



Blue Sushi Sake Grill

Blue Sushi Sake Grill

Menu Prices — August 22, 2026

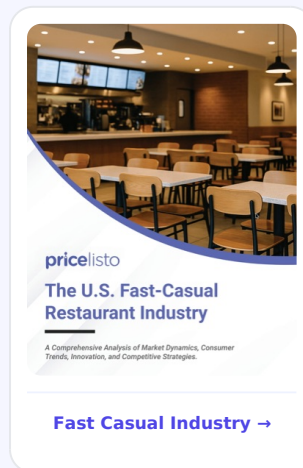
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Most Ordered	
ITEM	PRICE
*LION KING crab mix, cucumber, avocado, spicy salmon, eel sauce, chili aioli (8 pcs)	\$15.53
THRILLER Crevettes tempura croustillantes et mélange de crabe épicé, rehaussés de togarashi piquant. Arrosés d'un filet de ponzu...	\$17.25
Mango Crab Rangoon crispy wonton wrappers stuffed with crab mix, mango, cream cheese and scallion, served with mango and fresno pepper sauc...	\$10.93
CRUNCHY BLUE spicy crab mix, cilantro, crispy panko, eel sauce (8 pcs)	\$10.93
EDAMAME SALTED (VG) maldon sea salt	\$7.48
CRUNCHY L.A. crab mix, avocado, cucumber, crispy panko, sweet chili sauce (8 pcs)	\$10.93
Miso Soup Un bouillon japonais traditionnel, enveloppant des champignons shiitake, du tofu soyeux, des algues wakame et des oignon...	\$6.33
CRISPY BRUSSELS SPROUTS (VG) Faites griller des choux de Bruxelles jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, enrobés d'une sauce au miso citronnée et a...	\$11.50
CALI ROLL crab mix, avocado, cucumber (8 pcs)	\$9.78
HOTEL CALI Faux crabe épicé roulé avec un cœur de fromage à la crème, enveloppé de jalapeños et avocat, le tout enrobé d'une légère...	\$14.38
*CRISPY RICE CAKE Fines couches de riz croustillant garnies de thon bigeye épicé, agrémentées de jeunes oignons et nappées d'une sauce tat...	\$15.53
CLOUD NINE 2.0 avocado, spicy crab mix, tempura shrimp, baked seabass, cilantro, serrano, ponzu sauce (8 pcs)	\$17.25
STARTERS	
ITEM	PRICE
EDAMAME SALTED (VG) (STARTERS) maldon sea salt	\$7.48
MISO SOUP (STARTERS) classic japanese broth style soup with shiitake mushroom, tofu, wakame and scallion	\$6.33
Coconut Crab Soup Faux.	\$9.78
EDAMAME CHARRED- SPICY (VG) Fèves edamame grillées, rehaussées d'ail, tamari et d'une pincée de togarashi pour un zeste épicé.	\$8.63
EDAMAME CHARRED- SALTED (VG) charred with maldon sea salt	\$8.63
SEAWEED (VG) Assortiment d'algues marines croquantes et tranches de concombre acidulé, agrémenté de fines rondelles d'oignon vert, le...	\$11.50
CUCUMBER SUNOMONO (VG) Concombres assaisonnés avec des graines de sésame.	\$5.75
HOUSE SMALL (VG) Un mélange de verdure fraîche, rehaussé de concombres croquants et de tomates cerises juteuses. Garniture de croustillan...	\$6.33

ITEM	PRICE
KOMBU MISO SOUP (VG) Bouillon de kombu végétalien, accompagné de champignons shiitake, de tofu, de wakame et de ciboulette.	\$6.33
HOUSE LARGE (VG) Un méli-mélo de pousses de roquette, de concombres croquants et de tomates cerises éclatantes, garnis de croustillants é...	\$10.93
EDAMAME SPICY (VG) garlic, tamari and togarashi	\$7.48

