



FOUR SEASONS

RESORT
MARRAKECH

INFOS ET RESERVATION

+212 524 35 92 00

✉ restaurants.marrakech@fourseasons.com

ZEST ROOFTOP BAR

Four Seasons Resort Marrakech
1 Boulevard de la Menara, Marrakech



I L O L I
JAPANESE GASTRONOMY



ZEST
ROOFTOP BAR

ILOLI X ZEST vous invite à une expérience culinaire japonaise sans précédent, où l'élégance des izakaya de Tokyo rencontre le luxe d'un rooftop à Marrakech. Chaque plat, préparé avec un respect scrupuleux des traditions japonaises, célèbre la simplicité des ingrédients de saison.

Notre menu rend hommage à la richesse de la gastronomie nippone, présentant des assiettes authentiques agrémentées d'une touche moderne pour une expérience gustative inoubliable. Sur notre terrasse panoramique, laissez-vous éblouir par des vues à couper le souffle, offrant une véritable échappée belle.

Ici, nous redéfinissons l'art du cocktail et de l'apéritif, fusionnant détente et sophistication. Découvrez un lieu où le chic rencontre le chill et embarquez pour un voyage culinaire unique.



MENU



DELIGHTS

- Huîtres, gelée de champagne** (2 pièces) **120**
牡蠣、シャンパンジュレと柚子
Savourez des huîtres fraîches accompagnées de gelée de champagne et zestes de yuzu, un agrume japonais. (SF, G)
- Carpaccio de sériole** **180**
鰯 カルパッチョ
Une préparation délicate et savoureuse de sériole, un poisson blanc au goût doux et à la texture tendre. La sauce est acidulée, équilibrant acidité et piquant. (G)
- Salade de tempura de gambas** **180**
海老天サラダ
Des gambas en tempura croustillantes, servies sur un lit de verdure, avec une sauce sucrée et mayo épicée. (G, E, SF)
- Sashimi du jour** (9 pièces) **160**
本日の刺身盛り合わせ
Un assortiment de poissons crus frais, finement tranchés pour un goût pur et authentique. (G)
- Nigiri de saumon grillé** (2 pièces) **80**
炙りサーモン握り
Des nigiri de saumon légèrement grillés, sauce aux poireaux, offrant une touche fumée sur un classique du sushi. (G)
- Nigiri d'aubergine marinée** (2 pièces) **80**
茄子握り
Une délice végétarien, ces nigiri présentent de l'aubergine marinée et gingembre, avec une saveur riche et savoureuse. (G, V)
- Gunkan de caviar** (4 pièces) **1000**
キャビア軍艦
Savourez le caviar Kaluga ILOLI de la maison Lianozoff combiné avec du riz à sushi et du nori, offrant une expérience de goût délicate et savoureuse.
- Donburi de tataki de bœuf à la truffe** **160**
牛たたき丼、トリュフ黄身醤油ソース添え
Des tranches tendres de tataki de bœuf sur du riz, nappées d'une sauce décadente au jaune d'œuf parfumée à la truffe. (G, E)

- Maki de tartare de thon et de poireaux** (8 pièces) **120**
マグロとネギのタルタル巻き
Un mélange harmonieux de thon et de poireaux émincés en maki, offrant des saveurs fraîches et vibrantes.(G)
- Maki de tartare de saumon, oeuf et aneth** (8 pièces) **120**
サーモンとディルのタルタル巻き
Une délicieuse combinaison de saumon et d'aneth en maki, parfaite pour une bouchée rafraîchissante.(G, E)
- Siumai de bœuf** (4 pièces) **190**
鶏肉のシュウマイ
De délicieux dumplings vapeur garnis d'un mélange de bœuf et de poulet.(G, E)
- Edamame grillés** **90**
焼き枝豆
Des edamame grillés, jeunes fèves de soja, légèrement salés : un encas classique des izakaya japonais.(V)
- Tofu de sésame** (3 pièces) **140**
胡麻豆腐、ルッコラソース添え
Bien que nommé tofu, ce plat est un trompe-l'œil—sa texture imite celle du tofu, mais il offre un profil de saveur plus riche, avec le goût prononcé du sésame, une touche de moutarde karashi, et l'amertume de la roquette.(S, E, G, V)
- Tsukune de poulet** (2 pièces) **140**
つくね
De juteuses brochettes de tsukune, faites de poulet et boeuf hachés, servies avec une sauce teriyaki aux jaunes d'œufs.(G, E)
- Crevettes mayo spicy** (4 pièces) **180**
海老マヨ
Des crevettes frites succulentes enrobées d'une mayonnaise crémeuse et épicée, un plat très populaire et apprécié au Japon.(E, G, SF)
- Rice burger aux fruits de mer** **180**
シーフードライスバーガー
Une variation unique du burger, avec des fruits de mer savoureux nichés entre des buns de riz croustillants. (G, SF, E)

SWEETS

Panna cotta au matcha 抹茶 パンナコッタ	140
Un dessert crémeux et velouté avec la saveur riche du thé vert matcha. (D)	
Mousse au chocolat et miso チョコレートと味噌のムース	140
Une combinaison intrigante et délicieuse de chocolat et de miso salé plein d'umami. (D, E)	
Parfait japonais au caramel beurre salé 塩キャラメルパフェ	140
Un dessert typiquement japonais, composé principalement de glace, de chantilly, de noix de cajou, gelée de saké, et de fruits, offrant à la fois fraîcheur et gourmandise. (D, N)	

PROVENANCE

Toutes nos viandes sont d'origine locale sauf pour le bar méditerranéen, le thon et la sériole, les crevettes et les coquilles Saint-Jacques de l'Atlantique.

(G) Gluten (E) Œufs (S) Sésame (SF) Fruits de mer (N) Noix
(D) Produits laitiers (P) Porc (V) Végétarien

Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de la commande.

Tous nos prix sont en dirhams, taxes comprises.

COCKTAILS SIGNATURES

Kyoto Twilight

180

Tequila Reposado, Lychee Cordial, Sauvignon Blanc, Elderflower, Lemon Juice

Tequila Reposado, Cordial de litchi, Sauvignon Blanc, Fleur de sureau, Jus de citron

Hokkaido Bliss

180

Tanqueray Gin, Lemongrass Syrup, Elderflower Liqueur, Lemon Juice, Lavender

Gin Tanqueray, Sirop de citronnelle, Liqueur de fleur de sureau, Jus de citron, Lavande

Shibuya Breeze

180

Tanqueray Gin, Saké, Coconut Water, Lime Juice, Turmeric Juice, Spicy Syrup

Gin Tanqueray, Saké, Eau de coco, Jus de citron vert, Jus de curcuma, Sirop épicé

Okinawa Harmony

180

Belvedere Vodka, Green Melon Liqueur, Lime Juice, Matcha-Lime Cordial, Sparkling Water

Vodka Belvedere, Liqueur melon vert, Jus de citron vert, Cordial matcha-citron vert, Eau gazeuse

Sakura Sparkler

200

Saké, Elderflower Liqueur, Lemon Juice, Rosé Prosecco

Saké, Liqueur de fleur de sureau, Jus de citron, Prosecco rosé