

2024

SUSHI  
SHOP  
ALBERT  
ADRIÀ



SUSHI  
SHOP  
ALBERT  
ADRIÀ

4

ALBERT ADRIÀ



8

SALMON HAKO

6

BOX ALBERT ADRIÀ



10

SPICY TUNA HAKO



12

SHISO SUSHI



16

TAMAGO SPRING



14

SHIITAKE GUNKAN



22

TEMAKI LIKE TAPAS



18

CHICKEN KIMCHI  
FUTOMAKI



20

SHIITAKE ONIGIRI



SUSHI  
SHOP  
ALBERT  
ADRIÀ

## ALBERT ADRIÀ

“ De mon expérience de la cuisine japonaise, j’ai toujours  
essayé de préserver ses valeurs et son identité,  
dont je suis un fervent admirateur.

J’aime la précision et le classicisme de cette cuisine, et c’est sur  
ces bases que nous avons travaillé avec la fabuleuse équipe  
de Sushi Shop pour créer ces nouvelles recettes à la fois simples  
et très directes en termes de goût.

Sans superflu ou prouesse technique, mais en ajoutant mon  
empreinte personnelle, celle de la tradition associée à l’innovation.

Une seule ambition : que cela vous plaise ! ”





# BOX ALBERT ADRIÀ

Sushi Shop x Albert Adrià vous entraînent dans un tourbillon de découverte... Entre inspiration asiatique et occidentale, plongez dans un univers d'exception.

1 Shiitake Gunkan

2 Shiso Sushi

4 Chicken Kimchi Futomaki

6 Tamago Spring

4 Salmon Hako

4 Spicy Tuna Hako

---

**21 PIÈCES**

26,90€

---

LIMITED EDITION





SUSHI SHOP  
x  
ALBERT ADRIÀ

SUSHI SHOP x ALBERT ADRIÀ





# SALMON HAKO

“ Le Hako fait partie des classiques de la cuisine japonaise, mais reste méconnu en Occident. Sa forme si spécifique, fourrée à l'intérieur, m'inspire beaucoup.

Pour cette recette, j'utilise des ingrédients «classiques», le saumon, le wasabi, les œufs de saumon ikura... que l'on vient délicatement contrebalancer avec l'acidité des épices Tajin, un ingrédient mexicain à base de piment séché, de citron vert et de sel. ”

Saumon, avocat, ikura, mayonnaise wasabi,  
épices tajin, aonori (algue)

---

**8 PIÈCES**

9,90€

---

# SPICY TUNA HAKO

“ La forme simple et minimaliste du hako est une réelle source d’inspiration qui permet, selon moi, d’atteindre l’équilibre parfait entre le riz et le poisson.

Pour cette création, je suis parti sur la base d’un tartare de thon spicy, sur lequel j’ajoute une touche un peu technique, des perles de tapioca marinées dans de la sauce soja. ”

Tartare de thon spicy, thon, huile de sésame,  
perles de tapioca marinées, 7 épices

---

**8 PIÈCES**

9,90€

---









# SHISO SUSHI

“ Pour ce sushi à la daurade, je viens ajouter une pointe d’acidité avec le shiso pourpre, l’umeboshi et la fleur d’hibiscus. En plus de s’accorder parfaitement avec la daurade, ces 3 ingrédients viennent créer une variation autour de la couleur violette. ”

Daurade, poudre d’hibiscus, umeboshi,  
shiso, wasabi, huile de sésame

---

**1 PIÈCE**

3,30€

---

# SHIITAKE GUNKAN

“ Quand le végétal s’invite dans l’univers du sushi.  
J’utilise ici le champignon shiitake, mijoté délicatement dans  
un bouillon traditionnel, et découpé à la manière du poisson.  
Présenté sous la forme d’un gunkan, avec une pointe  
de wasabi. ”

Shiitake confit (champignons), wasabi,  
algue nori, sauce soja, sauce teriyaki

---

**1 PIÈCE**

2,90€

---





## TAMAGO SPRING

“ L'utilisation de la feuille de riz ouvre des possibilités en termes de texture et de fraîcheur. En remplaçant l'algue nori traditionnelle par la feuille de riz, je m'éloigne du maki classique pour faire davantage écho à une salade thaï accompagnée de nems. ”





Omelette japonaise, julienne de carotte,  
julienne de concombre, mayonnaise kimchi,  
menthe, coriandre, laitue, ciboulette

