

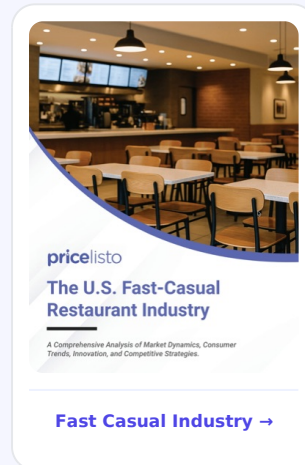
pricelisto



Kyatchi

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Soups & Salads

ITEM	PRICE
Miso Soup Gluten-free. Vegetarian. Traditional Japanese soup made with konbu seaweed stock.	\$4.25
Kabocha Soup Gluten-free. Kabocha squash, carrots, butter, sesame seed, aonori seaweed, and tamari.	\$6.75
Moyashi Salad Faux-reponse	\$5.25
Homemade Kaiso Salad Gluten-free. Vegetarian. Variety of seaweed with sesame dressing.	\$7.25
Homemade Kaiso Salad (Soups & Salads) Un mélange savoureux d'algues variées, nappé d'une vinaigrette au sésame. Sans gluten et parfait pour les amateurs de pl...	\$7.25

Small Plates

ITEM	PRICE
Roasted Mekyabetsu Nishumori Choux de Bruxelles rôtis, préparés de deux manières distinctes: une touche de sel de mer au curry et une sauce au sésame...	\$7.50
Yaki Zhake Filet de saumon sockeye grillé sans gluten, généreusement nappé d'un glaçage au miso et à l'ail.	\$18.00
Tara Shiro Yaki Fausse flocons. Filet de morue d'Alaska grillé, savamment mariné dans du miso.	\$16.00
Agedashi Tofu Gluten Free. Vegetarian. Soft fried tofu served with dashi broth, daikon, ginger and green onions.	\$7.00
Ankake Agedashi Dofu Tofu croustillant enrobé de fécule de maïs, accompagné de champignons et nappé d'une sauce aux légumes savoureuse. Glute...	\$8.00
Vegetarian Kara-Age Gluten-free. Marinated and fried extra-firm tofu with lemon and Japanese mayo.	\$6.00
Tara No Amazu-An Morue croustillante, servie sans gluten, rehaussée d'une sauce amazu-an douce et acidulée. Accompagnée d'asperges croqua...	\$14.75
Gyoza Gyoza maison faits avec du porc Berkshire, accompagnés d'une sauce soja à tremper.	\$9.50
Gyoza (Small Plates) Raviolis japonais faits maison, remplis de porc Berkshire, accompagnés d'une sauce soja pour tremper.	\$9.50
Kara-Age Morceaux de poulet marinés sans gluten, enrobés et frits à la perfection, accompagnés de mayo japonaise et d'un quartier...	\$8.75
Kara-Age (Small Plates) Morceaux de poulet marinés, enrobés sans gluten, dorés à la perfection. Accompagnés d'un zeste de citron et d'une touche...	\$8.75
Ika Shogayaki Faux.	\$16.00
Ika Shogayaki (Small Plates) Gluten-free. Grilled flying squid marinated in soy and ginger.	\$16.00

Noodles

ITEM	PRICE
Ramen Pork belly, egg, green onion, yellow onion, bamboo shoots, and chicken broth.	\$14.50

ITEM	PRICE
Ramen (Noodles) Pork belly, egg, green onion, yellow onion, bamboo shoots, and chicken broth.	\$14.50
Kaisen Yakisoba Nouilles japonaises sautées avec crevettes et pétoncles, accompagnées de chou croquant et d'oignons. Surmontées d'un œuf...	\$17.50
Kitsune Un bouillon léger à base de bonite, accompagné de tofu savoureux, pousses de radis croquantes et un œuf poché délicateme...	\$16.00
Veggie Ramen Rich and savory miso mingles with sweet corn and wakame, complemented by tender bamboo and a sprinkle of sesame seeds, a...	\$12.75
Veggie Ramen (Noodles) Bouillon de légumes généreusement parfumé au miso, garni de maïs doux, wakame, pousses de bambou croquantes et graines d...	\$12.75
Rice	

