



NODAIWA
PARIS-TOKYO

野田岩





[\[Click here to view 360° Interactive panorama\]](#)





Un tradition culinaire

Déjà dans le Manyo-shu (313 – 759), le plus ancien recueil de poèmes japonais, on vante les qualités gustatives de l’anguille, dont il existait à l’origine une recette (gamayaki) qui était une simple grillade de chair d’anguille percée d’une fine branche de roseau au dessus du feu.

Plus tard, à l’époque d’Edo, l’anguille restait un aliment de choix par excellence très apprécié par la noblesse et on inventa une nouvelle recette (kabayali) qui consistait à arroser la grillade d’anguille avec de la soupe soja afin d’en rehausser le goût.

Grâce à son savoir-faire, c’est à la fin de cette période que NODA Iwa-jiro, fondateur de Nodaiwa, créa une nouvelle sauce appelée « taré » à base de sauce soja, de mirin (saké doux) et d’autres ingrédients secrètement gardés.

La façon d’ouvrir une anguille dans la région du Kansai (région d’Osaka) est différente de celle du Kanto (région de Tokyo). Dans la première, on ouvre l’anguille par le ventre, mais dans la seconde, on l’ouvre par le dos. Cela se rattache aux idéaux de la classe des samouraïs de la période Edo car à cette époque-là, ouvrir un poisson par le ventre évoquait « harakiri ». Comme il y avait beaucoup de samouraïs dans le Kanto, ils n’appréciaient guère cette manière de procéder et se sont mis à ouvrir les anguilles par le dos. Aujourd’hui encore, cette façon d’ouvrir l’anguille reste traditionnelle.

Notre Spécialité

La fraîcheur du poisson est un des points les plus déterminants pour que la chair garde tout son moelleux. Ainsi, l'anguille est réceptionnée et conservée vivante dans des viviers, puis levée en filet, mise en brochette, grillée sur la braise, cuite à la vapeur, puis plongée à plusieurs reprises dans la sauce "taré" avant d'être de nouveau grillée sur la braise.

Seuls des cuisiniers expérimentés savent relever la saveur de ce poisson car la confection de cette recette ancestrale demande beaucoup d'attentions.

Ensuite, l'anguille ainsi préparée est déposée sur un lit de riz bien chaud nappé de sauce, présenté dans un bol (unadon) ou dans une boîte laquée (unaju).

Le résultat est d'une rare subtilité : l'anguille est à la fois fondante, grillée et presque caramélisée. Avant de déguster, il est suggéré de saupoudrer le plat avec cette épice spéciale appelée **sanshō** qui est aromatique et ressemble à la citronnelle.

Les japonais en raffolent et cette cuisine raffinée attire de plus en plus d'amateurs auprès des européens.





NODAIWA
PARIS-TOKYO





NODAIWA
PARIS-TOKYO

Télécharger le menu.

A LA CARTE
Entrées et accompagnements

| | |
|--|----------|
| Morizawad (assortiment d'entrées) | 11 € |
| Kabayaki (filet d'anchoie grillé avec sauce) | 14€ 14 € |
| Shirayaki (saumon grillé avec sauce) | 15€ 13 € |
| Nikupori (saumon en gelée) | 8 € |
| Nambanryū (saumon frité et mariné) | 7 € |
| Satoimo sancho miso (sauce sanchō) | 6 € |
| Atari (saumon poché avec pain) | 8 € |
| Satsumo (assortiment chaudière) | 6 € |
| Anchoie fumée | 8 € |
| Soupe miso shiro | 3 € |
| Kimoyaki (assortiment de frites) | 9 € |
| Dishimaki (assortiment de sushis japonais) | 7 € |
| Charanimeshi (filas cuit à la vapeur) | 10 € |
| Tsukidani (saumon cuit au gingembre) | 7 € |
| Aubergine frite sauce miso | 7 € |
| Épinards sauce sésame | 7 € |
| Oshiroko (épinards sautés) | 6 € |
| Riz blanc | 3 € |

Plats

| | |
|----------------------------|----------|
| Zensai (soupe de riz) | 10€ 12 € |
| Sushi d'anchoie (3 pièces) | 10 € |
| Oyakodon (sauce de poulet) | 14€ 16 € |