---

**6 PIÈCES**

6,50€

---



# CHICKEN KIMCHI FUTOMAKI

“ Il y a quelques années, dans un monastère en Corée, j’ai appris à cuisiner le kimchi. J’adore l’idée d’associer, de fusionner, 3 plats aussi iconiques que le maki, le kimchi et le poulet, tous les trois aussi délicieux qu’addictifs. ”

Poulet, kimchi, mayonnaise kimchi,  
laitue, algue nori

---

**4 PIÈCES**

6,90€

---

# SHIITAKE ONIGIRI

“ L'onigiri est la version japonaise du snacking. J'ai choisi une taille plus petite afin de pouvoir le déguster facilement, en quelques bouchées. Pour les saveurs, j'ai associé au riz des champignons shiitake confits, ainsi qu'un mélange de gingembre, de sésame grillé et de furikake. ”

Riz et shiitake (champignons), furikake, gingembre mariné, sésame noir, huile de sésame, algue nori

---

<b>1 PIÈCE</b>	<b>2 PIÈCES</b>
3,90€	6,90€

---











# TEMAKI LIKE TAPAS

“ Je ne pouvais pas résister à l'idée de jouer à créer son propre temaki ! Pour cette création, un peu dans l'esprit d'un tapas, j'ai imaginé plusieurs préparations, un guacamole aux saveurs japonisantes, un tartare de thon spicy, un mélange de légumes et pickles croquants, des champignons shiitake confits, que chacun pourra associer selon son envie avec du riz vinaigré et des feuilles de nori crispy. ”

Riz vinaigré, tartare de thon spicy, shiitake (champignons),  
guacamole japonais, takuan, concombre,  
algue salée crispy, furikake

---

**1 PIÈCE**

17,90€

---

1 Temaki like tapas est équivalent à 15 pièces environ.

# SUSHI SHOP ALBERT ADRIÀ

Attaché à la tradition et à l'innovation, le catalan Albert Adrià est une figure emblématique de la gastronomie mondiale. D'origine espagnole, il est notamment connu pour avoir contribué avec son frère Ferran au succès du restaurant ElBulli, élu meilleur restaurant du monde 3 étoiles plusieurs années consécutives. Aujourd'hui à la tête d'Enigma à Barcelone, il est également un pâtissier hors pair, un auteur, et surtout un expert de la recherche et du développement culinaire. À la fois créatif et simple, Albert Adrià propose une cuisine originale, raffinée et accessible à tous !

## SUSHI SHOP

Fondée en 1998 par deux entrepreneurs français, l'enseigne s'est lancée dans le développement de la franchise en 2006, des corners en grande distribution en 2016 et du travail retail en 2017. Fin 2023, la marque compte un peu moins de 200 points de vente, en France principalement et à l'international (Royaume-Uni, Belgique, Luxembourg, Suisse, Espagne, Emirats Arabes Unis, Arabie Saoudite), avec 45 unités. Sushi Shop fait partie depuis fin 2018 du groupe Amrest, groupe majeur de la restauration en Europe. On retrouve dans toutes les boutiques une large gamme de sushi d'inspiration japonaise et californienne : sushi, maki, califonia, spring, sashimi, tartares, etc...

En quête permanente de créativité et d'innovation produits, la marque s'est notamment fait connaître à travers ses différentes collaborations avec des chefs reconnus tels que Cyril Lignac (2011), Jean-François Piège (2012), Thierry Marx (2013), Joël Robuchon (2014), Kei Kobayashi (2017), Anne-Sophie Pic (2018), Mauro Colagreco (2019), Grégory Marchand (2020), Paul Pairet (2021) et Mory Sacko (2023).

Dans le même temps, Sushi Shop a toujours fait preuve de créativité artistique par le biais de partenariats avec des artistes renommés (Kenzo, Lenny Kravitz, Kate Moss, Craig & Karl, Monsieur Madame, Scott Campbell, Nasty Jayone, Ed Broner) et de jeunes designers, marques ou illustrateurs prometteurs (Fernando Togni, Chris Labrooy, Tyrsa, Papermint, Maison Sarah Lavoine, Sturia, Jean André, Baâsh, Tetris™, M' Brainwash, Le chocolat des Français, Docteur Paper, Nanoblock™, The Blind, Smiley®, Stranger Things, Lili Scratchy...).

NOUVELLE CARTE 2024