

IZUMI

TEPPANYAKI



IZUMI TEPPANYAKI

*Settle in and get ready to be dazzled at Izumi!
Our restaurant is dedicated to providing a unique
experience with exquisite Japanese cuisine, featuring
teppanyaki dishes and sushi. Choose to sit around our
teppanyaki table and watch our skilled Asian chef prepare
your dish with spectacular flames and entertaining tricks,
a true feast for the eyes. Relax on our terrace with an
unparalleled view of the sea overlooking the village of
Port Chambly or enjoy some private moments on our
tatami tables. You're in for an experience you will cherish!*

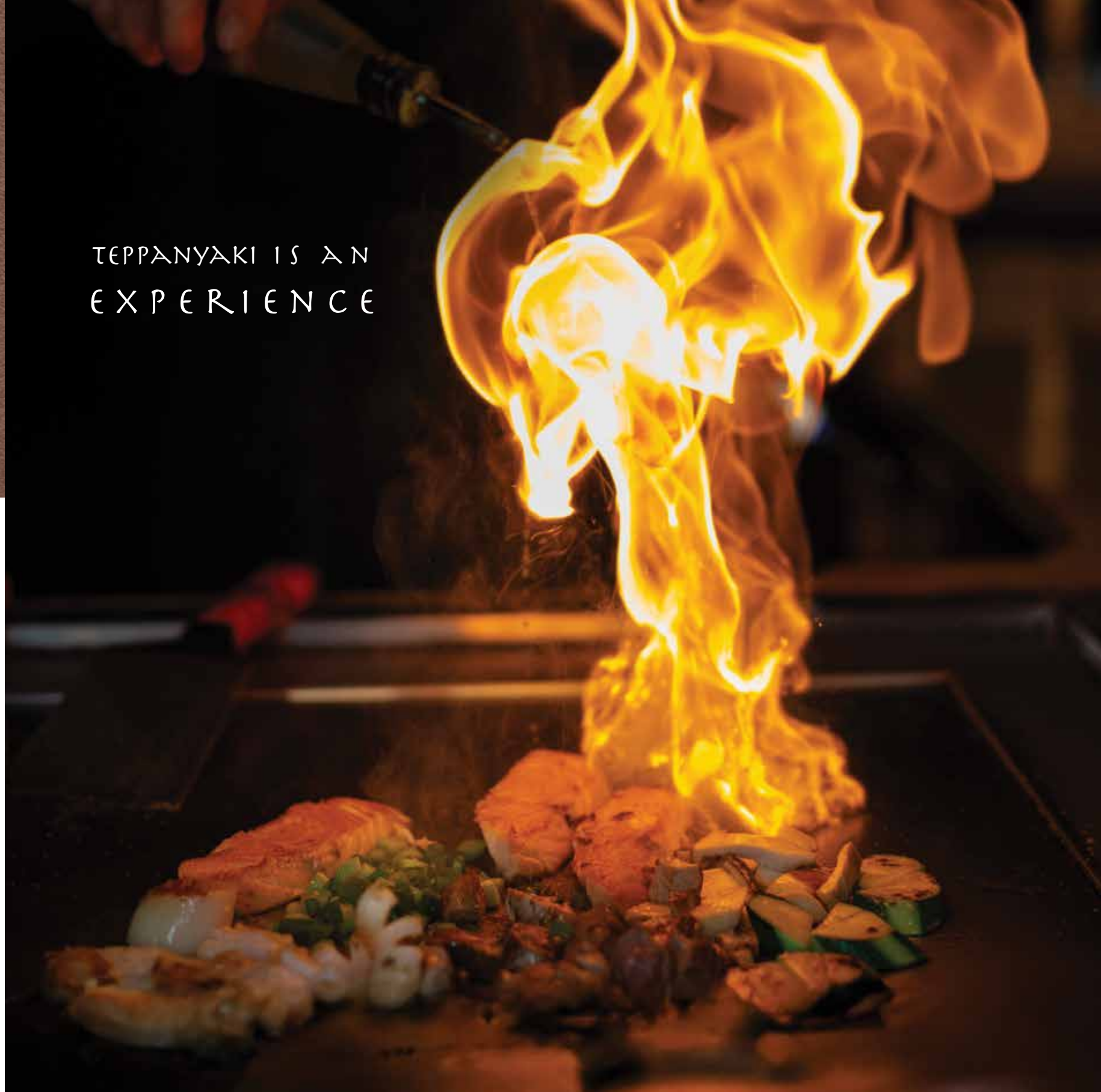
Should you be subject to allergies, please contact the management.
In the interest of conservation and sustainable fishing, Ninety-Six Hotel Collection
has committed to withhold the service of Marlin in all of its outlets.
Thank you for your understanding and support.

