

Disponible du 2 janvier au 9 février seulement

Available from January 2nd to February 9th only

Table d'hôte

49\$

Un plat par service
One dish per service

**Remplacez le dessert par
un velouté d'edamame à la truffe**

Replace the dessert with an edamame truffle soup

Entrées Appetizers

Salade de pieuvre

Nouilles Soba, vinaigrette au gingembre,
lime et sirop d'érable

*Octopus salad, soba noodles, ginger,
lime and maple sirup vinaigrette*

Poulet karaage

Poulet frit avec mayo

Fried chicken with mayo

Nyu sashimi saumon

Sauce ponzu maison, huile de shiso

Salmon sashimi, house ponzu sauce, shiso oil

Plats principaux Mains

Maki classique 16 mcx

Assortiment de makis classiques

Classic maki platter

Maki signature 16 mcx **+10\$**

Assortiment de sushis de spécialité

Premium sushi platter

Fish 'n' chips

Aiglefin tempura à la Sapporo,
frites de taro, salade de chou

*Sapporo-flavoured haddock tempura,
taro fries, coleslaw*

Filet mignon poké

Medium saignant, champignons, réduction
de soya au beurre à l'ail, légumes, riz

*Medium rare, mushrooms, garlic butter soya
reduction, vegetables, rice*

Dessert

Cheesecake à la fraise

Façon crème brûlée

Strawberry cheesecake crème brûlée style