



Kampai Japanese Restaurant

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizer	
ITEM	PRICE
Wasabi Chicken Ailes de poulet marinées au wasabi et au saké, ensuite frites à la perfection.	\$3.95
Kabayaki Barbecued eel.	\$8.25
Tempura Une sélection croustillante de crevettes enrobées délicatement, accompagnées de légumes de saison, tous plongés dans une...	\$5.25
Spring Roll	\$4.25
Gyoza Steamed or deep fried pork dumpling.	\$4.75
Skewered Chicken Morceaux de poulet et poivrons, grillés sur brochettes, enrobés d’une sauce teriyaki légèrement sucrée.	\$5.75
Skewered Seafood Une sélection de crevettes, pétoncles et espadon grillés, marinés dans une sauce teriyaki.	\$5.55
Beef & Asparagus Fines tranches de bœuf entourant des asperges croquantes, nappées d'une sauce teriyaki savoureuse.	\$5.25
Fried California California roll deep fried with wasabi batter and topped with eel sauce.	\$5.55
Sashimi 2 each of tuna, salmon, yellowtail and fluke.	\$8.50
Oshinko Un assortiment de légumes marinés savoureusement croquants.	\$3.50
Hijiki Une salade de hijiki mijotée délicatement, mettant en valeur la texture unique de cette algue marine.	\$0.35
Kushi Katsu Crevettes, pétoncles et espadon enrobés de chapelure croustillante et frits jusqu'à une perfection dorée.	\$5.25
Vegetable Tempura	\$4.25
Shumai Steamed or deep fried shrimp dumpling.	\$5.25
Agedashi Tofu croustillant, paré de gingembre, radis et flocons de bonite.	\$4.25
Skewered Beef Fines tranches de bœuf enroulées autour de ciboulette et grillées à la perfection, nappées d'une douce sauce teriyaki.	\$5.75
Skewered Tuna Morceaux de thon, mis à l'honneur avec des oignons verts et bacon, nappés d'une sauce teriyaki onctueuse.	\$5.25
Broiled Yellowtail	\$5.95
Fly To Mars Tuna, salmon and yellowtail rolled with masago, fried with wasabi batter and topped with eel sauce.	\$6.50
Sushi Un assortiment de sushi comprenant une pièce de thon, de flet, de crevette, de sériole et de saumon.	\$7.50
Edamame Fèves de soja légèrement cuites à la vapeur.	\$3.95
Seared Tuna Tranches fines de thon légèrement poêlé.	\$8.50

ITEM	PRICE
Usuzukuri Thin sliced fluke served with ponzu and chili paste.	\$7.50
Carpacho Choice of tuna, salmon or fluke marinated with carpacho sauce.	\$8.50
Soup	
Miso Soup Un bouillon réconfortant de miso, enrichi de saveurs subtiles du soja fermenté. Des morceaux tendres de tofu nagent douc...	\$1.75
Clear Soup Un bouillon limpide et léger, préparé à partir d'un dashi traditionnel à base de kombu et de bonite séchée, rehaussé d'u...	\$1.75
Salad	
Green Salad Un mélange vibrant de laitue croquante, concombre frais, tomates juteuses et carottes râpées, le tout nappé d'une vinaig...	\$1.75
Seaweed Salad	\$3.50
Tuna & Avocado Salad Tuna and avocado with spicy sauce on a bed of spring mix.	\$6.50
Oshitashi Épinards cuits à la vapeur, nappés d'une sauce au sésame, garnis de fins morceaux de bonite séchée.	\$3.50
Japanese Garden Salad Un mélange coloré de légumes frais, rehaussé d'une vinaigrette au choix : gingembre, wasabi ou miso.	\$5.50
Sunomono Salad Crevettes, poulpe, bâtonnets de crabe, concombre et algues.	\$5.50
Tofu Salad Tofu and egg omelet with spring mix.	\$4.50
California Salad Avocado, shrimp and crab stick on a bed of spring mix, served with miso mustard dressing topped with masago.	\$6.50
Sushi & Sashimi	
Egg Omelet Un velouté d'œufs savamment battus, doucement cuits jusqu'à obtenir une texture tendre et moelleuse. Subtilement rehauss...	\$1.75
Crab Stick Une touche marine délicate, le bâtonnet de crabe est soigneusement roulé et remis en forme pour capturer les saveurs de...	\$1.75
Fluke false	\$1.75
White Tuna	\$2.15
Smoked Salmon	\$1.75
Sweet & Shrimp false	\$1.75
Yellow Tail Filet de thon à queue jaune finement tranché, saisi à la perfection pour libérer sa délicate saveur marine. Accompagné d...	\$1.75