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes et 5% de frais de service.



TEPPANYAKI
Set Menu

TEPPANYAKI IS AN
EXPERIENCE



WATAZUMI - SEA

Rs 2,800

Sashimi

Salmon sashimi with pickled ginger and wasabi
Sashimi de saumon avec gingembre mariné et wasabi

Dobin Mushi

Seafood soup
Soupe de fruits de mer

Ebi

Madagascar tiger prawns with plum gyoza prepared with ginger parsley butter
Crevettes de Madagascar accompagnées de gyoza aux prunes préparées sur le teppan avec du beurre au gingembre et au persil

Yakimeshi

Fried rice
Riz frit

Shake

Salmon fillet teriyaki with garlic broccolini snap peas, scallop pattypan squash
Filet de saumon teriyaki avec brocolini à l'ail, pois mange-tout et courge pattypan aux pétoncles

Dezato

Banana tempura with homemade ice cream
Tempura de banane et glace maison



TEPPANYAKI
 Set Menu



ERIKA

Rs 3,900

Tataki

Salmon and tuna tataki with avocado beetroot, carrots and thinly sliced radish, accompanied by a ponzu sauce drizzle
Tataki de saumon et thon servi avec de l'avocat, de la betterave, des carottes et de fines tranches de radis, accompagné d'une sauce ponzu

Ebi Gyoza

Gyoza prawn
Gyoza aux crevettes

Yakiniko Miso

Miso soup with A-4 Japanese Yakiniku beef
Soupe miso avec bœuf Yakiniku japonais A-4

Yakimeshi

Fried rice
Riz frit

Ise Ebi

Half lobster prepared on the teppan with edamame in a ginger parsley butter
Demi-langouste préparée sur le teppan avec des edamame dans un beurre au gingembre et au persil

Dezato

Deep fried black sesame ice cream
Beignet frit fourré d'une glace au sésame noir

Add-ons/ Suppléments

King prawns/ Gambas (4pcs)	Rs 850
Wagyu tenderloin 4/5/ Filet de bœuf Wagyu (200g)	Rs 2,200
Half lobster/ Demi-langouste	Rs 1,900
Half board Supplement/ Supplément demi-pension	Rs 1,300



IWAI - JOY

Rs 2,400

Tataki

Salmon tataki with avocado and ponzu sauce

Tataki de saumon avec avocat et sauce ponzu

Miso

Miso soup
Soupe miso

Maguro

Red tuna loin marinated in ginger and yuzu served with a wakame salad

Filet de thon rouge mariné au gingembre et yuzu, servi avec une salade de wakame

Yakimeshi

Fried rice
Riz frit

Tori

Chicken fillet teriyaki with garlic broccolini, snap peas, scallop pattypan squash

Filet de poulet teriyaki avec brocolini à l'ail, pois mange-tout et courge pattypan aux pétoncles

Dezato

Banana tempura with homemade ice cream
Tempura de banane et glace maison

Add-ons/ Suppléments

King prawns/ Gambas (4pcs)	Rs 850
Wagyu tenderloin 4/5/ Filet de bœuf Wagyu (200g)	Rs 2,200
Half lobster/ Demi-langouste	Rs 1,900
Half board Supplement/ Supplément demi-pension	Rs 1,300

