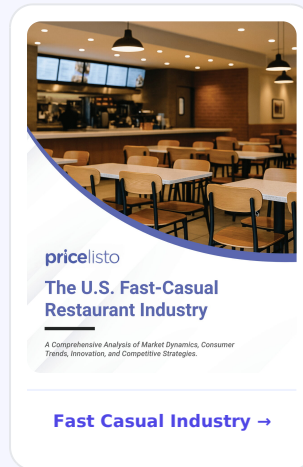




Kura Revolving Sushi Bar

Menu Prices — August 2, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Roll

ITEM	PRICE
Volcano Roll	\$3.20
Baked Crab Cheese Roll	\$3.20
Baked Eel Avocado Roll Tranches d'anguille savoureuse doucement cuites au four pour exhaler leurs riches saveurs, posées délicatement sur un li...	\$3.20
Blue Crab California Un rouleau de sushi offrant une douceur subtile : du crabe bleu tendre, mélangé à de l'avocat crémeux et du concombre cr...	\$3.20
Spicy Tuna De tendres morceaux de thon rouge mélangés à une sauce piquante spéciale, nappés d'oignons verts croquants, le tout enve...	\$3.20
Caterpillar Faux sushi qui envoûte les papilles, le rouleau Caterpillar combine thon et concombre croquant dans une étreinte de riz...	\$3.20
Eel California	\$3.20
Philadelphia false	\$3.20
Rainbow false	\$3.20
Kura false	\$3.20
Tempura Philadelphia	\$3.20
Spicy Salmon	\$3.20
Spicy Yellowtail false	\$3.20
Shrimp Avocado Fines tranches d'avocat crémeux enroulées autour de crevettes tendres, légèrement marinées et grillées. Chaque bouchée o...	\$3.20
Golden Crunchy Roll Enrobed in a crispy layer, this roll offers a delightful contrast of textures. Inside, succulent shrimp pairs with cream...	\$3.20
Salmon Skin false	\$3.20
Spicy Popcorn Shrimp Roll	\$3.20
Tekka Maki Un roulé délicat de riz parfaitement assaisonné enveloppe des tranches tendres et légèrement sucrées de thon frais. Chaq...	\$3.20
Kappa Maki Tranches de concombre croquantes roulées dans un riz vinaigré délicatement pressé, enveloppé d'une feuille de nori à la...	\$3.20

Hand Roll

ITEM	PRICE
Spicy Salmon Crunchy Hand Roll Un généreux morceau de saumon tendre, mélangé avec une sauce épicée faite maison, enveloppée dans du riz moelleux et du...	\$2.75
Spicy Tuna Crunchy Hand Roll	\$2.75
Crunchy Hand Roll	\$2.75
Spider Roll Un rouleau captivant qui marie crabe à carapace molle croustillant enveloppé de riz vinaigré moelleux, d'avocat crémeux...	\$2.75

ITEM	PRICE
Blue Crab California (Hand Roll) Flocons de chair de crabe bleu enveloppés dans du riz vinaigré tendre et une feuille de nori légèrement grillée. Alliés...	\$2.75
Salmon Skin (Hand Roll) Toute l'essence du saumon dans un rouleau à main. Des peaux de saumon grillées pour une texture croustillante, enveloppé...	\$2.75
Spicy Tuna (Hand Roll) Thon épicé enveloppé dans un cône croustillant de nori, chaque bouchée offre une explosion de saveurs. Le thon, finement...	\$2.75
Spicy Salmon (Hand Roll)	\$2.75
Spicy Yellowtail (Hand Roll) false	\$2.75
Spicy Scallop Tendres noix de Saint-Jacques nappées d'une sauce épicée, relevées avec une pointe de mayo japonaise. Accompagnées de ri...	\$2.75
Eel Tendrement grillé, l'anguille offre une chair douce et succulente rehaussée par une sauce soja sucrée légèrement caramél...	\$2.75
Negitoro	\$2.75
Cucumber	\$2.75
Avocado false	\$2.75
Vegetable false	\$2.75
Spicy Crunchy Taco Faux taco enveloppé d'une feuille d'algue croquante, rempli de thon légèrement épicé, agrémenté d'une touche de mayonnai...	\$2.75