SHARED PLATES

ITEM	PRICE
*CRISPY RICE CAKE (SHARED PLATES) topped with spicy bigeye tuna, scallion and tataki sauce	\$15.53
MANGO CRAB RANGOON (SHARED PLATES) crispy wonton wrappers stuffed with crab mix, mango, cream cheese and scallion, served with mango and fresno pepper sauc...	\$10.93
Lettuce Wraps Morceaux de poulet tous naturels, doucement sautés avec ail et gingembre, agrémentés de noix de cajou et d'une sauce aux...	\$20.13
Chicken Crunch Salad Napa, romaine et radicchio se rencontrent dans ce mélange frais, accompagné d'oignons verts et de tendres lanières de po...	\$19.55
CRISPY BRUSSELS SPROUTS (VG) (SHARED PLATES) tossed in a creamy lemon miso sauce and toasted cashews	\$11.50
TOFU LETTUCE WRAPS (VG) tofu, cashews and peanut sauce with butter lettuce cups, cucumber sunomono, sesame noodles, carrots, crispy rice noodles...	\$18.40
Shishito Peppers Fausser	\$10.93
Calamari Morceaux de calmar en croûte de sésame, accompagnés de légumes tempura croustillants, le tout servi avec une onctueuse s...	\$18.40
*SALMON POKE sockeye salmon, sweet onion, wakame and avocado, tossed in sesame dressing, served with nori crisps and cucumber sunomon...	\$18.40
DIPPING CRAB Un crabe à carapace molle croustillant accompagné de concombres marinés façon sunomono, servi avec une sauce tempura.	\$14.38
SPICY KALUNA RICE CAKE [vegan] topped with avocado, spicy plant based tuna, scallion, and ponzu sauce (4 PCS)	\$13.80
*TUNA TOWER Le thon bigeye mariné au sésame et au ponzu se rencontre avec un mélange de crabe épicé, de l'avocat crémeux et du riz à...	\$21.85
*CEVICHE tilapia, white shrimp, lime juice, cucumber, cherry tomato, avocado, cilantro, sweet onion, jalapeño salsa, wonton crisp...	\$17.25

SPECIALTY NIGIRI & SASHIMI

ITEM	PRICE
*YELLOWTAIL SERRANO dutch yellowtail topped with cilantro, serrano and ponzu sauce (5 pcs)	\$18.98
*CHERRY BOMB Un délicat morceau de thon à nageoires noires repose sur une base de tempura de riz, couronné de tranches de piment serr...	\$11.50
*TRUFFLE SALMON thinly sliced atlantic salmon, drizzled with hot sesame oil, topped with ikura, truffle ponzu sauce and wasabi sprouts (...)	\$18.40
ITCHY SALMON baked atlantic salmon on top of spicy crab mix, topped with serrano, cilantro and ponzu sauce (2 pcs) the seafood in...	\$10.93

ITEM	PRICE
ITCHY SEABASS	\$11.50
baked seabass on top of spicy crab mix, topped with serrano, cilantro and ponzu sauce (2 pcs) the seafood in this pro...	
*"EVERYTHING" SMOKED SALMON	\$10.93
smoked salmon on top of cream cheese stuffed rice tempura, topped with everything furikake, scallion and ponzu sauce (2...	
*HIRAME TIRADITO	\$18.98
olive flounder topped with cucumber, red onion, cilantro, corn nuts, aji pepper puree, olive oil and maldon sea salt	
VEGAN TUNA SUPREME	\$15.53
plant-based tuna topped with orange supreme, cilantro, serrano, marcona almond and ponzu sauce	
*TUNA TATAKI	\$18.40
Pepper seared big eye tuna topped with daikon Momiji, garlic chips, scallion and tataki sauce (5 pcs)*	
BLUE KANI	\$10.35
Des poches de tofu croustillantes, frites et remplies d'un mélange piquant de crabe, accompagnées d'une sauce à l'anguil...	