DEIJI

DAISY / MARGUERITE

Rs 1,800

Hoso Maki Moriawase

Assorted vegetarian maki
Assortiment de maki végétarien

Tempura

Assorted mushroom and vegetable tempura
Assortiment de tempura de légumes et champignons

Kinoko Mushi

Mixed mushroom soup
Soupe de champignons variés

Yakimeshi

Fried rice
Riz frit

Vegan Shrimp

Plant based prawns with snap peas
Crevettes végétales avec pois mange-tout

Dezato

Trilogy of Japanese homemade ice cream: green tea, sesame and wasabi
Trilogie de glaces maison japonaises : thé vert, sésame et wasabi

 Vegetarian

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge
Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes et 5% de frais de service.



ITADAKIMASU

Meals in Japan traditionally begin with the phrase 'Itadakimasu', (literally, "I humbly receive"). The Phrase is similar to "bon appétit" or saying grace to give thanks before a meal.





ZENZAI

COLD APPETIZERS / ENTRÉES FROIDES

Shake Tarutaru Rs 720

Diced fresh salmon tartare, avocado, tobiko, quail egg yolk, crispy salmon skin, with yuzu coconut dressing, topped with lemon zest and spring onions
Tartare de saumon frais coupé en dés, avocat, tobiko, jaune d'œuf de caille, peau de saumon croustillante, sauce au yuzu et noix de coco, zestes de citron et oignons verts

Maguro no Tataki Rs 550

Sliced seared tuna with sesame seeds, goma wakame and bonito shavings
Thon poêlé tranché avec des graines de sésame, goma wakame et copeaux de bonito

Izumi Salad Rs 600

Poached tiger prawns sautéed in parsley ginger butter and ponzu sauce, served with avocado, mizuna, corn kernels, and cherry tomatoes, drizzled with sesame dressing
Crevettes géantes pochées, sautées dans un beurre au persil et au gingembre avec une sauce ponzu, servies avec de l'avocat, mizuna, grains de maïs et tomates cerises, nappées d'une sauce au sésame

Tako Ceviche Rs 680

Octopus pickled in yuzu and ginger with leche de tigre dressing
Poulpe mariné au yuzu et au gingembre avec une sauce leche de tigre

HOT APPETIZERS / ENTRÉES CHAUDES

Edamame Rs 380

Boiled edamame with seasoning salt
Edamame vapeur assaisonné de sel

Gyoza (4pcs)

Vegetable / Légumes Rs 400
 Chicken / Poulet Rs 460
 Prawn / Crevette Rs 600

Gyoza platter (6pcs)

Plateau de gyoza Rs 720

AGEMONO

Tori Karaage

Japanese crispy chicken with Japanese mayonnaise and sakura dressing
Poulet croustillant japonais avec de la mayonnaise japonaise et une vinaigrette sakura

Rs 480

Litako Karaage

Crispy baby octopus with sakura and teriyaki sauce (2pcs each)
Petits poulpes croustillants servis avec une sauce sakura et teriyaki (2pcs de chaque)

Rs 700

TEMPURA

Ebi (5pcs)

Prawn tempura
Tempura de crevette

Rs 480

Moriawase Yasai (5pcs)

Seasonal vegetable tempura
Tempura de légumes

Rs 360

Assorted Tempura (6pcs)

Prawn, squid and vegetable
Crevette, calamar et légumes

Rs 520



SUIMONO

SOUPS / SOUPES

✓ Miso Shiro

Yellow bean soup with tofu, seaweed and spring onion
Soupe de haricots jaunes, tofu, algues et ciboulette

Rs 280

Yakiniku Miso

Miso soup with A-4 Japanese Yakiniku beef
Soupe Miso avec bœuf Yakiniku japonais A-4