ITEM	PRICE
Flying Fish Roe false	\$2.15
Scallop	\$2.25
Squid	\$2.15
Surf Clam false	\$1.75
Inari (Fried Tofu) Four pouches de tofu frites, doucement sucrées, renferment une boule de riz vinaigré. Leur texture tendre et leur saveur...	\$1.75
Eel false	\$2.15
Tuna	\$1.75
Salmon	\$1.75
Shrimp (Steamed) false	\$1.75
Mackerel	\$1.75
Octopus false	\$2.15
Salmon Roe	\$2.15
Sea Urchin	\$2.25

Sushi Roll

ITEM	PRICE
Dragon Roll Anguille délicatement roulée avec du concombre et du masago, enveloppée d'une couche d'avocat crémeux.	\$7.95
Firecracker Tranches d'avocat et concombre, agrémentées de masago, surmontées d'un thon épicé et croustillant.	\$9.95
Green Giant Brocoli croquant et asperges tendre enveloppés de mayonnaise au wasabi, avec une couche extérieure d'avocat crémeux.	\$5.50
Mexican Hat Red pepper and avocado topped with jalepeno flavor.	\$4.50
Volcano Island Spicy tuna, cucumber & scallion inside, salmon on outside, topped with tempura flakes.	\$11.50
Dynasaw Des crevettes tempura croustillantes accompagnées de masago, surmontées d'une délicate tranche d'anguille.	\$10.50
Grasshopper Une association fraîche de laitue croquante, avocat velouté, concombre rafraîchissant et kaiware, le tout agrémenté d'un...	\$5.00
Unicorn Roll Crevette et asperge nappées d'une mayonnaise légère.	\$4.75
Vegetable Roll Choice of asparagus, avocado, broccoli or red pepper.	\$3.50
Alaskan Roll Salmon and avocado.	\$4.75
Boston Roll Faux	\$4.75

ITEM	PRICE
Crab & Kaiware Faux bâtonnets de crabe alliés à la fraîcheur poivrée des pousses de daikon.	\$4.75
Futomaki Roll (5 Slices) Rouleau Futomaki (5 Tranches) - Un mélange savoureux d'imitations de chair de crabe, d'omelette, de légumes marinés, d'é...	\$4.75
Hamachi Special Broiled yellowtail and kaiware.	\$4.75
American Dream Shrimp tempura and avocado with masago.	\$5.95
Chicken Teri Roll Poulet teriyaki accompagné d'avocat crémeux.	\$6.00
Futomaki Junior Une omelette japonaise généreusement roulée avec du concombre croquant, des légumes marinés, et de la courge, le tout ag...	\$5.25

Main

ITEM	PRICE
Matoi Roll (5 Slices) Fausse	\$7.25
Pico Roll Broiled salmon, cucumber and kaiware with masago.	\$5.25
Salmon Skin Roll Broiled salmon skin, cucumber and scallion.	\$4.75
Shrimp & Avocado Crevettes juteuses et avocat crémeux se rencontrent, agrémentés d'une touche de mayonnaise légère et de petits œufs de p...	\$5.00
Spicy Tuna Thon accompagné de concombre et ciboule, relevé d'une sauce piquante.	\$5.95
Tuna & Avocado Roll De tendres morceaux de thon enveloppés avec de l'avocat crémeux, le tout roulé dans du riz vinaigré. Chaque bouchée offr...	\$4.75
Cucumber Roll	\$3.50
Kampiyou (Cooked Gourd)	\$3.50
Oshinko Roll (Pickled Radish) Carottes marinées enveloppées dans du riz sushi légèrement vinaigré, le tout enroulé dans une feuille de nori. Les radis...	\$3.50
Tuna (Main)	\$4.00
Yamagubou (Pickled Burdock) false	\$3.50
Philly Roll Cream cheese, salmon and avocado.	\$5.00
Rainbow Roll Variety of fish and avocado rolled on outside with cucumber and masago inside.	\$10.50
Sanchin Roll Brocoli, avocat et bâtonnet de crabe nappé d'une délicate touche de mayonnaise.	\$4.75
Spicy Shrimp Crevettes sautées avec poivrons rouges et nappées d'une sauce épicée.	\$5.00
Spicy Yellowtail Morue jaune accompagnée de cébettes et relevée d'une sauce pimentée.	\$5.95