SPECIALTY MAKI

ITEM	PRICE
*LION KING (SPECIALTY MAKI)	\$15.53
crab mix, cucumber, avocado, spicy salmon, eel sauce, chili aioli (8 pcs)	
THRILLER (SPECIALTY MAKI)	\$17.25
shrimp tempura, spicy crab mix, togarashi, ponzu, creamy thriller sauce (8 pcs)	
*SPANISH FLY	\$18.98
Un agréable mariage de chair de sériole et de thon obèse se marie à merveille avec un mélange de crabe épicé. Le tout es...	
CLOUD NINE 2.0 (SPECIALTY MAKI)	\$17.25
Tranches d'avocat et mélange de crabe relevé enveloppant des crevettes tempura croustillantes, le tout surmonté de bar c...	
*SAN MARCOS MAKI	\$18.40
big eye tuna, shrimp tempura, crab and tampico mix, avocado, charred jalapeno, togarashi, serrano, ponzu sauce (8 pcs)	
HOTEL CALI (SPECIALTY MAKI)	\$14.38
tempura fried, spicy crab mix, cream cheese, jalapeño, avocado, sweet chili sauce (8 pcs)	
TIDAL WAVE	\$17.25
shrimp and crab stick tempura, crab mix, cream cheese, honey wasabi and eel sauces (8 pcs)	
TIDAL WAVE (SPECIALTY MAKI)	\$17.25
shrimp and crab stick tempura, crab mix, cream cheese, honey wasabi and eel sauces (8 pcs)	
*TATAKI MAKI	\$17.25
shrimp tempura, spicy salmon, pepper seared pepper seared big eye tuna, crispy panko, thai basil, eel sauce (8 PCS)	
*GODZILLA BOMB	\$18.40
Faux crabe tempura, thon à nageoires jaunes, sériole, togarashi épicé, piment serrano, nappé de sauce ponzu et sriracha...	
HAWAIIAN ROLL	\$15.53
tempura fried, mango, salmon, crab mix, mango sauce (6 pcs)	
*ROJA	\$14.38
Morue à nageoires jaunes et thon albacore associés dans une enveloppe de papier de soja, agrémentés d'avocat crémeux, de...	
*THE BEACH	\$17.83
seared albacore, spicy bigeye tuna, spicy crab mix, burdock root, avocado, cilantro, serrano, ponzu sauce (8 pcs)	
CRUNCHY RED	\$13.23
shrimp tempura, crab and tampico mix, avocado, serrano, beet tempura crisps, eel sauce (8 pcs)	
*AMAZON ROLL	\$18.40
Rouleau composé de daurade rose nappé d'huile d'olive, saumon fumé et un mélange de crabe et tampico. Relevé par des jal...	
*SPICY GRINGO	\$14.38
Plus besoin de mots accrocheurs pour décrire cet incontournable. Imaginez des morceaux raffinés de saumon, thon à nageoi...	

ITEM	PRICE
SUPER ASPARAGUS	\$12.08
Faux saumon cuit délicatement avec du fromage à la crème lisse et des asperges croquantes, nappés de sauce anguille. Ser...	
SNOW WHITE	\$13.80
crispy seabass, avocado, burdock root, bibb lettuce, soy paper, creamy spicy and eel sauces (5 pcs)	
*HOT POPPER	\$13.23
smoked salmon, cream cheese, jalapeño tempura, soy paper, sriracha (5 pcs)	
THE IGUANA	\$17.83
shrimp tempura, crab and tampico mix, eel, avocado, soy paper, cucumber wrap, ponzu and eel sauces (6 pcs)	
SOUTH PACIFIC	\$14.38
eel tempura, cream cheese, pineapple, scallion, eel sauce (8 pcs)	
*SALMON SKIN ROLL	\$10.35
crispy salmon skin, bonito flakes, cucumber, avocado, burdock root, ikura, lemon (8 pcs)	
*GREEN EGGS and HAMA	\$17.83
yellowtail, garlic chip, wasabi tobiko, spicy salmon, cucumber, ponzu sauce (8 pcs)	
Flamingo Lingo	\$17.83
crab mix, cucumber, salmon, bigeye tuna, soy paper, wasabi tobiko (8 PCS)	