Rs 1,150

Dobin Mushi

Traditional clay pot seafood soup
Soupe de fruits de mer traditionnelle en pot de terre cuite

Rs 380

✓ Kinoko Mushi

Mixed mushroom soup
Soupe de champignons

Rs 300



KAIZEN

SEAFOOD / FRUITS DE MER

Below dishes are served with fried rice and vegetables

Les plats ci-dessous sont servis avec du riz frit et des légumes

Whole lobster with shiso
ponzu butter

*Langouste entière et
beurre shiso ponzu*

Rs 3,200

Black cod marinated in miso
Morue noire marinée au miso

Rs 1,750

Salmon teriyaki (180g)
Teriyaki de saumon

Rs 1,250

Tiger prawn (10pcs)
Crevettes géantes

Rs 1,250

Tuna seared with ginger
parsley butter and smoked
with orange, lemon tree
shavings (180g)

Rs 990

*Thon poêlé au beurre de
gingembre et persil, fumé
avec des copeaux d'orange
et de citron*

NIKU

MEAT / VIANDES

Below dishes are served with fried rice and vegetables

Les plats ci-dessous sont servis avec du riz frit et des légumes

Wagyu Striploin (200g)
Entrecôte de Wagyu

Rs 3,800

Angus Striploin (200g)
Entrecôte d'Angus

Rs 2,000

Wagyu Tenderloin (200g)
Filet de Wagyu

Rs 3,800





MENRUI / RAMEN

Choice of soup or fried noodles / *Choix de nouilles en soupe ou nouilles sautées*

	<u>Fried</u>	<u>Soup</u>
Tori Ramen	Rs 500	Rs 640

Hot fried noodles with grilled chicken and miso soup
Soupe de miso et nouilles accompagnée d'aiguillettes de poulet grillé

Kaisen Ramen	Rs 750	Rs 850
---------------------	---------------	---------------

Hot fried noodles with prawn, salmon, squid and assorted vegetables
Nouilles sautées aux fruits de mer: crevettes, saumon, calamar et assortiment de légumes

	<u>Fried</u>	<u>Soup</u>
Gyuniku Ramen	Rs 600	Rs 700

Hot fried noodles with grilled beef and vegetables
Nouilles sautées accompagnées de bœuf grillé et légumes

✓ Vegetable Ramen	Rs 400	Rs 450
--------------------------	---------------	---------------

Hot fried noodles with cabbage, onion, carrot, bell pepper, bean sprout and mixed mushroom
Nouilles sautées accompagnées de chou, oignons, germes de soja, carottes, poivron et champignons variés



SHABU-SHABU

Beef set

Rs 1,500/p

Wagyu beef / *Boeuf Wagyu*
 Mix mushrooms / *Champignons variés*
 Mixed vegetables / *Légumes variés*
 Tofu / *Tofu*
 Kamaboko (fish cake) / *Kamaboko*

Mixed seafood set

Rs 1,750/p

Salmon / *Saumon*
 King prawns / *Crevettes géantes*
 Calamari / *Calamars*
 Mix mushrooms / *Champignons variés*
 Mixed vegetables / *Légumes variés*
 Tofu / *Tofu*
 Kamaboko (fish cake) / *Kamaboko*

Sauces

Sesame dressing / *Vinaigrette au sésame*
 Ponzu sauce / *Sauce ponzu*
 Sakura dressing / *Vinaigrette sakura*

