

COCKTAILS

- OLD MONTRÉAL FASHION / 12**
JIM BEAM, JACK DANIELS, BITTERS AUX NOIX DE GRENOBLE NOIRS, SIROP D'ÉRABLE
- PLUM'S CUP / 13**
PIMM'S, GEIKKEKAN PLUM, LIME, BIÈRE DE GINGEMBRE
- BONSAI / 17**
GIN CIRKA, HAKUTSURI JUNMAI, LIME, JUS DE PAMPLEMOUSSE
- BRUCE SAN / 15**
CIROC, LITCHI, LIME, SIROP SIMPLE
- MADAME GAO / 13**
BOURBON BULLEIT, APEROL, MARTINI ROSSO, CITRON
- TSURI TEQUILA / 16**
JOSÉ CUERVO SILVER, MOMO PEACH, LIME, SIROP SIMPLE, JALAPENOS
- SINGAPORE SLING / 16**
TANQUERAY, BENEDICTINE B&B, CHERRY BRANDY, COINTREAU, LIME
- LIKE A CEASAR / 16**
KETEL ONE, HAKUTSURI JUNMAI, SAUCE SRIRACHA ET PONZU, CLAMATO, CHIPS DU MOMENT
- ORANGE HIZASHI / 15**
GRAND MARNIER, KETEL ONE, JUS DE LIME, BLANC D'ŒUF, BITTERS À L'ORANGE
- JAPANESE COCKTAIL / 13**
ST-RÉMI VSOP, SIROP ORGEAT, BITTERS
- VIEUX TOKYO / 15**
HENNESSY VS, BERENTZINE APPELKORN, CIDRE DE POMME SNAFFLE, SIROP DE CANNELLE ET THYM
- PINKY GINGER / 12**
SMIRNOFF, CHAMBORD, FRAMBOISE, GINGEMBRE, CANNEBERGE
- SUIKA POP / 18**
MIDORI, TANQUERAY, LIME, CHANDON BRUT, BOOZI POP
- HAI HANA / 15**
BOMBAY SAPPHIRE, ST-GERMAIN, SOCHU BUNGO TARO, LIME, CONCOMBRE
- KYAPUTEN / 16**
CAPTAIN MORGAN BLANC, CAPTAIN MORGAN BLACK, COINTREAU, SIROP D'ORGEAT, JUS D'ANANAS, YUZU

SUSHI BAR

MORIAWASE CHOIX DU CHEF

- NIGIRI / 7 MCX - 23 / 14 MCX - 39
SASHIMI / 10 MCX - 23 / 20 MCX - 39

MAKIS

- MAKIS CLASSIQUES / 12 MCX - 25
MAKIS DU CHEF / 28 MCX - 39

5 MORCEAUX

- SHOGUN / 17** ANGUILLE, SAUMON ÉPICÉ, KAMPIO, SHISO, TAKUAN
- TEMPTATION / 14** FEUILLE DE SOJA, MAYONNAISE AU MIEL, CHAIR DE CRABE, CREVETTE TEMPURA, AVOCAT, TOBIKO

6 MORCEAUX

- HARU / 16** THON, SAUMON, ALBACORE, KANIKAMA, TAKUAN, ENROULÉS DE CONCOMBRE, TOBIKO
- UNA KYU / 10** ANGUILLE, CONCOMBRE
- FURAIIDOMAKI / 12** MAKI FRIT CHOIX DU CHEF

8 MORCEAUX

- GAI-JIN / 17** OIGNONS CARAMÉLISÉS, FROMAGE TEMPURA, AVOCAT, SASHIMI DE BŒUF
- SNAKE / 15** THON ÉPICÉ, CREVETTES TEMPURA, AVOCAT
- RAINBOW / 15** CREVETTES TEMPURA, THON, SAUMON, ALBACORE, ESCOLAR, AVOCAT
- KIMONO / 14** THON, SAUMON, ASPERGE TEMPURA ET SAUCE UNAGI