ITEM	PRICE
Yama Roll Salmon, asparagus and avocado with light mayonnaise.	\$5.00
Eel & Cucumber	\$4.75
Natto (Fermented Bean) Soybeans undergo a careful fermentation process, transforming them into natto known for its sticky texture and robust, e...	\$3.50
Salmon (Main)	\$4.00
Umeshisho (Plum Paste and Kaiware) Cette création se distingue par son mélange savoureux de pâte de prune acidulée et de kaiware frais, offrant une texture...	\$3.50
Yellowtail	\$4.00
Entree	

ITEM	PRICE
Sushi Regular 1 tuna roll 2 tuna, 1 each of salmon, yellowtail, shrimp, fluke, clam and masago.	\$13.95
Chirashi Sushi Un mélange de sashimi varié déposé délicatement sur du riz vinaigré.	\$14.95
Sushi & Sashimi Un rouleau de thon, accompagné de six nigiris variés et dix pièces de sashimi.	\$20.25
Teriyaki Beef Une tendre découpe de bœuf grillé, nappée d'une sauce teriyaki légèrement sucrée et umami, agrémentée d'une pointe de gi...	\$16.95
Teriyaki Swordfish	\$12.75
Tempura Vegetable	\$9.95
Katsu Chicken Fausse.	\$11.95
Suki - Yaki Fines tranches de bœuf mijotées avec des légumes dans un chaudron.	\$14.95
Stir Fried Scallop Fausses noix de Saint-Jacques sautées accompagnées de légumes croquants dans une sauce à l'ail subtile.	\$13.95
Ginger Pork Thin sliced pork with ginger sauce.	\$12.50
Bento Box 1. sushi, sashimi and tempura 2. teriyaki chicken, swordfish and tempura.	\$19.95
Vegetable Fried Rice Un mélange vibrant de légumes croquants sautés à la perfection, infusé de notes de soja et de sésame, se mêle à un riz f...	\$4.75
Sushi Rice false	\$1.95
Sushi Deluxe Un rouleau de thon épicé accompagné de deux morceaux de thon. Un assortiment de poissons comprenant un morceau de yellow...	\$18.95
Sashimi (Entree) 2 each of tuna, fluke salmon, yellowtail, white tuna, mackerel and octopus.	\$17.95
Teriyaki Chicken	\$15.00
Teriyaki Shrimp Crevettes juteuses enrobées d'une sauce teriyaki maison, caramélisées à la perfection sur le gril. Servies avec une touc...	\$14.75

ITEM	PRICE
Teriyaki Salmon Un tendre filet de saumon grillé à la perfection, nappé d'une sauce teriyaki maison riche et légèrement sucrée. Servi su...	\$12.75
Tempura Shrimp & Vegetable Faites plaisir à vos papilles avec des crevettes croustillantes et un assortiment de légumes frits légèrement enrobés d'...	\$13.50
Katsu Tonkatsu (Pork) Breaded and deep fried.	\$12.50
Nabe Udon Udon noodle soup topped with tempura.	\$9.95
Steamed Salmon Saumon délicatement cuit à la vapeur avec des oignons verts et infusé de saké.	\$13.95
Stir Fried Tofu Tofu sauté enrobé de sauce teriyaki subtilement épicée, accompagné de légumes croquants.	\$9.95
Shogun Box Un agencement de homard, steak juteux et légumes tempura croustillants.	\$22.95
Vegetable Curry Sauce Bowl of mild curry sauce with carrot and broccoli dress up any katsu dinner or steamed rice.	\$1.50
Steamed Rice	\$1.25
Sushi Roll Combination Un ensemble alléchant de rouleaux de sushi vous attend : commencez avec le thon épicé, le rouleau d'Alaska et le classiq...	\$13.95
Sushi Special Un roulé épicé au thon, accompagné de trois nigiri de thon, saumon et sérieole.	\$16.95