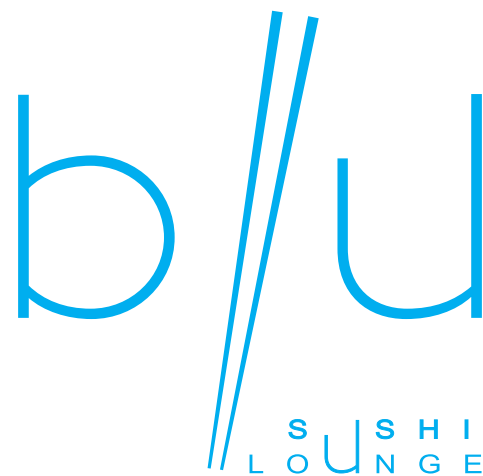




An Asian à la carte restaurant known for its innovative new style cuisine with an extensive menu of inventive dishes and bold cocktails. The Blu Sushi Lounge is the heart of our commitment for a more sustainable dining. The Chef indulges in the freshest of products and this is very source of his inspiration to link and enhance everything for the best of flavours.

“Cooking has always been an exciting moment for me, and that, since a very young age.
The smells, the touch, the intuition, the nuances, the passion and the experiments, everything linked with how to get the best flavours together to sublimate the items at hand makes the experience all the more exciting to me.

As a Sushi Chef, I get the most exquisite opportunity to indulge in working with the freshest of products; which is the very source of inspiration that drives me forward in my quest to continuously expand, learn and push my culinary limits to become a better version of myself, a Chef and as a person, Chef Alex.”

Un restaurant Asiatique à la carte reconnu pour la créativité de sa cuisine innovante avec un menu offrant une grande variété de plats et cocktails. Le Blu Sushi Lounge est au cœur de notre engagement pour un diner ancré dans une démarche de développement durable. Le Chef est impliqué dans le choix de la qualité et provenance de ses produits et il en réside une réelle source d'inspiration afin de sublimer les produits et en tirer les meilleures saveurs.

“Cuisiner a toujours été un moment de plaisir pour moi et cela depuis mon plus jeune âge.
Les senteurs, le toucher, le travail à la main, l'intuition, les nuances, la passion et les expérimentations forment un tout et permet d'obtenir les meilleures saveurs tout en sublimant les produits d'un tour de mains, ce qui rend à mon sens cette expérience formidable.
En tant que Sushi Chef, j'ai la chance et l'opportunité de travailler avec des produits frais : ce qui représente une source d'inspiration qui me guide continuellement dans ma quête à améliorer et repousser mes limites en termes de compétences et d'expertises culinaires afin de devenir la meilleure version de moi-même, en tant que Chef et en tant que personne, Chef Alex.”

日本料理をお楽しみください

FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES
INTOLÉRANCES ET ALLERGIES ALIMENTAIRES

Dear Guests,

It would be our pleasure to assist you selecting a dish or prepare a tailor-made dish suitable to your requirements.

Sehr geehrte Gäste, gerne beraten wir Sie in der Auswahl von Speisen.
oder bereiten Ihnen ein individuell Ihren Allergien oder Intoleranzen angepasstes Gericht zu.

お客様へ

お料理を選択される場合またはお客様のご希望に沿ったお好みのお料理をご準備するにあたり
私どもは喜んでお手伝いさせていただきます

Chers Clients,

Veillez s'il vous plait nous consulter dans le cas d'allergies alimentaires.

Nos équipes de salle et de cuisine auront plaisir à vous guider dans votre sélection.

日本料理をお楽しみください

COLD STARTERS | ENTRÉES FROIDES

HAMACHI YUZU 650

Yellowtail dressed with yuzu and ginger sauce, served with orange segments, baby radish, avocado, chervil & chives

Hamachi queue jaune enrobée d'une sauce au yuzu et gingembre, servie avec suprêmes d'orange, jeune radis, avocat, cerfeuil et ciboulette.

SALMON WASABI 550

Thinly sliced salmon glazed with teriyaki sauce, dehydrated ginger & garlic, wasabi mayonnaise & scallion
Tranches fines de saumon glacées à la sauce teriyaki, gingembre et ail déshydratés, mayonnaise au wasabi et ciboulette.

TUNA 'or' SALMON TARTARE

Tuna 'or' salmon tartar, Thai red chili, shallot, fleur de sel, extra virgin olive oil with soya, ginger & kaffir lime leaves dressing

Tartare de thon ou de saumon, piment rouge thaï, échalote, fleur de sel, huile d'olive extra vierge, vinaigrette au gingembre, soja et feuilles de combava.

MAGURO SASHIMI PIZZA

Sliced yellow fin tuna, jalapeno, red baby radish, cherry tomatoes, black olives, shallot, extra virgin olive oil, tabasco and cilantro

Thon jaune tranché, jalapeno, jeune radis rouge, tomate cerise, olives noires, échalotes, huile d'olive extra vierge, tabasco et coriandre.

