★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Chopfuku

Chopfuku

Menu Prices — October 23, 2026

Chopfuku menu with prices in United States, updated October 2019: 153 items across 17 categories, prices from $1.75 to $149.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Chopfuku Menu with Prices (United States)

Chopfuku menu with prices in United States, updated October 2019: 153 items across 17 categories, prices from $1.75 to $149.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/chopfuku

Menu categories: Starter · Sips · Green · Nigiri / Sashimi · Sushi Bar · Sushi Rolls · Chopfuku Signature Cooked Rolls · Chopfuku Signature Raw Rolls · Chopfuku Signature Deep-Fried Rolls · From the Kitchen · Kid's · Sweet · Beverages · Appetizers · Salad · Sushi Package · Kitchen Package

Starter

ITEM	PRICE
Edamame Pods of young soybeans, boiled and lightly sprinkled with sea salt, offering a tender bite and a hint of earthiness. A c...	**$3.99**
Goma Tofu Tofu tempura délicatement préparé avec des graines de sésame blanc. Accompagné d'une sauce ponzu légère et d'une sauce c...	**$5.99**
Pan-Fried Gyoza Petits raviolis garnis de porc juteux, savamment grillés jusqu'à leur donner une fine croûte dorée. Quatre pièces.	**$5.99**
Tuna & Crab Nachos Avocado, spicy tuna, spicy crab on tortillas chips, served with spicy mayo and eel sauce (Fiver pieces).	**$5.99**
Thai-Styled Chicken Kabobs Poulet grillé imprégné de curry, accompagné d'une sauce au curry et à la douce pimentée, proposé sur trois brochettes.	**$5.99**
Beef Satay Skewers Faux-filet de bœuf tendrement grillé sur trois brochettes, imbibé de notre marinade maison unique.	**$5.99**
Calamari Morceaux de calmar croustillants accompagnés d'une sauce chili sucrée.	**$6.99**
Chopfuku Crispy Wings Ailes croustillantes marinées selon la recette maison, servies par portion de quatre.	**$7.99**
Tempura Shrimp & Shikishi Crevettes tigre croustillantes accompagnées de légumes de saison, le tout servi avec une sauce tempura.	**$7.99**
Pop Pop Snow crab, jalapeño, cream cheese deep-fried with tempura, topped with spicy mayo, and eel sauce (six pieces).	**$7.99**
Crab Puff Un mariage de chair de crabe des neiges et de fromage à la crème, lové dans une pâte de wonton croustillante, le tout ac...	**$6.99**
Soft-Shell Crab Crabes à carapace molle frits, accompagnés d'une sauce coréenne faite maison.	**$6.99**
Black Peppered Beef Fines tranches de boeuf nappées d'une sauce au poivre noir onctueuse.	**$9.99**
Chicken Lettuce Wrap Poulet haché mijoté dans une sauce parfumée, accompagné de nouilles de riz croustillantes et de feuilles de laitue croqu...	**$9.99**
Cajun Salmon Seared salmon, tobiko on top of daikon, carrot, served with spicy ponzu sauce.	**$10.99**
Peppered Tuna Faux filet de thon saisi et enrobé de poivre, parsemé d'oignons verts, accompagné d'un beurre parfumé à l'ail et aux agr...	**$10.99**
Hamachi Heaven Tranches délicates de hamachi accompagnées de jalapeños et de coriandre, garnies de micro-pousses et de tobiko. Le tout...	**$11.99**

Sips

ITEM	PRICE

Miso Soup $2.99
Tofu, scallion, and seaweed.

Gyoza Soup $6.99
Dumplings de porc avec ciboulette et pois mange-tout dans un bouillon savoureux.

Spicy Tom-Yum Soup $6.99
Une soupe épicée avec des crevettes, des champignons, des courgettes, des poivrons rouges et du brocoli.

Green

ITEM	PRICE
Garden Salad Une salade rafraîchissante composée de romaine croquante, de concombres marinés, de tomates juteuses et de carottes, agr...	$2.99
Seaweed Salad	$3.99
Sunomono Salad Fines lamelles de concombre mélangées à des bâtonnets de crabe et crevettes pochées, le tout nappé d'une sauce ponzu cit...	$5.99
Chicken Salad Un mélange croquant de romaine et de jeunes pousses, rehaussé de tomates juteuses et de carottes fraîches. Ajouter à cel...	$10.99
Seafood Salad Un mélange de jeunes pousses avec des oignons frais, des poivrons marinés, et des tranches d'avocat, agrémenté de masago...	$12.99

