>	160	
<i>Chenin Blanc - CB Signature - Domaine Ouled Thaleb</i>	130	
<i>Rouge</i>		
<i>Côte du Rhône les abeilles</i>	140	
<i>Bourgogne Pinot noir - Roche de Bellene</i>	160	

<i>Prosecco</i>		
<i>Anna Spinato</i>	140	800
<i>Champagnes</i>		
<i>Non Millésimé</i>		
<i>Des vins de différentes années sont assemblés pour montrer le "style maison" du producteur</i>		
<i>Laurent Perrier "La Cuvée" Brut</i>	250	1650
<i>Laurent Perrier "Ultra" Brut</i>		2200
<i>Non Millésimé</i>		
<i>Élaborés uniquement lors des meilleures années, ces vins témoignent de l'influence du climat sur la vigne.</i>		
<i>Laurent Perrier « Grand Siècle » Brut</i>		4900
<i>Dom Pérignon Brut</i>		6500
<i>Krug Grand Cuvée</i>		6900
<i>Blanc de Blancs</i>		
<i>Entièrement élaboré à partir de Chardonnay : souvent les vins mousseux les plus élégants Laurent Perrier « Blanc de Blancs » Brut</i>		
<i>Laurent Perrier « Blanc de Blancs » Brut</i>		2500
<i>Rosé</i>		
<i>Les raisins Pinot donnent de la couleur et de la texture à ces vins fruités et conviviaux</i>		
<i>Laurent Perrier « Cuvée Rosé » Brut</i>		2500
<i>Dom Pérignon « Rosé » Brut</i>		9900
<i>Gros Formats</i>		
<i>Les raisins Pinot donnent de la couleur et de la texture à ces vins fruités et conviviaux</i>		
<i>Laurent Perrier « La Cuvée » Brut</i>		3300
<i>Laurent Perrier « Cuvée Rosé » Brut</i>		5200
<i>Laurent Perrier « La Cuvée » Brut</i>		9900
<i>Ruinart « Blanc de Blancs » Brut</i>		6900
<i>Laurent Perrier « Grand Siècle » Brut</i>		9900

Vins blancs



<i>Côtes de Gascogne Terres Blanches, Domaine Chiroulet</i> France	480
<i>Chenin Blanc « CB Signature », Domaine Ouled Thaleb</i> Maroc	520
<i>Les Côteaux de l'Atlas Chardonnay, La Tour Roslane</i> Maroc	540
<i>Riesling « Réserve », Gustave Lorentz</i> France	540
<i>Pinot Grigio Borgo dei Vassalli</i> Italie	540
<i>CB Initiales, Chardonnay Domaine Ouled Thaleb</i> Maroc	580
<i>Gewurztraminer « Réserve », Gustave Lorentz</i> France	640
<i>Falanghina, Feudi di San Gregorio</i> Italie	650
<i>Sancerre Cellier des Marnes - Dezat</i> France	720
<i>Les Côteaux de l'Atlas 1er Cru Chardonnay, Château Roslane</i> Maroc	780
<i>Chablis La Monale, M. de Ligny</i> France	730
<i>Chardonnay, Roche de Bellene, Bourgogne</i> France	900
<i>Pouilly-Fumé, J. de Villebois</i> France	900
<i>Pouilly-Fuissé « Marie-Antoinette », Famille Vincent</i> France	1100
<i>Chablis 1er Cru Fourchaume, Gérard Tremblay</i> France	1200
<i>Crozes-Hermitage, Alain Graillot</i> France	1200
<i>Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim</i> France	1400
<i>Condrieu La Petite Côte, Yves Cuilleron</i> France	1500
<i>Pessac-Léognan, Château Carbonnieux</i> France	2000
<i>Puligny-Montrachet Vieilles Vignes, Roche de Bellene</i> France	2900
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean, Roche de Bellene</i> France	3900

Rosé

<i>S de Siroua, Domaine Ouled Thaleb,</i> Maroc	480
<i>CB Signature, Domaine Ouled Thaleb,</i> Maroc	520
<i>Tandem, Domaine Ouled Thaleb & Alain Graillot,</i> Maroc	650
<i>Côtes de Provence « Pétale de Rose » Château la Tour de L'Evêque,</i> France	590
<i>Côtes de Provence « Studio By Miraval »,</i> France	590
<i>Côtes de Provence, Miraval,</i> France	690

Gros Formats

<i>Côtes de Provence « Studio By Miraval » Magnum</i>	1200
<i>Côtes de Provence, Miraval Magnum</i>	1300

