

MENU GROUPE

GROUP MENU

9 personnes et plus
9 people and more

Table d'hôte

59\$

Un plat par service
One dish per service

Remplacez le dessert
par une soupe miso

Replace the dessert
with a miso soup

Entrées Appetizers

Crevettes tempura

Crevettes et légumes tempura, sauce tentsuyu
Shrimp and vegetable tempura, tentsuyu dipping sauce

Nyu sashimi saumon

Sauce ponzu maison, huile de shiso
Salmon sashimi, house ponzu sauce, shiso oil

Salade Niji

Julienne de légumes, méduse, vinaigrette aux prunes japonaises
Juliened vegetables, jelly fish, Japanese plum dressing

Plats principaux Mains

Maki classique 16 mcx

Assortiment de makis classiques
Classic maki platter

Medley deluxe 16 mcx +10\$

Assortiment de makis de spécialités et sashimis
Specialty maki and sashimi assortment

Saumon laqué au Grand Marnier et gingembre

Arômes d'orange et mirin, pleurote royal, lotus, edamames, riz vapeur
Grand Marnier and ginger glazed salmon, infused with orange and mirin, king oyster mushroom, lotus, edamame, steamed rice

Filet mignon

Canada AAA 8 oz +10\$
Sauce au poivre, oignons frits, asperges, purée de pommes de terre
Pepper sauce, fried onions, asparagus, mash potatoes

Dessert

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Menu enfant Kids menu

32\$

14 ans et moins
14 years and under

Entrée / Appetizer

Gyoza Dumpling (3)

Raviolis japonais au poulet ou végétarien, sauce kimchi
Chicken or vegetarian Japanese dumplings, kimchi sauce

Plats principaux / Mains

Plateau de sushi des initiés

Californie & hoso avocat
Beginners' sushi platter
California & hoso avocat

ou / or

Mini poulet Karaage

Poulet frit sauce aigre douce maison avec zucchini, oignon mariné et riz vapeur
Fried chicken with house sweet and sour sauce, served with zucchini, pickled onion and rice

Dessert

Crème glacée