Nigiri / Sashimi

ITEM	PRICE
Amaebi (Sweet Shrimp) (nigiri) Amaebi nigiri captures the essence of the ocean with its tender sweet shrimp, resting delicately on perfectly seasoned s...	$4.95
Amaebi (Sweet Shrimp) (Sashimi) Des queues de crevettes amaebi, servies crues pour une expérience de sashimi douce et soyeuse. Leur texture tendre se ma...	$8.50
Hamachi (Yellow Tail) (Nigiri) Sous une fine tranche de hamachi, ce nigiri met en avant la douceur subtile et la texture soyeuse du poisson. Avec une t...	$2.65
Hamachi (Yellow Tail) (Sashimi)	$4.75
Sake (Fresh Salmon) (nigiri) Tranches de saumon frais déposées sur un lit de riz vinaigré. La texture fondante du saumon se mélange à l'acidité subti...	$1.95
Sake (Fresh Salmon) (Sashimi) Tranché de saumon frais, ce sashimi met en avant la tendreté naturelle du poisson. Chaque morceau, délicatement sculpté,...	$4.15
Smoked Salmon (Small)	$1.95
Smoked Salmon (Large)	$4.15
Tako (Octopus) (Nigiri) Un morceau de poulpe tendrement cuit, coiffé sur un lit de riz vinaigré parfaitement formé. La texture légèrement résist...	$1.95
Tako (Octopus) (Sashimi) Tranché avec précision, ce sashimi de poulpe révèle des rondelles tendres et légèrement croquantes. Servi cru pour mettr...	$3.95
Tamago (Home Made Sweet Egg) (Nigiri) Fines tranches de tamago posées délicatement sur du riz vinaigré. Ce nigiri associe la douceur subtile d'une omelette ma...	$1.75
Tamago (Home Made Sweet Egg) (Sashimi)	$3.15
Unagi (Fresh Water Eel) (nigiri) Sous une tranche de l'anguille d'eau douce grillée, le riz vinaigré se niche tendrement, absorbe chaque goutte de la sau...	$2.95
Unagi (Fresh Water Eel) (Sashimi)	$5.50
Peppered Tuna (Nigiri)	$2.65

ITEM	PRICE
Peppered Tuna (Sashimi) Tuna sashimi, kissed with a touch of cracked black pepper, offering a gentle heat that complements the ocean-fresh flavo...	**$4.75**
Surimi (Crabstick) (Nigiri) Un lit de riz japonais légèrement vinaigré soutient des lamelles de surimi tendre, soigneusement formées. Chaque bouchée...	**$1.75**
Surimi (Crabstick) (Sashimi) Une touche de mer japonaise avec un surimi tranché fin, prêt à déguster en sashimi. Les bâtonnets de crabe précisent une...	**$3.65**
Sake Toro (Salmon Belly) (Nigiri) Une tranche onctueuse de ventrèche de saumon repose délicatement sur un lit de riz vinaigré, chaque bouchée promettant u...	**$2.99**
Sake Toro (Salmon Belly) (Sashimi) Tranches de saumon fondant découpées à la main, riches en marbrures naturelles pour une douceur exceptionnelle. Leur tex...	**$5.50**
Suzuki (Seabass) (Nigiri) Des fines tranches de bar délicatement posées sur du riz vinaigré, légèrement pressé à la main. La fraîcheur de la chair...	**$2.99**
Suzuki (Seabass) (Sashimi) Tranches de suzuki finement coupées, d'une fraîcheur éclatante. Ce sashimi met en avant la texture douce et soyeuse du b...	**$5.50**
Ebi (Shrimp) (Nigiri) De tendres crevettes ebi reposent délicatement sur une boule de riz vinaigré légèrement sucré. Chaque bouchée offre une...	**$1.99**
Ebi (Shrimp) (Sashimi) Fines tranches de crevettes Ebi, délicatement découpées pour révéler leur tendreté naturelle. Avec une texture douce et...	**$3.99**
Maguro (Fresh Tuna) (Nigiri)	**$2.65**
Maguro (Fresh Tuna) (Sashimi) Fines tranches de thon rouge, préparées avec soin pour révéler la tendreté et la richesse naturelle de ce poisson prisé....	**$4.75**
Albacore (White Tuna) (Nigiri)	**$2.25**
Albacore (White Tuna) (Sashimi)	**$4.75**
Escolar (Super White Tuna) (Nigiri) Silky, melt-in-your-mouth slices of escolar delicately layered atop expertly crafted seasoned rice. Each bite reveals th...	**$2.25**
Escolar (Super White Tuna) (Sashimi) Tranches voluptueuses d'escolar, aussi appelé thon super blanc, soigneusement découpées et servies crues pour mettre en...	**$4.75**
Spicy Octopus (nigiri)	**$2.65**
Spicy Octopus (Sashimi) Fines tranches d'octopus marinées dans une sauce soyeuse et piquante, rehaussée de gingembre frais et d'oignons verts cr...	**$4.65**
Masago (Fly Fish Egg) (Nigiri) Des fines lamelles de riz vinaigré supportent délicatement une garniture de masago croquant. Ces minuscules œufs de pois...	**$1.95**
Masago (Fly Fish Egg) (Sashimi)	**$4.15**
Escolar (Super White Tuna) (Small)	**$2.25**
Escolar (Super White Tuna) (Large) Un sashimi généreux d'escolar, aussi connu sous le nom de super white tuna. Chaque tranche épaisse et soyeuse fond délic...	**$4.75**
Chopped Scallop (Nigiri)	**$2.85**
Chopped Scallop (Sashimi) Un mélange délicat de pétoncles finement hachés, présentant une douceur naturelle qui fond dans la bouche. Servie crue,...	**$4.15**
Scallop (Nigiri) Tranches de pétoncle frais, légèrement grillées pour libérer une douce note fumée. Elles sont soigneusement posées sur u...	**$2.50**
Scallop (Sashimi) Un mariage pur et simple de fines tranches de pétoncles, pris tout droit de l'océan. Leur chair tendre et douce est reha...	**$4.99**
Peppered Tuna (Nigiri) (Nigiri / Sashimi)	**$2.65**