Ramen

Udon noodles / *Nouilles Udon*

Choose between / *Au choix*

Laksa soup / *Soupe laksa*
 Miso soup / *Soupe miso*

Dezato

Trilogy of japanese homemade ice cream /
Trilogie de glaces maison japonaises



MIZUGASHI / DESSERTS

Homemade ice cream trilogy
Trilogie de glace maison

Rs 300

Deep fried black sesame ice cream
Beignet frit fourré d'une glace au sésame noir

Rs 500

Banana tempura with
homemade ice cream
*Tempura de banane
et glace maison*

Rs 400

Ice cream / Glace

Sesame / *Sésame*

Pandan / *Pandan*

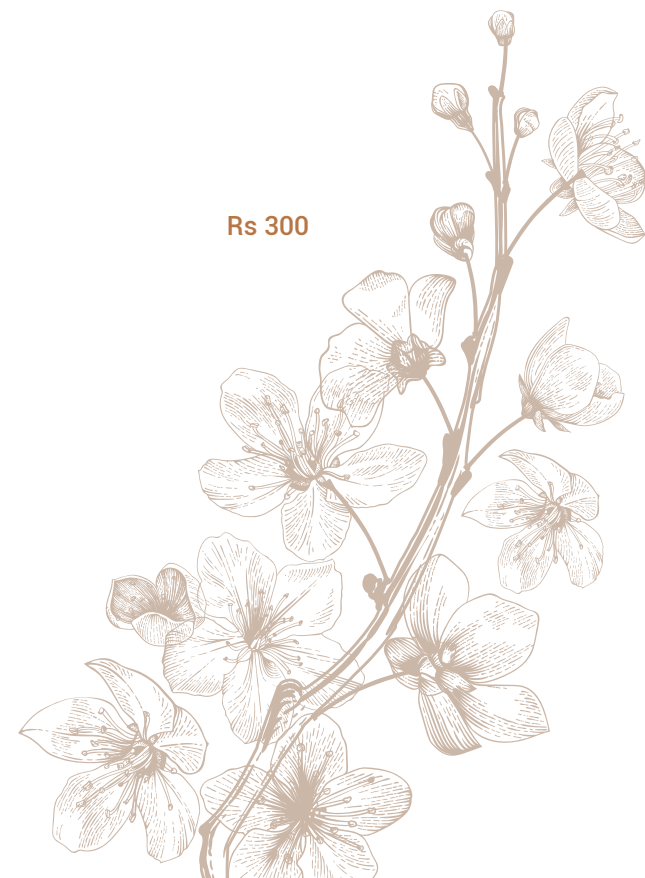
Macha / *Matcha*

Wasabi / *Wasabi*

Vanilla / *Vanille*

Chocolate / *Chocolat*

Rs 300



IZUMI SAKE BAR

Sake Kasen Gokai

Bottled in the heart of Tokyo's epicenter, Fussa City. Japanese sake rice are brewed with four different types of yeast - each with its own brewing tank to ensure peak refinement and freshness. After pressing, the four tanks are masterfully blended, pasteurized, and bottle-aged in a cool, climate-controlled setting.

Embouteillé au cœur du centre-ville de Tokyo à Fussa city, le riz japonais qui compose le saké est brassé avec quatre types de levures différentes, chacune avec sa propre cuve de brassage pour garantir fraîcheur et raffinement. Après le pressage, les quatre cuves sont adroitement mélangées, pasteurisées et mûries en bouteille dans un environnement frais et climatisé accompagnée d'aiguillettes de poulet grillé

180ml
Rs 620

720ml
Rs 4,500

Bijito Junmai

Nihonshu sake is produced exclusively in Japan. It's the result of the fermentation of rice, water and koji. This Junmai sake is produced from Koshi Hikari rice.

Le saké Nihonshu est produit exclusivement au Japon. Fruit de la fermentation du riz, de l'eau et du koji, ce saké de Junmai est produit à partir de riz Koshi Hikari.

180ml
Rs 940

720ml
Rs 2,500

Bijito Junmai Ginjo

Produced by the Kizakura brewery. Fresh and light, it is a perfect introduction to nihonshu, one of Japan's most traditional and symbolic beverage.

Ce saké est produit par la brasserie Kizakura. Frais et léger, il constitue une introduction parfaite au Nihonshu, l'une des boissons traditionnelles et symboliques du Japon.