CLASSIC MAKI

ITEM	PRICE
CRUNCHY BLUE (CLASSIC MAKI)	\$10.93
spicy crab mix, cilantro, crispy panko, eel sauce (8 pcs)	
CRUNCHY L.A. (CLASSIC MAKI)	\$10.93
crab mix, avocado, cucumber, crispy panko, sweet chili sauce (8 pcs)	
*RAINBOW ROLL	\$17.83
Une création colorée composée de thon à nageoires rouges, de saumon, de sérieole jaune, de crevettes ebi et d'un savoureux...	
*PHILADELPHIA	\$13.80
smoked or raw salmon, cream cheese, scallion, cucumber (8 pcs)	
CALI ROLL (CLASSIC MAKI)	\$9.78
crab mix, avocado, cucumber (8 pcs)	
*CABO ROLL	\$12.65
Thon bigeye épicé, mélange de crabe et concombre enroulés avec soin (8 pièces).	
*SPICY TEKKA	\$10.35
spicy bigeye tuna, cucumber (5 pcs)	
SHRIMP TEMPURA MAKI	\$8.63
Morceaux de crevettes croustillantes enveloppés dans du riz et une feuille de nori.	
*TEKKA	\$10.35
Cinq morceaux de thon à nageoires rouges.	
*NEGI YELLOWTAIL	\$12.65
yellowtail, garlic chip, scallion (8 pcs)	
*SPICY SAKE	\$9.78
Saumon épicé enroulé autour de concombre croquant, servi en cinq bouchées savoureuses.	
SPICY TAKO	\$10.35
spicy octopus (5 pcs)	
*PHILADELPHIA [RAW]	\$13.80
raw salmon, cream cheese, cucumber, scallion (8 pcs)	
*PHILADELPHIA [SMOKED]	\$13.80
smoked salmon, cream cheese, cucumber, scallion (8 pcs)	

ITEM	PRICE
*SPIDER MAKI crispy soft shell crab, masago, avocado, cucumber, sriracha, creamy spicy sauce (10 pcs)	\$17.83
*SAKE salmon (5 pcs)	\$9.78
VEGAN MAKI	
ITEM	PRICE
SHIITAKE TO ME mushrooms sautéed in coconut milk, shiitake and sweet potato vegan tempura, truffle oil, thai basil, sweet soy sauce (8...	\$14.95
EDEN ROLL Tempura de patates douces, asperges grillées et hummus d'edamame se rencontrent dans un enroulement de riz brun et de pa...	\$12.08
CRUNCHY CABBAGE tofu and napa cabbage vegan tempura, scallion, vegan creamy spicy sauce (8 pcs)	\$12.08
COWGIRL pickle vegan tempura, sriracha-fried onion rings, bbq paper, vegan mayo, tonkatsu sauce (5 pcs)	\$10.93
GREEN GODDESS Faux thon épiché à base de plantes, accompagné de tranches de concombre, de feuilles de coriandre fraîche et d'échalotes...	\$16.68
VEGGIE red pepper, vegan cream cheese, avocado, cucumber (8 pcs)	\$9.78
SPICY KALUNA CRUNCH plant based tuna, cucumber, avocado, crispy quinoa, black tobiko caviart, scallion, vegan spicy aioli (8 PCS)	\$13.80
PRINCE ROLL Faux-temporisé d'aubergine, avocat crémeux et un filet de sauce soja sucrée, roulé avec soin. (8 pièces)	\$11.50
Avocado Riz brun et avocat enveloppés avec soin en rouleaux, servis en huit bouchées savoureuses.	\$8.05
UNAMI MAKI bbq eggplant eel, vegan cream cheese, avocado, sweet soy sauce (5 pcs)	\$11.50
VEGAN SOUTH PACIFIC Tempura d'aubergine façon anguille, fromage à la crème vegan, ananas juteux, échalotes fraîches, et nappé de sauce soja...	\$13.80
V.L.T. Bibb lettuce fraîche, tranches de concombre, tomates cerises juteuses, avocat crémeux et échalotes fines enveloppés dans...	\$10.93
UNAMI EXPRESS pineapple, red pepper, thai basil, bbq eggplant eel, tobiko caviart, scallion, sweet soy sauce (8 pcs)	\$14.95
AVO KALUNA plant based tuna, avocado, sesame seeds, scallion, sweet soy (8 pcs)	\$13.80
VEGAN TUNA TOWER Faux thon mariné au sésame et ponzu, accompagné d'avocat et de riz à sushi, rehaussé de tobiko noir et de pousses de was...	\$19.55
THAI HIPPIE tofu vegan tempura, avocado, cucumber, carrot, cashew, thai basil, cilantro, mint, red onion, thai peanut sauce (8 pcs)	\$13.23
BITO VEGAN MAKI 2.0 Le tempura d'asperges rencontre le crémeux du fromage vegan, agrémenté de betteraves rôties. Relevé d'amandes et de basi...	\$13.80
NIGIRI (2 pcs)	
ITEM	PRICE
*MAGURO NIGIRI bigeye tuna hawaii, deep set longline	\$11.50