ITEM	PRICE
Peppered Tuna (Sashimi) (Nigiri / Sashimi)	**$4.75**
Cajun Salmon (Nigiri)	**$2.50**
Cajun Salmon (Sashimi)	**$4.50**

Sushi Bar

ITEM	PRICE
Sashimi Combo Tranches de thon, saumon et thon blanc super, servies à raison de trois morceaux de chaque variété.	**$19.99**
Sushi Combo Sept pièces de nigiri sélectionnées par notre chef, accompagnées d'un rouleau California.	**$22.99**
Sushi Sashimi Combo Five kinds of nigiri, seven kinds of sashimi (chef’s choice), and spicy tuna roll.	**$27.99**
Veggie Combo Un assortiment de sept nigiri aux légumes accompagnées d'un rouleau de légumes.	**$14.99**
Roll Combo Dinner Thon épicé, dragon fly et rouleaux de l'océan frits composent ce dîner savoureux.	**$19.99**

Sushi Rolls

ITEM	PRICE
Veggie Avocat crémeux, concombre croquant, et un assortiment de légumes frais.	**$4.99**
Spicy Tuna/ Spicy Salmon/ Spicy Yellowtail Fins de poisson mariné intensément piquants, associés à de croustillants morceaux de concombre pour une touche de fraîch...	**$6.99**
Dynamite Mélange épicé de poisson, flocons de tempura croustillants, et rondelles de concombre croquantes.	**$6.99**
Salmon	**$5.99**
Tuna Tendrement saisi pour révéler sa texture ferme et savoureuse, ce thon est accompagné de fines tranches d'avocat crémeux,...	**$5.99**
Yellow Tail Tranches délicates de poisson jaune rehaussées par la fraîcheur croquante des oignons verts.	**$5.99**
California Snow crab, avocado, cucumber.	**$5.99**
Eel/ Ebi Maki Rouleau avec de l'anguille, de l'avocat crémeux et du concombre croquant.	**$6.99**
Philly Saumon fumé enveloppé autour d'une base onctueuse de fromage à la crème, accompagné de tranches d'avocat frais.	**$6.99**
Rock N Roll Tempura de crevettes, crabe des neiges, avocat.	**$7.99**
Rainbow Un rouleau californien garni d'une sélection unique de poissons.	**$10.99**

Chopfuku Signature Cooked Rolls

ITEM	PRICE

Red Snapper Katsu **$12.99**
Une tranche de vivaneau rouge, enrobée de chapelure panko et frite jusqu'à devenir croustillante, repose délicatement su...

Double Trouble **$11.99**
Rouleau Philly garni de tamago, anguille, bâtonnets de crabe et masago, accompagné de sauces coréenne et d'anguille.

Rooster **$11.99**
Poulet grillé enveloppé dans une feuille de soja, accompagné de laitue croquante, fromage à la crème savoureux, rondelle...

Angry Bird **$11.99**
Tempura de crevettes et fromage à la crème enroulés de saumon fumé et avocat, parsemé de miettes croustillantes de tempu...

