

Information Presse

Février 2026

Chirashi-zushi

sushi à partager, à emporter

Le *chirashi-zushi* nous rappelle le printemps, grâce à sa composition riche en ingrédients aux couleurs vives, mais surtout parce que c'est une spécialité qu'on a l'habitude de déguster pour la fête des poupées « Hina matsuri » le 3 mars au Japon. La coutume, dans les familles japonaises avec des jeunes filles, est de sortir les poupées traditionnelles pour décorer la maison, et garantir une bonne santé à ces demoiselles. Le *chirashi-zushi* est le plat dégusté par les Japonais spécialement pour cette occasion.

Contrairement au *nigiri*, le *chirashi-zushi* est un lit de riz à sushi sur lequel sont dressés un assortiment de poissons découpés en petites lamelles et quelques légumes. Cette spécialité japonaise est pratique, car elle peut être préparée à l'avance et consommée froide. Aux beaux jours, c'est un repas idéal à déguster en plein air !

À base d'un mélange de riz vinaigré garni d'émincés de *shiitakés* mijotés, de gingembre aigre-doux et de sésame, le *chirashi-zushi* « Sakura » de Chakaiseiki Akiyoshi est un assortiment de plus de 15 ingrédients que Yuichiro Akiyoshi prépare minutieusement. **Le thon rouge pêché au large du Portugal** est découpé et mariné

légèrement dans la sauce « Tosa » (mélange de sauce soja, *dashi*, saké et sucre). **Les belles gambas et l'encornet de la Méditerranée**, ainsi que **les coquilles Saint-Jacques bretonnes** sont délicatement cuits à la vapeur. **Le maquereau** est mariné dans le vinaigre de riz avant d'être saisi au *binchôtan*. Quant à **la barbue**, son filet translucide est laissé à reposer toute une nuit entre deux algues *kombu* qui infusent un concentré d'umami au poisson. Pour rehausser de touches de couleur mais aussi agrémenter la dégustation, les pois gourmands, le *myôga* mariné au vinaigre, le radis aigre-doux, le *yuzu* et le *wasabi* sont des accompagnants privilégiés du *chirashi-zushi*, sans oublier de très fines lamelles d'omelette « Kinshi-tamago ».

Présenté dans une jolie boîte en bois, le *chirashi-zushi* de Chakaiseiki Akiyoshi enjolivera votre table de couleurs printanières, et réjouira vos invités à la maison ou sur vos lieux de pique-nique préférés !

Chirashi-zushi « Sakura »

Composé de 6 produits de la mer (thon rouge, coquilles Saint-Jacques, gambas, barbue, maquereau, encornet), légumes, œufs et riz.

220€ TTC, la boîte pour 4-5 personnes

Chirashi-zushi « Umé »

Composé de 4 produits de la mer (thon rouge, maquereau, saumon, encornet), légumes, œufs et riz.

130€ TTC la boîte pour 4-5 personnes

- Disponibles à partir du 1er mars 2026, jusqu'à fin mai 2026.
- Réservation obligatoire par e-mail 3 jours avant la date de retrait

: wabijaponparis@gmail.com

- À venir chercher au restaurant Chakaiseki Akiyoshi (59 rue Letellier, 75015 Paris) du mercredi au dimanche entre 11h et 19h.
- Pour accompagner le *chirashi-zushi*, le saké et les vins japonais sont également disponibles en vente à emporter. La carte des boissons est à demander lors de la réservation.

Chakaiseki Akiyoshi

du chef Yuichiro Akiyoshi

une étoile au Guide MICHELIN, LaListe

59 rue Letellier, 75015 Paris

Fermeture les lundis et mardis, et les mercredis au déjeuner