



# Menu.

## APPETIZER

<b>MISO SOUP</b>	3	<b>IKA AGE</b>	12
Daily miso soup		Fried cuttlefish sashimi; ginger tartare sauce	
<b>YUZU NA</b>	6	<b>TUNA TARTARE (2pcs) (raw)</b>	10
Daikon & cucumber in yuzu dressing		Tuna, honey soy-wasabi; shiso tempura	
<b>KYURI</b>	5	<b>SALMON TARTARE (2pcs) (raw)</b>	8
Spicy pickled cucumber		Salmon, honey soy-wasabi; shiso tempura	
<b>TRUFFLED FRJES</b>	8	<b>TRUFFLE PONZU TATAKI (4pcs) (raw)</b>	14
Fries with truffle, black garlic and Parmesan cheese		Seared hamachi and tuna with truffled Ponzu sauce	
<b>KARA AGE</b>	10		
Japanese fried chicken			

## MAIN

<b>KAISEN DON NAMJI (raw)</b>	26
Rice with salmon, cuttlefish, egg, shiso & nori; salmon sashimi in sesame soy.	
<b>KAISEN DON TAIJYU (raw)</b>	34
Rice with salmon, tuna, hamachi, ikura & cuttlefish; tuna or hamachi sashimi.	
<b>KAISEN DON TOKUJO (raw)</b>	48
Premium seafood bowl with salmon, tuna, hamachi, ikura & uni; tuna or hamachi sashimi.	
<b>UNA-TAMA</b>	26
BBQ eel over rice with egg & sansho; miso soup & pickled vegetables.	
<b>MAKU-NO-UCHI</b>	36
Six mini seafood rice bowls with salmon, tuna, hamachi, ikura & eel; miso soup & pickled vegetables. (Add uni +\$12)	
<b>CREAM UDON</b>	29
Udon in house cream sauce with garlic butter jumbo prawns & nori.	
<b>RIB TERIYAKI</b>	28
Sous-vide grilled beef short ribs with teriyaki & seasonal vegetables.	
<b>ONIGIRI (3 pcs)</b>	18
Grilled salmon or tuna mayo; served with sides & miso soup.	
<b>KATSU</b>	19
Breaded pork or chicken cutlet with rice, salad & katsu sauce.	
<b>CURRY RICE</b>	20
Japanese curry rice with pork or chicken katsu.	
<b>DESSERT</b>	
<b>MATCHA JASMINE PUDDING</b>	6



# Menu.

## ENTRÉE

<b>SOUPE MISO</b>	3	<b>IKA AGE</b>	12
Soupe miso du jour		Sashimi de seiche frite; sauce tartare au gingembre	
<b>YUZU NA</b>	6	<b>TARTARE DE THON (2 mcx) (cru)</b>	10
Daikon & concombre, sauce yuzu		Thon, sauce miel-soja-wasabi; tempura de shiso	
<b>KYURI</b>	5	<b>TARTARE DE SAUMON (2 mcx) (cru)</b>	8
Concombre mariné épicé		Saumon, sauce miel-soja-wasabi; tempura de shiso	
<b>FRITES À LA TRUFFE</b>	8	<b>TATAKI PONZU À LA TRUFFE (4 mcx) (cru)</b>	14
Frites à la truffe, ail noir et parmesan		Hamachi et thon saisis, sauce ponzu à la truffe	
<b>KARA AGE</b>	10		
Poulet frit japonais			

## PLAT PRINCIPAL

<b>KAISEN DON NAMJ (cru)</b>	26
Riz garni de saumon, seiche, œuf, shiso et nori; sashimi de saumon sésame-soja.	
<b>KAISEN DON TAIYUJ (cru)</b>	34
Riz garni de saumon, thon, hamachi, ikura et seiche; sashimi de thon ou hamachi.	
<b>KAISEN DON TOKUJO (cru)</b>	48
Bol premium de fruits de mer avec saumon, thon, hamachi, ikura et uni; sashimi de thon ou de hamachi.	
<b>UNA-TAMA</b>	26
Anguille grillée sauce BBQ sur riz avec œuf et sansho; soupe miso et légumes marinés.	
<b>MAKU-NO-UCHI</b>	36
Six mini bols de riz aux fruits de mer avec saumon, thon, hamachi, ikura et anguille; soupe miso et légumes marinés. (Ajouter uni +12\$)	
<b>UDON</b>	28
Udon sauce crémeuse avec crevettes géantes au beurre à l'ail et nori.	
<b>BOEUF TERIYAKI</b>	18
Travers de bœuf cuits sous vide puis grillés, sauce teriyaki et légumes de saison.	
<b>ONIGIRI (3 mcx)</b>	19
Saumon grillé ou thon mayonnaise; servis avec accompagnements et soupe miso.	
<b>KATSU</b>	20
Escalope de porc ou de poulet panée, servie avec riz, salade et sauce katsu.	
<b>RIZ AU CURRY</b>	
Riz au curry japonais avec katsu de porc ou de poulet.	
<b>DESSERT</b>	
<b>PUDDING MATCHA ET JASMIN</b>	6