Salades

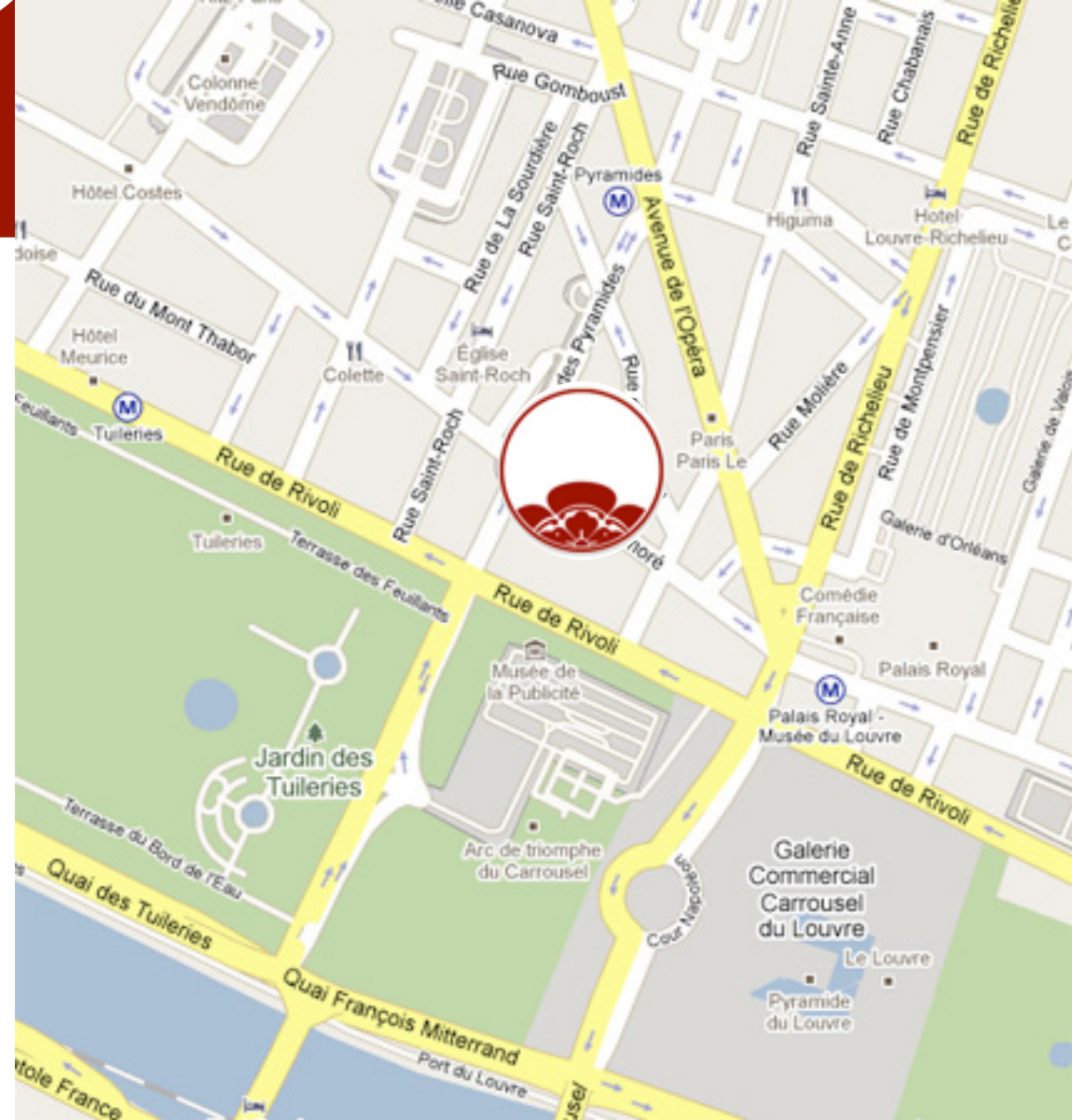
| | |
|---|----------|
| Salade aux algues Mozuku | 10 € |
| Salade de saison | 3 € |
| Salade Nodaïwa (saumon fumé, tomates, avocat) | 15€ 14 € |





NODAIWA
PARIS-TOKYO

272, rue Saint-Honoré
75001 Paris, France
tel. +33 (0)1 42 86 03 42
fax. +33 (0)1 42 86 59 97
e.mail: info@nodaiwa.com
site: <http://www.nodaiwa.com/>







Paris, France - Alexandre III bridge

[\[Click here to view 360° Interactive panorama\]](#)





NODAIWA
PARIS-TOKYO

野田岩