Vins Rouges



<i>Valpolicella « Lorenza », Donna Lorenza</i> <i>Italie</i>	450
<i>S de Siroua, Domaine Ouled Thaleb</i> <i>Maroc</i>	480
<i>Les Coteaux de l'Atlas, La Tour Roslane</i> <i>Maroc</i>	540
<i>Côtes du Rhône « Les Abeilles », Colombo</i> <i>France</i>	540
<i>CB Signature, Domaine Ouled Thaleb</i> <i>Maroc</i>	520
<i>CB Initiales, Domaine Ouled Thaleb</i> <i>Maroc</i>	580
<i>Brouilly « Terres de Granites », Thorin</i> <i>France</i>	590
<i>Tandem, Domaine Ouled Thaleb & Graillot</i> <i>Maroc</i>	650
<i>Les Côteaux de l'Atlas 1er Cru, Château Roslane</i> <i>Maroc</i>	780
<i>Sancerre, Cellier des Marnes - Dezat</i> <i>France</i>	720
<i>Azayi, Domaine Zayane</i> <i>Maroc</i>	750
<i>La Fleur Saint-Georges, Lalande-de-Pomerol</i> <i>France</i>	890
<i>Les Fiefs de Lagrange, Saint-Julien</i> <i>France</i>	1300
<i>Mercurey, Château de Chamirey</i> <i>France</i>	1100
<i>Crozes-Hermitage, Alain Graillot</i> <i>France</i>	1100
<i>Château Chasse-Spleen, Moulis-en-Médoc</i> <i>France</i>	1900
<i>Côte-Rôtie « Madinière », Yves Cuilleron</i> <i>France</i>	2200
<i>Brunello di Montalcino, Mastrojanni</i> <i>Italie</i>	2200
<i>Ribera del Duero PSI, Pingus</i> <i>Espagne</i>	2500
<i>Barolo « Pichemej », Gian Piero Marrone</i> <i>Italie</i>	2900
<i>Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Perdrix, Devillard</i> <i>France</i>	3000

Vins Rouges Prestige



<i>Châteauneuf-du-Pape - Château de Beaucastel</i>	2900
<i>Pauillac - Château Latour</i>	3500
<i>Priorat - Clos Mogador</i>	3900
<i>Toscana - Giusto di Notri, Tua Rita</i>	3900
<i>Toscane, Tignanello, Antinori</i>	3900
<i>Pessac-Léognan - Château Smith Haut Lafitte</i>	5000
<i>Saint-Julien - Château Beychevelle</i>	6000
<i>Pauillac - Château Lynch-Bages</i>	6000
<i>Cirsion - Bodegas Roda</i>	6200
<i>Echezeaux Grand Cru - Domaine des Perdrix</i>	6900
<i>Toscane, Solaia, Antinori</i>	8500
<i>Saint-Julien - Château Ducru-Beaucaillou</i>	8900
<i>Ribera del Duero - Unico, Vega Sicilia</i>	12 000
<i>Pauillac - Le Petit Mouton de Mouton Rothschild</i>	12 500
<i>Saint-Émilion Grand Cru - Château Angéus</i>	15 000
<i>Margaux - Château Margaux</i>	19 000
<i>Pauillac - Château Mouton Rothschild</i>	22 000
<i>Pauillac - Château Lafite Rothschild</i>	24 000

Aperitifs, Vermouths & Bitter



Suze - France

90

1200

Berger Blanc - France

90

1200

Martini- Italie
(Rouge, Blanc, Extra Dry ou Rosé)

90

1200

Carpano Antica Formula Italie

120

1900

Gin

Bombay Sapphire Angleterre

120

1400

Hendrick's Ecosse

130

1700

Mombasa Club Kenya

140

1900

Boudier Safran France

150

2200

Palmarae 1er Cru France

220

3200

Etsu, Original Japon

140

2000

Etsu, Double Yuzu Japon

140

2000

Etsu, Sakura Japon

220

3200

Etsu, Deep Ocean Japon

220

3200

Roku, Sakura bloom Japon

160

2300

Vodka

Tito's Handmade USA

120

1600

Grey Goose, Citron, Poire France

130

1900

Grey Goose Magnum France

3900



Grey Goose Jéroboam France

7500

Grey Goose Altius France

350

6000

<i>Rhum & Cachaca</i>		
<i>Sao Cabana</i> <small>Brésil</small>	100	1200
<i>Bacardi Blanc, Oro, Oakheart</i> <small>Cuba</small>	120	1500
<i>Bacardi 8ans</i> <small>Cuba</small>	140	1700
<i>Zaccapa X.O</i> <small>Guatemala</small>	500	6500
<hr/>		
<i>Mezcal</i>		
<i>San Cosme</i>	180	2500
<i>Clase Azul Durango</i>		12000
<i>Clase Azul Guerrero</i>		12000
<hr/>		
<i>Tequila</i>		
<i>Camino Real Blancot</i>	130	1600
<i>Patron Silver</i>	220	2200
<i>Patron Anejo</i>	290	2900
<i>Clase Azul Plata</i>	500	8000
<i>Clase Azul Reposado</i>	750	12000
<i>Clase Azul Gold Edition</i>		15000
<i>Clase Azul Anejo</i>		27000