*SAKE SASHIMI	\$17.83
atlantic salmon british columbia, faroe islands, norway; marine net pen the seafood in this product carries an eco...	
*SAKE TORO SASHIMI	\$17.83
atlantic salmon belly british columbia, faroe islands, norway; marine net pen the seafood in this product carries a...	
*MAGURO SASHIMI	\$19.55
bigeye tuna hawaii, deep set longline	
*DUTCH YELLOWTAIL SASHIMI	\$19.55
hiramasa netherlands, recirculating aquaculture system the seafood in this product carries an eco-certification	
*BLACK TUNA SASHIMI	\$18.98
Faux-filet de thon noir soyeux, délicatement mariné dans une sauce à l'encre de seiche et soja, servi en tranches fines...	
*KUNSEI SAKE SASHIMI	\$18.98
verlasso smoked atlantic salmon chile, marine net pen the seafood in this product carries an eco-certification	
*ABURI SAKE TORO SASHIMI	\$17.83
Faux filet de saumon de l'Atlantique délicatement poêlé, provenant des eaux pures de la Colombie-Britannique, des îles F...	
*ESCOLAR SASHIMI	\$16.68
Tranches d'escolar provenant des eaux profondes hawaïennes, offrant une chair tendre et soyeuse.	
*HIRAME SASHIMI	\$19.55
Flétan d'été provenant des eaux pures de Jeju, en Corée, élevé dans des bassins à circuit fermé pour garantir une fraîch...	
*MADAI SASHIMI	\$19.55
red sea bream japan, marine net pen	
*AMA EBI SASHIMI	\$17.25
Crevettes nordiques du Pacifique servies en sashimi, accompagnées de leur tête croustillante et frite.	
*HOTATE SASHIMI	\$17.25
hokkiado scallop japan. off bottom culture	
*IKURA SASHIMI	\$18.98
Roe de saumon kéta de l'Alaska, capturé à la senne coulissante. Ce fruit de mer est accompagné d'une certification écolo...	
*MASAGO SASHIMI	\$14.95
Rien ici.	
TAKO SASHIMI	\$17.25
spanish octopus spain, pots	
TAMAGO SASHIMI	\$12.65
egg custard	
*TOBIKO SASHIMI	\$16.68
black flying fish roe china, brasil, indonesia; traps	
UNAGI SASHIMI	\$21.28
bbq american eel maine, fyke nets	
*TOMBO AHI SASHIMI	\$17.25
seared albacore canada & alaska, pole caught the seafood in this product carries an eco-certification	
EBI SASHIMI	\$16.68
cooked white shrimp usa, gulf of mexico, bottom trawls	

HAND ROLLS	
ITEM	PRICE
*CABO ROLL (HAND ROLLS)	\$10.93
Thon bigeye épicé, mélange de crabe et concombre enveloppés dans du nori pour une bouchée pleine de fraîcheur (2 pièces)...	
*SPICY TEKKA (HAND ROLLS)	\$9.78
spicy bigeye tuna, cucumber (2 PCS)	

ITEM	PRICE
*SALMON SKIN ROLL (HAND ROLLS) crispy salmon skin, bonito flakes, cucumber, avocado, burdock root, ikura, lemon (2 PCS)	\$9.78
SPICY TAKO (HAND ROLLS) Deux pièces de rouleaux faits à la main, garnis de pieuvre relevée avec des épices.	\$8.63
*SAKE (HAND ROLLS) salmon (2 PCS)	\$8.63
*NEGI YELLOWTAIL (HAND ROLLS) yellowtail, garlic chip, scallion (2 PCS)	\$9.78