Fuji Mountain **$11.99**
Shrimp tempura, snow crab, avocado, topped with crabstick and served with four different kinds of sauce.

Dragon Fly **$12.99**
Crevettes tempura, chair de crabe des neiges et concombre, le tout couronné d'anguille et d'avocat, accompagné de sauce...

Tango **$12.99**
Crevettes croustillantes en tempura accompagnées de brins de coriandre et de tiges d'asperges, rehaussées de bâtonnets d...

Taylorsville **$12.99**
Bœuf Angus à la japonaise accompagné de laitue croquante, chair de crabe des neiges délicate, agrémenté d'échalotes, de...

Chopfuku Signature Raw Rolls

ITEM	PRICE
Atomic Bomb Morceaux croquants de thon épicé avec du concombre, le tout surmonté de finement tranches de thon blanc grillé, de tobik...	**$12.99**
Red Sea	**$12.99**
UK Deep fried bacon, snow crab, avocado, topped with tuna, salmon, white fish, jalapeño, tobiko, lemon, served with spicy m...	**$12.99**
Crazy Chop Un mélange épicé de poissons variés et concombre, accompagné de flocons de tempura croustillants. Garni de thon relevé,...	**$12.99**
Hot Mama Crawfish cajun, crabe des neiges et avocat, garnis de yellowtail pimenté, morceaux de mangue, cilantro, oignons verts et...	**$12.99**
The Heaven Tempura de crevettes et crabe des neiges s'allient à l'avocat avant d'être couronnés de sériole, jalapeño, coriandre, ci...	**$13.99**
TY Tempura de crevettes et crabe des neiges enveloppés avec de l'asperge, garnis de saumon poêlé, d'ébi, de thon poivré et...	**$13.99**
Tower of Pisa Crabe des neiges, thon épicé, avocat et tobiko, rehaussés de ciboulette et accompagnés de quatre sauces variées.	**$13.99**
Texas Shrimp tempura, cream cheese, snow crab, topped with seared salmon, jalapeño, mango, citrus habanero, tobiko, micro-gree...	**$13.99**
Chopfuku Faux false	**$13.99**

Chopfuku Signature Deep-Fried Rolls

ITEM	PRICE
Ocean Faux poisson de la journée accompagné de fromage à la crème, garni de ciboulette et de masago, servi avec une sauce spéc...	**$10.99**
Las Vegas Rouleaux de bâtonnets de crabe et fromage à la crème, garnis de crabe épicé, oignons verts, masago, accompagnés de notre...	**$11.99**
Rocky Mountain white fish, scallion, snow crab, topped with Cajun crawfish, masago, cilantro, served with spicy mayo, eel sauce, and wa...	**$13.99**

From the Kitchen

ITEM	PRICE
Buddha Delight Légumes de saison sautés avec tofu, parfumés à la citronnelle et nappés d'une sauce brune riche.	**$10.99**
Chopfuku Fried Rice Riz frit agrémenté d'oignons émincés et d'œuf brouillé.	**$10.99**
Pad Thai served with egg, peanuts and noodles.	**$10.99**
Hawaiian Fried Rice Ananas, oignons et œuf se marient dans cette version exotique de riz sauté.	**$11.99**
Yakisoba Noodles Nouilles sautées accompagnées de carottes croquantes et de courgettes fraîches.	**$11.99**
Chopfuku Curry Noodles Une assiette de nouilles yakisoba au choix de poulet ou de fruits de mer, comprenant crevettes, pétoncles et moules. Le...	**$11.99**
Thai-Styled Green Curry Mushrooms, zucchini, onions, bell peppers, shrimp, squid, mussels.	**$13.99**
Shaking Beef Morceaux de bœuf Angus saisis au wok, accompagnés de cébettes, d'oignons et de poivrons colorés.	**$13.99**
Baby Back Ribs Faux-côtes de porc juteuses nappées d'une sauce teriyaki maison.	**$13.99**
Salmon Salsa Saumon poêlé accompagné de légumes sautés, carottes, champignons, nappé d'une sauce crémeuse à la mangue et relevé de sa...	**$14.99**
Pan-fried Grouper Fish Filet de mérou doré à la poêle, accompagné de brocoli croquant. À personnaliser avec une sauce au miso et citronnelle ou...	**$14.99**