MENU DÉGUSTATION / 55

+26 POUR UNE DÉGUSTATION DE QUATRE SAKÉS
CE MENU DOIT ÊTRE PRIS PAR LA TABLE AU COMPLET

IZAKAYA

TORIAEZU

POUR COMMENCER

SAPPORO BIRU / 7 / 10 / 16

♣ EDAMAME / 6 FÈVES DE SOYA AUX SHICHIMI TOGARASHI

EDAMAME / 6 FÈVES DE SOYA AVEC FLEUR DE SEL

DUMPLINGS GYOZA / 9 DUMPLINGS DE PORC AVEC SAUCE SOYA ET SÉSAME

DUMPLINGS GYOZA / 9 DUMPLINGS DE POULET AVEC SAUCE SOYA ET SÉSAME

DUMPLINGS GYOZA / 9 DUMPLINGS FRIT VÉGÉTARIEN AVEC SAUCE SOYA ET SÉSAME

AILES DE POULET STYLE NAGOYA / 12 LACQUÉES AU MIRIN, SOYA ET POIVRE NOIR

FROID

SASHIMI DE BŒUF / 14 AIL CROUSTILLANT, OIGNONS VERTS, PONZU

TATAKI KIHADA / 14 THON, PONZU, JALAPENOS, TARO CROUSTILLANT ET OIGNONS VERTS

TATAKI SAKÉ / 13 SAUMON, PONZU, IKURA, POMME VERTE

ROULEAU DE PRINTEMPS AU THON / 10 MESCLUN, AVOCAT, MAYONNAISE ÉPICÉE ET TOBIKO

ROULEAU DE PRINTEMPS AU SAUMON / 9 MESCLUN, AVOCAT, MAYONNAISE ÉPICÉE ET TOBIKO

ROULEAU DE PRINTEMPS AUX PÉTONCLES / 13 MESCLUN, CONCOMBRE, MAYONNAISE ÉPICÉE ET TOBIKO

ROULEAU DE PRINTEMPS VÉGÉTARIEN / 7 MESCLUN, OSHIGO, AVOCAT, CONCOMBRE, CAROTTE

WAKAME / 7

SALADES - LÉGUMES - TOFU

SOUPE MISO / 5 TOFU, OIGNONS VERTS, ALGUES, CHAMPIGNONS SHIITAKÉS

SALADE SASHIMI / 19 POISSON DU JOUR, MESCLUN, VINAIGRETTE YUZU

ÉPINARDS GOMAAE / 9 ÉPINARDS VAPEUR, VINAIGRETTE SÉSAME NOIR

ALGUES KAISO / 9 MESCLUN GARNI D'ALGUES, TOMATES CERISES AVEC UNE VINAIGRETTE YUZU

AUBERGINES GRILLÉES / 12 DANS UNE SAUCE AU TOFU FERMENTÉE, FLOCONS DE BONITO, NORI ET CHIPS DE CHOUX DE BRUXELLES

CHAMPIGNONS SHIITAKÉS / 8 SAUCE KUSHIYAKI

TOFU AGEDASHI / 8 TOFU FRIT, SAUCE SOYA AU DASHI, NORI ET BONITO

KIMCHI / 5 LÉGUMES ÉPICÉS FERMENTÉS

RIZ - NOUILLES

♣ YAKI UDON / 15 NOUILLES UDON SAUTÉES AVEC POULET, CHAMPIGNONS, KIMCHI ET BONITO

HAMACHI BIBIMBAP / 20 SASHIMI HAMACHI, KIMCHI, LÉGUMES, JAUNE D'ŒUF, RIZ VAPEUR ET SAUCE GOCHUJANG

RIZ VAPEUR / 3

VIANDES

GYUYAKI AKA MISO / 12 BROCHETTES DE BŒUF MARINÉES AU MISO ROUGE

POULET YAKITORI NEGIMA / 9 BROCHETTES DE POULET AVEC OIGNONS VERTS

PORC KAKUNI / 10 FLANC DE PORC À CUISSON LENTE

LANGUE DE BŒUF GYUTAN / 9 SAUCE YAKINIKU

♣ POULET KARAAGE / 10 POULET PANÉ ET MAYONNAISE À L'AIL

POISSON - FRUITS DE MER

CREVETTES EBI MAYO / 19 CREVETTES GÉANTES FRITES, MAYO AU WASABI

CALMARS IKA FRITS / 16 ACCOMPAGNÉS DE MAYO ÉPICÉE

TEMPURA MORIAWASE / 11 CREVETTES ET LÉGUMES SAISONNIERS

CRÊPE OKONOMIYAKI / 15 CRÊPE JAPONAISE AUX FRUITS DE MER

GINDARA SAIKYO YAKI / 25 MORUE CHARBONNIÈRE MARINÉE AU MISO BLANC ET SAKÉ

TAKOYAKI / 12 BOULES DE PIEUVRE FRITES, MAYONNAISE AU YUZU, SAUCE OKONOMI, AONORI, ÉCHALOTES ET CHIPS WONTON