DESSERT

ITEM	PRICE
CHOCOLATE TORTE (V) chocolate ganache with coconut milk, layered with toasted coconut and cashew, raspberry sorbet	\$10.93
CHOCOLATE SPRING ROLLS crispy wonton wrappers stuffed with toasted cashew, cinnamon, raspberry purée and chocolate syrup, served with vanilla i...	\$12.08
MOCHI ICE CREAM - MATCHA (GF) Une délicate boule glacée au thé vert matcha, enveloppée dans une fine couche de gâteau de riz gluant. (pièce unique)	\$4.03
MOCHI ICE CREAM - LYCHEE (GF) (V) sticky rice cake filled with lychee ice cream (single piece)	\$4.03
MOCHI ICE CREAM - MANGO (GF) Un mochi tendre enveloppant une crème glacée à la mangue, servie en portion individuelle. (GF)	\$4.03
MOCHI ICE CREAM - BLACK SESAME (GF) Riz gluant enveloppant une crème glacée au sésame noir, sans gluten (unité).	\$4.03
RASPBERRY SORBET (V) Smooth and refreshing raspberry sorbet with a vibrant, fruity flavor.	\$5.75
GREEN TEA ICE CREAM Creamy green tea ice cream paired with fresh raspberries.	\$6.33

GLUTEN FREE

ITEM	PRICE
*RAINBOW ROLL (GF) Un délicat assemblage de thon grand œil, saumon, hirame et crevette, accompagné de chair de crabe des neiges, d'avocat c...	\$17.83
CALI ROLL (GF) snow crab, avocado, cucumber (8 pcs)	\$9.78
EDAMAME - SALTED (VG) (GF) classic with maldon sea salt	\$7.48
*PHILADELPHIA (GF) Saumon fumé ou cru accompagné de fromage à la crème, de jeunes oignons, et de concombre, délicatement roulés en huit mor...	\$13.80
*ROJA (GF) bigeye tuna, yellowtail, avocado, cucumber, cilantro, soy paper, sriracha (5 pcs)	\$14.38
HOUSE SALAD - SMALL (VG) (GF) mixed greens, cucumbers, cherry tomato with carrot ginger vinaigrette	\$6.33
*TRUFFLE SALMON (GF) Faux	\$18.40
CHARRED EDAMAME - SALTED (VG) (GF) Edamame grillées et saupoudrées de sel de mer Maldon.	\$8.63

ITEM	PRICE
VEGGIE (GF) Tranches de poivron rouge, fromage à la crème végétalien onctueux, avocat mûr et concombre croquant, le tout enroulé dél...	\$9.78
*NEGI YELLOWTAIL (GF) yellowtail, garlic chip, scallion (8 pcs)	\$12.65
CHARRED EDAMAME - SPICY (VG) (GF) charred with garlic, tamari and togarashi	\$8.63
CUCUMBER SUNOMONO (VG) (GF) Fines tranches de concombre marinées, garnies de graines de sésame.	\$5.75
SHISHITO PEPPERS (GF) sautéed japanese peppers with citrus, tamari and togarashi	\$10.93
*NEGI YELLOWTAIL HAND ROLL (GF) Une main renfermant du thon jaune tendre, parsemé de croustillantes chips d'ail et de fines rondelles d'oignons verts, o...	\$10.93
*SAKE HAND ROLL (GF) salmon (2 PCS)	\$8.63
EDAMAME - SPICY (VG) (GF) Fèves de soja croquantes agrémentées d'ail parfumé, infusées de tamari et relevées par une touche de togarashi pour une...	\$7.48
HOUES SALAD - LARGE (VG) (GF) mixed greens, cucumbers, cherry tomato with carrot ginger vinaigrette	\$10.93
*YELLOWTAIL SERRANO (GF) dutch yellowtail topped with cilantro, serrano and ponzu sauce (5 pcs)	\$18.98
*GF PHILADELPHIA [RAW SALMON] raw salmon, cream cheese, cucumber, scallions [8pcs]	\$13.80
*GF PHILADELPHIA [SMOKED SALMON] smoked salmon, cream cheese, cucumber, scallions [8pcs]	\$13.80
*SAKE (GF) Cinq morceaux de saumon tendre, frais.	\$9.78
*TEKKA (GF) bigeye tuna (5 pcs)	\$10.35
AVO KALUNA (VG) (GF) plant based tuna, avocado, sesame seeds, scallion, sweet soy (8 pcs)	\$10.35
GREEN GODDESS (VG) (GF) spicy plant based tuna, cucumber, cilantro, shallot, avocado, black tobiko caviar, ponzu sauce (8 pcs)	\$16.68
UNAMI EXPRESS (VG) (GF) Ananas juteux, poivron rouge croquant, et basilic thaï se marient avec de l'aubergine façon anguille grillée au barbecue...	\$14.95
UNAMI MAKI (VG) (GF) bbq eggplant eel, vegan cream cheese, avocado, gluten-free sweet soy sauce (5 pcs)	\$11.50
*KUNSEI SAKE NIGIRI (GF) Fines tranches de saumon de l'Atlantique fumé Verlasso, issues d'une aquaculture durable au Chili. Cette sélection de ni...	\$10.93
V.L.T. (VG) (GF) bibb lettuce, cucumber, cherry tomato, avocado, shallot, smoked tomato paper, maldon sea salt, vegan mayo (5 pcs)	\$10.93
*KUNSEI SAKE SASHIMI (GF) verlasso smoked atlantic salmon chile, marine net pen the seafood in this product carries an eco-certification	\$17.83
*SAKE NIGIRI (GF) atlantic salmon british columbia, faroe islands, norway; marine net pen the seafood in this product carries an eco-...	\$10.35
*SAKE SASHIMI (GF) atlantic salmon british columbia, faroe islands, norway, marine net pen the seafood in this product carries an eco...	\$17.83