Nigiri

ITEM	PRICE
Salmon false	\$2.75
Tuna	\$2.75
Eel (Nigiri) Fines lamelles d'anguille grillée reposent délicatement sur un doigt de riz vinaigré. Légèrement sucré et enrobé d'une s...	\$2.75
Yellowtail false	\$2.75
Conch false	\$2.75
Sweet Shrimp - Red Shrimp	\$2.75
Tamago	\$2.75
Shrimp false	\$2.75
Snow Crab False	\$2.75
Red Snapper with Yuzu Pepper Fines tranches de vivaneau rouge captivées par la chaleur rayonnante d’une flamme vive, révélant leur douceur subtile. A...	\$2.75
Hokkaido Scallop Finesse et douceur caractérisent les noix de Saint-Jacques d'Hokkaido, fraîchement cueillies des eaux du nord du Japon....	\$2.75
Squid	\$2.75

ITEM	PRICE
Toro Un morceau de ventrèche de thon, tranché avec précision pour révéler un marbré délicat, ce Toro fond dans la bouche. Cha...	\$2.75
Seared Salmon Japanese Mayo Fines tranches de saumon, délicatement saisies pour rehausser leur arôme naturel, sont garnies d'une mayonnaise japonais...	\$2.75
Seared Scallop Japanese Mayo Fausses coquilles Saint-Jacques feuilletées en une touche de feu, recouvertes d'une mayonnaise japonaise crémeuse. Leur...	\$2.75
Soy Sake Marinated Tuna	\$2.75
Soy Sake Marinated Salmon	\$2.75
Seared Beef with Yakiniku Sauce Tranches de bœuf finement saisies, nappées d'une sauce yakiniku savoureuse, alliant des notes sucrées et salées. Le bœuf...	\$2.75
Spanish Mackerel - Aji Une tranche de maquereau espagnol Aji, fraîchement pêchée, est finement découpée et délicatement posée sur un lit de riz...	\$2.75
Seared Mackerel Faux filet de maquereau saisi doucement pour révéler sa chair tendre et juteuse. Rehaussé d'une pointe de yuzu pour une...	\$2.75
Octopus false	\$2.75
Garlic Ponzu Tuna	\$2.75
Garlic Ponzu Salmon Fines tranches de saumon, délicatement marinées dans une sauce ponzu à l'ail, apportent une touche d'agrumes et de fraîc...	\$2.75
Garlic Ponzu Albacore Fines tranches d'albacore tendre, arrosées d'une sauce ponzu délicatement infusée à l'ail. Les notes citronnées s'harmon...	\$2.75
Umami Oil Salmon Un filet de saumon tendre, infusé d'huile umami, saisi légèrement à la perfection. L'huile confère une profondeur savour...	\$2.75
Umami Oil Seared Beef	\$2.75
Garlic Tuna Steak	\$2.75
Premium American Beef false	\$2.75
Seared Flounder Fin Un filet de flétan finement saisi, où la chaleur grésille juste assez longtemps pour caraméliser le bord. Chaque tranche...	\$2.75
Salmon Skin (Nigiri) Fines bandes de peau de saumon grillées, légèrement croustillantes, reposent sur un lit de riz vinaigré moelleux. Un sou...	\$2.75

Gunkan Maki

ITEM	PRICE
Mini Salmon Cup Fines tranches de saumon frais nichées sur du riz vinaigré, délicatement pressées pour former une petite bouchée. Le tou...	\$2.75
Mini Eel Cup	\$2.75
Mini Crab Cup Un jeu de saveurs avec du crabe tendre enveloppé dans du riz sushi vineux, garni d'œufs de tobiko éclatants. Servi dans...	\$2.75
Sea Urchin False	\$2.75
Negitoro (Gunkan Maki) false	\$2.75
Ikura - Salmon Roe	\$2.75

ITEM	PRICE
Masago - Capelin's Egg	\$2.75
Real Crab Meat false	\$2.75
Tuna Yukhoe false	\$2.75
Salmon Yukhoe false	\$2.75
Natto false	\$2.75
Inari	\$2.75
Premium American Beef (Gunkan Maki) Un lit de riz vinaigré enveloppe une tendre tranche de bœuf américain, soigneusement grillée pour libérer ses arômes ric...	\$2.75
Garlic Tuna Steak (Gunkan Maki) Le thon tendre se mêle à des nuances d'ail grillé, enveloppé dans du riz moelleux et une feuille croustillante de nori....	\$2.75

