

TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES

Salade fraîche du jardin, vinaigrette maison
Fresh garden salad, house vinaigrette

Tataki de bœuf, daikon, ponzu
Beef tataki, daikon, ponzu sauce

Loup de mer usuzukuri, caviar de poisson volant, ponzu
Sea bass usuzukuri, tobiko, ponzu sauce

Tartare de saumon
Salmon tatare

Maki de crabe frit garni de homard,
mayonnaise épicée, sauce teriyaki
*Fried crab maki topped with lobster,
spicy mayo, and teriyaki sauce*

PLATS PRINCIPAUX

Assortiment de style bento de
trois plats chauds et trois plats froids
*Bento-box-style assortment of
3 hot dishes and 3 cold dishes* 36

Poulet frit style katsu, légumes sautés,
sauce barbecue japonaise
*Katsu-style fried chicken, sautéed vegetables,
Japanese barbecue sauce* 25

Anguille japonaise grillée, œuf, riz, sauce unagi
Japanese grilled eel, egg, rice, unagi sauce 35

Plat grillé glacé à la sauce soja et au mirin,
légumes sautés, riz, sauce teriyaki
*Soy sauce and mirin glazed grilled dish,
sautéed vegetables, rice, teriyaki sauce*

Tofu tempura *Tofu tempura* 24

Saumon *Salmon* 32

Poulet *Chicken* 28

Steak de surlonge 7oz *7 oz sirloin steak* 36

Assortiment de sashimi sur riz à sushi
Assortment of nigiri 30

Assortiment de Nigiri (6) et futo maki
Assortment of nigiri (6) and futomaki 32

Assortiment de sashimi (8) et futo maki
Assortment of sashimi (8) and futomaki 34

Assortiment de makis comprenant un futo,
une spécialité Mikado et deux hosomaki
*Assortment of maki including 1 futomaki,
1 Mikado specialty, and 2 hosomaki* 30

DESSERT DU JOUR / THÉ