ITEM	PRICE
*SAKE TORO NIGIRI (GF) atlantic salmon belly british columbia, faroe islands, norway; marine net pen the seafood in this product carries a...	\$10.35
*SAKE TORO SASHIMI (GF) Tranches fondantes de ventre de saumon de l'Atlantique, provenant de Colombie-Britannique, des îles Féroé et de Norvège,...	\$17.83
*ABURI SAKE TORO NIGIRI (GF) Un morceau de ventre de saumon de l'Atlantique légèrement grillé. Originaire de la Colombie-Britannique et des îles Féro...	\$17.83
*ABURI SAKE TORO SASHIMI (GF) seared atlantic salmon belly british columbia, faroe islands, norway; marine net pen the seafood in this product ca...	\$10.35
*TOMBO AHI NIGIRI (GF) seared albacore canada & alaska, pole caught the seafood in this product carries an eco-certification	\$10.35
*TOMBO AHI SASHIMI (GF) Un morceau de thon germon saisi à la perfection, provenant des eaux limpides du Canada et de l'Alaska. La méthode de pêc...	\$17.25
*MAGURO NIGIRI (GF) big eye tuna hawaii, deep set longline	\$11.50
*MAGURO SASHIMI (GF) big eye tuna hawaii, deep set longline	\$19.55
*DUTCH YELLOWTAIL NIGIRI (GF) Fines tranches d'hiramasa, élevées de manière durable aux Pays-Bas, posées délicatement sur un lit de riz à sushi.	\$11.50
*DUTCH YELLOWTAIL SASHIMI (GF) hiramasa netherlands, recirculating aqualculture system the seafood in this product carries an eco-certification	\$19.55
*WHITE TUNA NIGIRI (GF) escolar hawaii, deep set longline	\$9.20
*WHITE TUNA SASHIMI (GF) escolar hawaii, deep set longline	\$16.68
*HIRAME NIGIRI (GF) olive flounder je ju island, korea, indoor flowthrough tank	\$11.50
*HIRAME SASHIMI (GF) Faux pas.	\$19.55
*MADAI NIGIRI (GF) red sea bream japan, marine net pens	\$11.50
*MADAI SASHIMI (GF) red sea bream japan, marine net pens	\$19.55
EBI NIGIRI (GF) Crevettes blanches cuites, issues des chaluts de fond du golfe du Mexique, servies sur une boule de riz vinaigré.	\$9.20
EBI SASHIMI (GF) cooked white shrimp usa, gulf of mexico, bottom trawls	\$16.68
*HOTATE NIGIRI (GF) hokkiado scallop japan, off bottom culture	\$9.78
*HOTATE SASHIMI (GF) Faux	\$17.25
*IKURA NIGIRI (GF) Œufs de saumon kéta, récoltés dans les sennes coulissantes d'Alaska. Ce fruit de mer bénéficie d'une certification écolo...	\$10.93
*IKURA SASHIMI (GF) chum salmon roe alaska purse seines the seafood in this product carries an eco-certification	\$18.98
TAKO NIGIRI (GF) spanish octopus spain, pots	\$9.78