HOT STARTERS | ENTRÉES CHAUDES

DYNAMITE SHRIMP 600

Deep fried shrimps coated with miso and chili paste
Crevettes frites enrobées de miso et de pâtes de piment.

LOBSTER TEMPURA 800

Crispy lobster served with spicy truffle mayonnaise
Langouste croustillante servie avec une mayonnaise épicée à la truffe.

EDAMAME (Salted or spicy) • 780

With rock salt or Japanese chili and garlic sauce
Avec du sel de gemme ou de la sauce japonaise à l'ail et au piment.

EBI SOUP • 350

Spicy shrimps broth served with Japanese pork dumpling, shrimps, chili and cilantro
Bouillon épicé de crevettes servi avec boulette japonaise de porc, crevettes, piment et coriandre.

日本料理をお楽しみください

● Vegetarian | Végétarien ● Contains pork | Porc ● Seafood | Fruit de mer ● Gluten free | Sans gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you. All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15% VAT.
N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires. Notre équipe sera heureuse de vous assister Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA.

MAKI ROLLS (6 pcs)

Served with homemade sushi & sashimi sauces | *Servi avec sauces sushi & sashimi fait maison*

SHRIMP TEMPURA ROLL Shrimps tempura, asparagus with spicy yuzu mayonnaise and toasted white sesame seeds infused with pickle plum fruit <i>Tempura de crevettes, asperges avec mayonnaise épicée au yuzu et graines de sésame blanches grillées et infusées avec des prunes confites</i>	900	WAGYU BEEF MAKI Truffle mayo, foie gras, Wagyu, onion chips & teriyaki sauce <i>Mayo à la truffe, foie gras, Wagyu, chips d'oignon et sauce teriyaki</i>	1,700
SOFT SHELL CRAB ROLL (Spider roll) • Deep-fried soft shell crab with Japanese spicy mayonnaise, ginger & garlic crumbs <i>Crabe à carapace molle frit avec mayonnaise épicée japonaise, miettes de gingembre et d'ail</i>	1,600	CALIFORNIA ROLL Crab meat, avocado, cucumber, Japanese mayonnaise and flying fish roe <i>Chaire de crabe, avocat, concombre, mayonnaise japonaise et œufs de poisson volant</i>	980
SPICY SALMON ROLL Finely chopped salmon, grilled salmon, avocado, Japanese spice & scallion <i>Saumon finement haché, saumon grillé, avocat, épices japonaises et échalotes</i>	1,200	VEGETABLE ROLL • Asparagus, cucumber, iceberg and avocado with Umi sesame seeds <i>Asperges, concombre, "iceberg" et avocat aux graines de sésame Umi</i>	600
SPICY TUNA ROLL Finely chopped tuna with flying fish roe, Japanese spice & chives <i>Thon finement haché, œufs de poisson volant, épices japonaises et ciboulettes</i>	650	TUNA ROLL AU THON SALMON ROLL AU SAUMON CUCUMBER ROLL AU CONCOMBRE	400 400 350

日本料理をお楽しみください

● Vegetarian | Végétarien ● Contains pork | Porc ● Seafood | Fruit de mer ● Gluten free | Sans gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you. All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15% VAT.
 N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires. Notre équipe sera heureuse de vous assister. Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA.

NIGIRI (4 pcs)

SALMON <i>SAUMON</i> ●	330
TUNA <i>THON</i> ●	350
HAMACHI (Yellow Tail) <i>HAMACHI (Queue jaune)</i> ●	550
SEABASS <i>BAR TROPICAL</i> ●	400
UNAGI (BBQ Eel) <i>ANGUILLE BBQ</i>	600
AMA EBI (Sweet shrimp) <i>CREVETTES DOUX</i> ●	700
FOIE GRAS ●	650
WAGYU BEEF <i>BOEUF WAGYU</i>	700

SASHIMI (4 pcs)

SALMON <i>SAUMON</i> ●	450
TUNA <i>THON</i> ●	400
HAMACHI (Yellow Tail) <i>HAMACHI (Queue jaune)</i> ●	750
SEABASS <i>BAR TROPICAL</i> ●	500
UNAGI (BBQ Eel) <i>ANGUILLE BBQ</i>	800
ASSORTED MAKI, NIGIRI & SASHIMI (14 pcs) <i>Assortiment de maki, nigiri & sashimi (14 pièces)</i>	1,300
ASSORTED MAKI, NIGIRI & SASHIMI (20 pcs) <i>Assortiment de maki, nigiri & sashimi (20 pièces)</i>	1,600

日本料理をお楽しみください

● Vegetarian | *Végétarien* ● Contains pork | *Porc* ● Seafood | *Fruit de mer* ● Gluten free | *Sans gluten*

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you. All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15% VAT.
N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires. Notre équipe sera heureuse de vous assister. Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA.