Kid’s

ITEM	PRICE
Crab Roll Un roulé de crabe savoureux où des morceaux juteux de crabe frais sont enveloppés dans du riz vinaigré tendre. Chaque ro...	**$3.99**
Veggie Roll Tranches colorées de concombre croquant et d'avocat crémeux, enveloppées dans du riz vinaigré, puis roulées dans une feu...	**$3.99**
French Fries & Sweet Potatoes	**$3.99**
Chicken Teriyaki Poulet teriyaki mariné dans une sauce soja sucrée et salée, grillé à la perfection pour obtenir une texture tendre. Serv...	**$5.50**
Fried Chicken Balls Juicy bites of marinated chicken, seasoned with aromatic spices, are shaped into perfect spheres before being enveloped...	**$5.50**

Sweet

ITEM	PRICE
Japanese Donuts	**$5.99**
Matcha Cheesecake Un équilibre parfait entre onctuosité et douceur est atteint avec ce cheesecake où le thé vert matcha rencontre la crème...	**$8.99**

Beverages

ITEM	PRICE
Soft Drinks	**$2.50**
Tea Thé vert japonais, servi chaud ou glacé.	**$2.75**
Thai Iced Tea	**$3.50**

Appetizers

ITEM	PRICE
1. Edamame	**$26.99**
2. Dragon Balls	**$29.99**
2. Pan-fried gyoza Dumplings grillés garnis de porc et de légumes.	**$31.99**
3. Crab puff Fausse	**$31.99**
4. Thai Chicken Skewers Brochettes de poulet grillées, imprégnées d'épices au curry. Servies avec une sauce au piment doux et curry pour un goût...	**$34.99**
5. Tempura Shrimp & Shikishi Deep-fried tiger shrimps and seasonal veggies. Dipped with sweet chili sauce.	**$45.99**
6. Calamari Faux	**$45.99**
7. Pop Pop Faux	**$45.99**
8. Egg Rolls Fausse.	**$45.99**

Salad

ITEM	PRICE
1. House Salad (Serve 8) Laitue iceberg croquante, concombres frais et tomates juteuses. À accompagner d'une vinaigrette gingembre ou miso.	**$24.99**
1. House Salad (Serve 10) Feuilles de laitue croquantes, tranches de concombre et quartiers de tomate, accompagnées de votre choix de vinaigrette...	**$39.99**
2. Chicken Salad (Serve 8) Un mélange de laitue iceberg et de jeunes pousses, agrémenté de carottes croquantes et de tomates juteuses, accompagne u...	**$49.99**
2. Chicken Salad (Serve 10) Laitue iceberg croquante et mélange de jeunes pousses composent la base de cette salade colorée, agrémentée de carottes...	**$79.99**

Sushi Package

ITEM	PRICE
1.Classic Roll Platters (6-8 Pieces) (Serve 6)	**$55.99**
1.Classic Roll Platters (6-8 Pieces) (Serve 10)	**$110.99**
2. Chopfuku Signature Roll Platters (10 Pieces) (Serve 6)	**$79.99**

ITEM	PRICE
2. Chopfuku Signature Roll Platters (10 Pieces) (Serve 10	**$149.99**

Kitchen Package

ITEM	PRICE
1. Chopfuku Signature Fried Rice with Regular Chicken Riz frit signature de Chopfuku avec poulet classique, mélange de poulet tendre accompagné d'œufs brouillés, d'oignons et...	**$64.99**
1. Chopfuku Signature Fried Rice with Chicken Teriyaki Served with eggs, onions, scallions. Grilled chicken and teriyaki sauce. Serve ten.	**$64.99**
1. Chopfuku Signature Fried Rice with Chicken Katsu Un généreux bol de riz frit, ponctué de savoureux œufs brouillés, oignons croquants et ciboules parfumées. Accompagné de...	**$74.99**
2. Chicken Pad Thai De tendres nouilles de riz blanches accompagnées de germes de soja croustillants, d'œufs moelleux, d'oignons doux, et de...	**$69.99**
3. Chicken Yakisoba Des nouilles épaisses japonaises à l'œuf accompagnées de carottes, courgettes et poivrons, le tout sauté dans une sauce...	**$75.99**
4. Chicken Curry Noodle Faux	**$79.99**
5. Baby back Ribs Grilled tender pork ribs with house special sauce, served with fried rice or white rice and pan-fried veggies. Serve ten...	**$99.99**
6. Shaking- Beef Bœuf Angus saisi au wok avec oignons et échalotes, accompagné de votre choix de riz frit ou riz blanc et de légumes saut...	**$99.99**

Sweet

ITEM	PRICE
Chopfuku Signature Homemade Donuts Petits morceaux de beignets faits maison, dotés d'une forme unique. Présentés avec une sauce crémeuse à la mangue et sau...	**$44.99**