

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, huile de shiso
*Salmon sashimi, 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 14 mcx +10 \$

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

Saumon laqué au Grand Marnier

Arômes d'orange et
gingembre, pleurote royal,
lotus, edamames, riz vapeur
*Grand Marnier glazed salmon,
infused with orange and ginger,
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