Side

ITEM	PRICE
Fried Chicken Wing false	\$3.20
Chicken Namban	\$3.20
Tantanmen	\$5.80
Tonkotsu Ramen Savour a rich, creamy pork bone broth, simmered slowly to capture deep umami flavors. Silky, thin noodles are paired wit...	\$5.80
Shoyu Ramen Un bol de ramen shoyu chaud avec des nouilles de blé tendres nageant dans un bouillon de soja clair et parfumé. Les tran...	\$5.80
Miso Ramen Un bouillon miso riche de saveurs enveloppe des nouilles ramen parfaitement al dente. Des morceaux de porc tendre et sav...	\$5.80
Beef Udon Udon épaisses dans un bouillon richement parfumé, agrémentées de morceaux tendres de bœuf grillé. Rehaussé d'oignons ver...	\$5.20
Shrimp Tempura Udon	\$5.20
Kitsune Udon Un bol de nouilles de blé épaisses baignant dans un bouillon léger, mais savoureux, agrémenté de délicates nuances d'uma...	\$4.20
Miso Soup false	\$2.25
Vegetable 10 Jyu false	\$5.80
10 Jyu	\$5.80
Japanese Poke	\$5.80
Beef Ojyu false	\$5.80
Shrimp Tempura Crevette enrobée d'une pâte légère, frite jusqu'à obtenir un croustillant doré. Chaque bouchée révèle un tendre crustacé...	\$4.20
Soft Shell Crab Tempura Savourez du crabe à carapace molle enrobe de tempura croustillant, frit avec précision pour une texture légère et aérien...	\$4.20

ITEM	PRICE
Yellowtail Cheek False	\$4.20
Salmon Cheek	\$3.20
Chicken Gyoza Dumpling Petits dumplings dorés avec une farce juteuse de poulet assaisonné de gingembre et d'ail. Ces gyozas sont délicatement p...	\$3.20
Crispy Chicken false	\$3.20
Crispy Squid Un anneau de tendres calamars enrobés d'une pâte croustillante et dorée. Chaque bouchée révèle une texture délicatement...	\$3.20
Teriyaki Salmon Cheek	\$3.20
Shrimp Stuffed Baked Avocado	\$3.20
Garlic Ponzu Sashimi Tranches de poisson cru finement sélectionnées, nappées d'une sauce ponzu à l'ail rehaussée de zeste d'agrumes. Ce plat...	\$3.20
Fried Takoyaki Bouchées croustillantes à l'extérieur, ces boulettes de pâte abritent un cœur moelleux de poulpe tendre. Enrobées d'une...	\$2.25
Sunomono Une salade japonaise légère combinant des concombres croquants finement tranchés et des algues savoureuses dans une vina...	\$2.25
Edamame Edamame tendres cuits à la vapeur, légèrement saupoudrés de sel de mer pour rehausser leur goût délicat. Ces gousses ver...	\$2.25
Crispy Rice with Crab Mayo	\$2.25
Crispy Rice with Spicy Salmon Un paletot de riz croustillant savamment préparé, garni de saumon relevé d'épices. Le contraste entre la texture croquan...	\$2.25
Crispy Rice with Spicy Tuna Une bouchée croustillante qui commence par du riz grillé à la perfection, offrant une base croquante. Surmontée d'un mél...	\$2.25

Drink

ITEM	PRICE
Green Tea Faux.	\$2.25
Coke	\$2.25
Diet Coke	\$2.25
Sprite false	\$2.25
Raspberry Iced Tea fausse	\$2.25
Lemonade false	\$2.25
Dr Pepper false	\$2.25

Dessert

ITEM	PRICE
Cream Anmitsu	\$3.20

ITEM	PRICE
Japanese Style Soy Milk Donuts false	\$3.20
Banana Tempura Faites l'expérience du croquant doré de la banane tempura. Des tranches de banane mûre sont enrobées d'une pâte légère e...	\$3.20
Apple Tart Un feuilletage croustillant accueille généreusement une compote de pommes légèrement épicée, rehaussée de notes de canne...	\$3.20
Mochi Ice Cream Choose two flavors from the following green tea, mango, strawberry.	\$3.20
Vanilla Ice Cream	\$2.25
Warabimochi Une douceur japonaise unique, le Warabimochi est une confiserie délicate faite à partir de poudre de racine de fougère....	\$2.25
Sesame Ball false	\$2.25
Hokkaido Milk Creamy Tart Un fond de tarte friable et beurré accueille une généreuse crème au lait d'Hokkaido, connue pour sa douceur soyeuse et s...	\$2.25
NY Cheesecake false	\$2.25
Watermelon	\$2.25