180ml
Rs 990

720ml
Rs 2,900

Japanese Whisky / Whisky japonais

Hatozaki blended Whisky
Hatozaki pure malt

25ml
Rs 280
Rs 420

Open from Tuesday to Saturday from 11.30am to
2.30pm and from 6pm to 10.30pm (*last order*).
Closed on Sundays, Mondays and Public Holidays.

*Ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 14h30
et de 18h à 22h30 (dernière commande).
Fermé les dimanches, lundis et les jours fériés*





PO Box 91,
Caudan Waterfront,
Port Louis, Mauritius
(230) 202 4000
info@ninety-six-hotels.com
ninety-six-hotels.com

Labourdonnais Waterfront Hotel

Le Suffren Hotel & Marina

Hennessy Park Hotel

The Address Boutique Hotel
& Residences

a company of **ecl** **osia**



SASHIMI

FRESH RAW FISH /
POISSON CRU

**Salmon/
Saumon** (4 pcs)

Rs 480

**Tuna/
Thon** (4 pcs)

Rs 450

Unagi (8 pcs)

Rs 850

Hamachi (4 pcs)

Rs 680

Tako (8 pcs)

Rs 890



NIGIRI

FRESH RAW FISH WITH
URUCHIMAI RICE /
POISSON CRU ET RIZ URUCHIMAI

**Salmon/
Saumon** (4pcs)

Rs 550

**Prawn/
Crevette** (4pcs)

Rs 480

**Tuna/
Thon** (4pcs)

Rs 550

HOSO MAKI

WITH URUCHIMAI RICE /
AVEC DU RIZ URUCHIMAI

**Avocado/
Avocat** (8pcs)

Rs 340

**Tuna/
Thon** (8pcs)

Rs 490

**Salmon and avocado/
Saumon et avocat** (8pcs)

Rs 520

**Salmon/
Saumon** (8pcs)

Rs 490

**Unagi avocado/
Unagi d'avocat** (8pcs)

Rs 700

**Cucumber/
Concombre** (8pcs)

Rs 300





TEMAKI

HANDCRAFTED WITH URUCHIMAI RICE /
FAIT À LA MAIN AVEC DU RIZ URUCHIMAI

Rs 1,800

Salmon and avocado /
Saumon et avocat (2pcs) Rs 500

Tuna and avocado
Thon et avocat (2pcs) Rs 480

Cheese and cucumber
Concombre et fromage (2pcs) Rs 320

Prawn tempura and cucumber Rs 400
*Tempura de crevettes
et concombre (2pcs)*

Poached prawn and avocado Rs 440
Crevettes pochées et avocat (2pcs)

URA SPECIALITY

Dragon roll (8pcs) Rs 720
**Prawn tempura cucumber and avocado
with crispy tempura flakes**
*Tempura de crevettes, concombre
et avocat avec des flocons de tempura
croustillants*

Salmon cheese roll (8pcs) Rs 820
**Grilled salmon, Japanese mayonnaise,
cheese, topped with sliced salmon
and teriyaki sauce**
*Rouleau de saumon grillé et fromage,
mayonnaise japonaise, tranche de saumon
et sauce teriyaki*

California roll (8pcs) Rs 790
**Fresh salmon, avocado, cucumber and
pickled radish topped with tobiko**
*Saumon frais, avocat, concombre et radis
marinés garnis de tobiko*

Spicy tuna roll (8pcs) Rs 650
**Raw tuna, cucumber, spring onion with
spicy sauce topped with chilli powder**
*Thon cru, concombre, ciboulette et sauce
piquante garnis de piment en poudre*

Maguro Unagi (8pcs) Rs 850
**Fresh tuna, cucumber, avocado
topped with unagi**
*Thon frais, concombre, avocat,
garni d'unagi*





PLATTERS

SALMON PLATTER

PLATEAU DE SAUMON (10 PCS)

Rs 1,400

Salmon sashimi/

Sashimi de saumon (4 pcs)

Salmon roses/

Roses au saumon (2 pcs)

