

MENU GROUPE

GROUP MENU

9 personnes et plus
9 people and more

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*

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