Whiskies



Japonais

<i>Togouchi</i>	160	2900
<i>Togouchi 9ans</i>	250	4000
<i>Yamazakura</i>	180	3100
<i>Kura</i>	500	8000
<i>Kamiki</i>	550	8800
<i>Akashi</i>	350	4000

Blended

<i>Monkey Shoulder</i>	120	1900
<i>Johnny Walker Black Label</i>	130	2000
<i>Johnny Walker Double Black Label</i>	180	2600
<i>Johnny Walker Gold Label</i>	220	3200
<i>Johnny Walker Blue Label</i>	690	10000
<i>Dewar's Japanese Smooth 8 Ans</i>	120	1400
<i>Dewar's 12 Ans</i>	130	1900
<i>Dewar's 15 Ans The Monarch</i>	150	2200
<i>Dewar's 18 Ans The Vintage</i>	190	2900
<i>Chivas Regal 12 ans</i>	130	2100
<i>Chivas Regal 13 ans Bourbon Cask</i>	160	2500
<i>Chivas Regal 15 ans</i>	180	2900
<i>Chivas Regal 18 ans</i>	250	3900
<i>Chivas Regal 21 ans Ultis</i>	400	6500
<i>Chivas Regal 25 ans</i>	750	12000
<i>Royal Salute 21 ans</i>	500	8000

Whiskies



Highlands Single Malt

Aberfeldy 12 ans

130

2200

Ardbeg 10 ans

220

3500

Speyside Single Malt

Balvenie 12 ans Double Wood

200

3200

Glenfiddich 12 ans Original

140

2200

Glenfiddich 15 ans Solera Reserve

180

2900

Glenfiddich 18 ans Small Batch Reserve

220

3500

Glenfiddich 21 ans Grand Reserva

550

8800

Americain

Jack Daniel's. Apple. Honey. Fire Tennessee

130

1900

Gentleman Jack by Jack Daniel's Tennessee

140

2100

Jack Daniel's Single Barrel Tennessee

180

2200

Jack Daniel's Sinatra Select Tennessee



390

7900

Woodford Reserve

180

2200

<i>Liqueurs</i>		
<i>Sambuca, Isolabella - Anis Etoilé</i>	120	1200
<i>Jagermeister - Plantes & Epices</i>	120	1200
<i>Amaretto Dissarone - Amande Amere</i>	120	1200
<i>Limoncello, Luxardo - Citron</i>	120	1200
<i>Caffe Borghetti - Café</i>	120	1200
<i>Get 27 - Menthe Poivrée</i>	120	1200
<i>Fernet Branca - Herbes, Epices & Racines</i>	120	1200
<i>Baileys - Crème & Whisky</i>	120	1200
<i>Grand Marnier "Cordon Rouge" Cognac & Orange</i>	140	1900
<i>Mandarine Napoléon - Cognac & Mandarine</i>	140	1900
<i>Armagnac</i>		
<i>Sempe V.S.</i>	120	1400
<i>Sempe V.S.O.P.</i>	140	1600
<i>Cognac</i>		
<i>Remy Martin VSOP</i>	150	2200
<i>Remy Martin XO</i>	500	7000
<i>ABK6 VS</i>	120	1900
<i>ABK6 XO</i>	350	4500
<i>Calvados</i>		
<i>Boulard V.S.</i>	120	1600
<i>Boulard V.S.O.P.</i>	130	1900

Eaux de Vie de Fruits, Grappa & Sambuca



Grappa. Bottega Raisin fermenté

120

1400

Massenez Framboise, Kirsch, Mirabelle, Prune

120

1400

Massenez Poire Williams Golden Eight

120

1400

Bières

Asahi, Japon

100

Casablanca

90

San Miguel

90

San Miguel 0%

70

San Miguel Fresca

90

Mahou IPA

90

Eaux, Sodas

Evian

80

Evian Pétillante

80

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite

70

Schweppes Tonic, Citron

70

Red Bull

90

Jus de Fruits



Pêche, Mangue, Tomate, Cranberry

80

Frais Pressés, Orange, Citron, Pamplemousse

80

Cafés

Espresso

60

Café Crème

65

Café Américain

65

Double Espresso

70

Cappuccino

70

Thés

Thé à la Menthe

55

Sélection de Thés et Infusions

55

aihu