

COCKTAILS

VIEUX TOKYO / 15

HENNESSY VS, BERENTZEN APPELKORN, CIDRE DE POMME SNAFFLE, SIROP DE CANNELLE ET THYM

BRUCE SAN / 15

CIROC, LITCHI, LIME

MADAME GAO / 13

BOURBON BULLEIT, APEROL, MARTINI ROSSO, CITRON

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

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

TSURI TEQUILA / 16

JOSÉ CUERVO SILVER, MOMO PEACH, LIME, SIROP SIMPLE

KYAPUTEN / 16

CAPTAIN MORGAN BLANC, CAPTAIN MORGAN BLACK, COINTREAU, SIROP D'ORGEAT, JUS D'ANANAS, LIME

SINGAPORE SLING / 18

TANQUERAY, BENEDICTINE B&B, CHERRY BRANDY, LIME

SUIKA POP / 18

MIDORI, TANQUERAY, LIME, CHANDON BRUT, BOOZI POP

HAI HANA / 15

BOMBAY SAPPHIRE, ST-GERMAIN, SOCHU BUNGO TARO, LIME

PINKY GINGER / 12

SMIRNOFF, CHAMBORD, FRAMBOISE, GINGEMBRE, CANNEBERGE

JAPANESE COCKTAIL / 13

ST-RÉMI VSOP, SIROP ORGEAT, BITTERS

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

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 7 ÉPICES JAPONAISES

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

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

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 BOEUF 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 / 14 BOULES DE PIEUVRE FRITES, MAYONNAISE AU YUZU, SAUCE OKONOMI, AONORI, ÉCHALOTES ET CHIPS WONTON