HOT DISHES | PLATS CHAUD

GRILLED WAGYU BEEF CUBE ROLL NOIX D'ENTRCÔTE DE BOEUF WAGYU GRILLÉS Glazed sesame paste and chili beans sauce served with silken truffle potato puree & spinach <i>Pâte de sésame glacée et sauce aux haricots pimentés servies avec purée de pommes de terre à la truffe et épinards</i>	1,950
GRILLED LAMB RACK CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ Glazed with garlic, aka miso and shoyu sauce paste and served silken truffle potato puree and sautéed spinach <i>Glacé à l'ail, aka miso et pâte de sauce shoyu, servi avec purée de pommes de terre à la truffe et épinards sautés</i>	1,600
GINDARA ● Grilled black cod marinated in saiyko miso and served on crispy rice paper with young pickled ginger and sautéed seasonal vegetables <i>Morue noire grillée et marinée dans du miso saiyko, servie sur une feuille de riz croustillante avec du gingembre jeune mariné, légumes de saison sautés.</i>	2,400
SAKE TERIYAKI ● Slow cooked salmon teriyaki served with truffle mashed potato <i>Saumon teriyaki cuit lentement servi avec une purée de pommes de terre à la truffe</i>	1,200

日本料理をお楽しみください

● Vegetarian | Végétarien ● Contains pork | Porc ● Seafood | Fruit de mer ● Gluten free | Sans gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you. All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15% VAT.
 N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires. Notre équipe sera heureuse de vous assister. Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA.

DESSERT

Selection of Mochi Ice Cream <i>Assortiment de glace "Mochi"</i>	500
'Sakurambo' Wasabi	500

日本料理をお楽しみください

● Vegetarian | *Végétarien* ● Contains pork | *Porc* ● Seafood | *Fruit de mer* ● Gluten free | *Sans gluten*

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you. All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15% VAT.
N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires. Notre équipe sera heureuse de vous assister Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA.

SAKE (6cl)

Bjito Junmai	400
Bijito Junmai Ginjo	450
Sayori Nakadori Junmai	750
Koi Koi Junmai Ginjo	750
Kawasemi Junmai Genshu	800
Dassai EU 50 Junmai Dai-Ginjo	750
Kikka Junmai Nama Genshu	1,100
Katori 90 Junmai Kimoto	650

CHAMPAGNES

J071 Duval Leroy Rosé Prestige Premier Cru	7,080
J035 Delamotte Blanc de Blancs 2008	9,480

日本料理をお楽しみください

ROSÉ WINES | VINS ROSÉ

J196 Western Cape Rosebud 2021, Gabrielskloof	1,620
I024 Stellenbosch Rosé 2018, Marianne	1,800

WHITE WINES | VINS BLANC

E552 Alsace Riesling Rosenberg 2016, Domaine Albert Mann	4,320
F618 Alsace Grand Cru Furstentum, Pinot Gris 2017, Domaine Albert Mann	4,400
E954 Saumur L'insolite 2016, Domaine des Roches Neuves	3,360
E959 Saumur Clos Romans 2016, Domaine des Roches Neuves	5,880
E356 Côtes-du-Rhône 2016, Domaine Jamet	4,200
E981 Mosel Scharzhof Riesling 2018, Egon Müller	4,800
E982 Mosel Scharzhof Riesling Kabinett 2018, Egon Müller	9,120
F081 Wachenheimer Goldbächel Riesling Trocken 2016, Weingut Bürklin Wolf	2,390
E871 Wanaka Gewurztraminer 2016, Rippon	3,120

RED WINES | VINS ROUGE

A513 Saint-Emilion Grand Cru Le Dragon de Quintus 2014, Château Quintus	4,560
A136 Côte-Rôtie Champin le Seigneur 2016, Domaine Jean-Michel Gérin	5,400
A279 Châteauneuf-du-Pape 2017, Clos des Papes	8,640
F730 Sancerre 2016, Domaine Vacheron	2,600
A805 Mercurey Vieilles Vignes 2016, Domaine Philippe Garrey	3,480
F673 Western Cape Follow the Line 2020, Savage Wines	3,000
F689 Western Cape Grenache Noir 2019, Memento Wines	3,200
B135 Swartland Pofadder Cinsault 2015, Sadie Family	4,560
A028 Martinborough Crimson Pinot Noir 2016, Ata Rangi	2,350
A329 Foggy Hill Pinot Noir 2017, Tapanappa	4,320
A583 Central Otago Bannockburn Pinot Noir 2014, Felton Road	5,040
A037 Konigsbecher GG Pinot Noir 2013, Weingut Heitlinger	3,840

日本料理をお楽しみください

Our prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT. Euro exchange rate used is 1 Euro = Rs 49

A discount of 25% is given on the above wines for guests who are on All-Inclusive Package. Rates are subject to last minute adjustment due to international exchange rates trend.