Salmon nigiri/

Nigiri de saumon (2 pcs)

Salmon temaki/

Temaki de saumon (2 pcs)

SAKURA PLATTER

PLATEAU SAKURA (18 PCS)

Rs 1,950

Prawn nigiri/

Nigiri de crevettes (4 pcs)

Salmon nigiri/

Nigiri de saumon (4 pcs)

Salmon and avocado maki/

Maki de saumon et avocat (4 pcs)

Tuna maki/

Maki au thon (4 pcs)

Prawn tempura temaki/

Temaki aux crevettes tempura (2 pcs)

TEMAKI PLATTER

PLATEAU TEMAKI (8 PCS)

Rs 1,750

Salmon and avocado/

Saumon et avocat (2 pcs)

Tuna and avocado/

Thon et avocat (2 pcs)

Cheese and cucumber/

Fromage et concombre (2 pcs)

Prawn tempura and cucumber/

Tempura de crevettes et concombre (2 pcs)



CHECKER SUSHI PLATTER

PLATEAU DE SUSHIS DAMIER (24 PCS)

Rs 1,950

**Salmon hosotate maki topped with grilled salmon/
Hosotate maki au saumon garni de saumon grillé (12 pcs)**

**Tuna hosotate maki topped with orange tobiko/
Hosotate maki au thon garni de tobiko (12 pcs)**

ONIGIRI PLATTER

PLATEAU DE SUSHIS DAMIER (3 PCS)

Rs 700

DONUT SUSHI PLATTER

DONUT DE SUSHI (3 PCS)

Rs 600



All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.



CRAZY SUSHIS

SUSHI SANDWICH

SANDWICH DE SUSHI (2 PCS)

Rs 700

**Salmon, tuna, avocado, spicy mayo, unagi sauce/
Saumon, thon, avocat, mayonnaise épicée, sauce unagi**

DONUT SUSHI SALMON

DONUT DE SUSHI AU SAUMON (2 PCS)

Rs 500

**Salmon, sesame seeds and sakura dressing
Saumon, graines de sésames et sauce au sakura**

DONUT SUSHI TUNA

DONUT DE SUSHI AU THON (2 PCS)

Rs 600

**Fresh tuna, Japanese mayo, orange tobiko, teriyaki sauce
Thon frais, mayonnaise japonaise, tobiko et sauce teriyaki**

VEG DONUT SUSHI

DONUT DE SUSHI VÉGÉTARIEN (2 PCS)

Rs 600

**Avocado, cucumber, pickled radish with sesame dressing
Avocat, concombre, radis mariné et sauce sésame**



SALMON & CHEESE ONIGIRI

ONIGIRI DE SAUMON ET FROMAGE (2 PCS) **Rs 375**

Grilled salmon cheese with Japanese mayo topped with bonito flakes
Saumon grillé et fromage avec une sauce mayonnaise japonaise et flocons de bonito

SPICY TUNA ONIGIRI

ONIGIRI DE THON ÉPICÉ (2 PCS) **Rs 325**

Fresh tuna, spicy mayo, spring onions topped with togarashi powder
Thon frais, mayonnaise épicée, ciboulette et poudre togarashi

CHUKA WAKAME ONIGIRI

ONIGIRI AU CHUKA WAKAME (2 PCS) **Rs 250**

Chuka wakame salad topped with sesame seeds
Salade chuka wakame et graines de sésames

FRIED SUSHI

SUSHI FRITS (8 PCS) **Rs 650**

Unagi, salmon, mozzarella cheese, cucumber, avocado and pickled ginger
Unagi, saumon, fromage mozzarella, concombre, avocat et gingembre confit

BURRITO SUSHI

BURRITO DE SUSHI (1 PC) **Rs 1,400**

Salmon, tuna, hamachi, avocado, cucumber, pickled radish, edamame
Saumon, thon, hamachi, avocat, concombre, radis mariné, edamame