ITEM	PRICE
TAKO SASHIMI (GF) spanish octopus spain, pots	\$17.25
*TOBIKO NIGIRI (GF) Tobiko noir - œufs de poisson volant délicats, récoltés au gré du temps de Chine, du Brésil et d'Indonésie.	\$9.20
*TOBIKO SASHIMI (GF) black flying fish roe china, brasil, indonesia; traps	\$16.68
AVOCADO NIGIRI (VG) (GF)	\$4.60
UNAMI NIGIRI (VG) (GF) Faux	\$8.63
*flamingo lingo (GF) crab mix, cucumber, salmon, bigeye tuna, soy paper, wasabi tobiko (8 pcs)	\$17.83
TOBIKO CAVIART NIGIRI (VG) (GF) fausse réponse	\$9.20
* WILD RUN (GF) crab mix, cucumber, avocado, sockeye salmon, ikura, lemon (8pcs)	\$16.10
GF VEGAN TUNA SUPREME plant-based tuna topped with orange supreme, cilantro, serrano, marcona almond and ponzu sauce	\$15.53

KODOMO | KIDS

ITEM	PRICE
LITTLE BENTO BOX- CHICKEN TENDERS all-natural chicken tenders with edamame, choice of starch, and fruit.	\$13.23
LITTLE BENTO BOX- SHRIMP TEMPURA Tempura de crevettes croustillant (3 pièces) accompagné d'edamames, choix de féculent, et un assortiment de fruits frais...	\$13.23
LITTLE BENTO BOX- CALI ROLL crab mix, avocado, cucumber, soy paper (10 pcs) with edamame, choice of starch, and fruit.	\$13.23
LITTLE BENTO BOX- *SAKE Un bento composé de cinq morceaux de saumon accompagné d'edamame croquants, un féculent au choix et une portion de fruit...	\$13.23
LITTLE BENTO BOX- AVOCADO avocado (10 pcs) with edamame, choice of starch, and fruit.	\$13.23
LITTLE BENTO BOX- CRISPY SWEET SOY TOFU Tofu croustillant nappé de sauce soja sucrée, accompagné de fèves edamame, choix de féculent et fruits frais.	\$13.23
LITTLE BENTO BOX- CRUNCHY KIDO Un généreux mélange de crabe épicé enveloppé de panko croustillant, accompagné d'une sauce à l'anguille. Servi avec 10 p...	\$13.23
LITTLE BENTO BOX- SEARED SALMON pan-seared salmon filet with edamame, choice of starch, and fruit.	\$13.23
LITTLE BENTO BOX - COWGIRL Cowgirl (5 pièces), accompagnée d'edamame, votre choix de féculents, et quelques fruits.	\$13.23
Tekka Bento Un assortiment de cinq pièces de tekka accompagné de fèves edamames, un choix de féculent, et une portion de fruits frai...	\$13.23
LITTLE BENTO BOX - JUST SHRIMP TEMPURA MAKI Faux	\$13.23

BOTTLED WATER

ITEM	PRICE
------	-------

Acqua Panna Bottle	\$6.90
1 Liter Bottle Glass [Still]	

EXTRAS

ITEM	PRICE
STICKY RICE	\$2.88
BROWN RICE	\$2.88
FRIED RICE	\$8.05
side spicy mayo sauce	\$0.29
side eel sauce	\$0.29
side carrot ginger dressing false	\$0.29
side ponzu sauce	\$0.29
side sweet chili sauce false	\$0.29
side mango sauce false	\$0.29
side wasabi soy dressing	\$0.29
side sweet wasabi sauce false	\$0.29
CHICKEN FRIED RICE	\$16.10
side sesame honey dressing	\$0.29