ITEM	PRICE
Tonkatsu Côtelette de porc Berkshire croustillante servie avec du riz, salade de pommes de terre, chou croquant, tomates juteuses...	\$18.75
Kinoko Curry Un savoureux mélange végétarien de champignons shimeji et shiitake, oignon jaune et carotte, relevé d'ail subtil et de t...	\$15.25
Kinoko Curry (Rice) Vegetarian. Yellow onion, carrot, shimeji and shiitake mushrooms, garlic and bamboo slices.	\$15.25
Onigiri Boulette de riz japonaise sans gluten, garnie d'ume aigre-doux pour les végétariens, d'okaka savoureux à base de bonite...	\$4.00
Tsukune Donburi Boulettes de poulet bio accompagnées d'oignons verts, un œuf poché, le tout nappé d'une sauce teriyaki.	\$17.75

Sushi Rolls	
ITEM	PRICE
Kappa De fines tranches de concombre croquantes roulées avec soin, parfaites pour ceux qui recherchent une option sans gluten...	\$4.75
Kanypo Gluten-free. Vegetarian. Homemade marinated calabash gourd.	\$5.75
Sake Gluten-free. Sockeye salmon.	\$7.50
Avocado false	\$6.50
Negihama Morue à la texture délicate associée à des oignons verts croquants. Servi frais avec une touche de raffinement.	\$10.25
Bincho Faux.	\$8.25
Ume Shiso Fausse.	\$6.50
Ebi Mayo Gluten-free. Cooked pink shrimp with Japanese mayo.	\$7.00
Hotate Yuzu Coquille Saint-Jacques rehaussée d'une touche de pâte de yuzu, servie sans gluten.	\$8.75
Futo Maki Une option sans gluten alliant tamago, tofu, épinards, concombre, kanpyo et oshinko.	\$10.75

ITEM	PRICE
Masunosuke Tranche épaisse de saumon royal, apprêtée sans gluten.	\$10.25
Tai Shiso Gluten-free. Red snapper, shiso, lemon juice, and sea salt.	\$11.75
Oshinko Gluten-free. Pickled daikon.	\$5.50
Oshizushi - Pressed Sushi	
ITEM	PRICE
Battera Un pavé de maquereau enrobé de kombu transparent, sans gluten.	\$17.00
Suzuki Bar rayé accompagné de feuille de shiso et relevé de poivre noir. Servi avec une sauce yuzu ponzu sans gluten.	\$17.00
Sake (Oshizushi - Pressed Sushi) Saumon pressé avec une tranche de citron et une touche de tobiko, offrant une option naturellement sans gluten.	\$16.50
Nigiri & Sashimi	
ITEM	PRICE
Inari Tofu frit doux, préparé maison et fourré avec soin. Convient à ceux suivant un régime sans gluten et végétarien.	\$3.75
Saba Gluten-free. Mackerel.	\$4.25
Suzuki (Nigiri & Sashimi) Filet de bar frais servi en nigiri ou sashimi, accompagné d'une option sans gluten pour une dégustation authentique.	\$4.25
Tamago Faux	\$4.00
Masunosuke (Nigiri & Sashimi) Faux filet de saumon roi, disponible en nigiri ou sashimi, naturellement sans gluten.	\$5.00
Tai Gluten-free. Red snapper.	\$4.75
Botanebi Gluten-free. Spot prawn.	\$5.00
Sake (Nigiri & Sashimi) Tranches délicates de saumon sockeye, servies crues sur du riz vinaigré ou simplement en fines tranches pour savourer ch...	\$3.75
Ikura Œufs de saumon, naturellement sans gluten.	\$4.75
Bincho (Nigiri & Sashimi) Thon albacore frais, tranché finement en nigiri ou sashimi, une expérience sans gluten à savourer.	\$4.25
Iwana Poisson des montagnes préparé sans gluten.	\$4.25
Tobiko Gluten-free. Flying fish roe.	\$3.75
Hotate Un chef-d'œuvre de coquilles Saint-Jacques, naturellement sans gluten.	\$4.25
Hamachi false	\$4.50

ITEM	PRICE
Uni Our uni is naturally gluten-free, featuring sea urchin that captures the essence of the ocean with each bite.	\$8.75
Platters	
Chirashi Gluten-free. Variety of sashimi and vegetables over sushi rice.	\$28.00
Chef's Nigiri Gluten-free. Sake, hotate, iwana, hamachi, bincho, tobiko, suzuki and a maki roll.	\$26.00
Chef's Vegetarian Inari, kanpyo, ume shiso, et une touche de croquant avec des rouleaux d'asperge, d'avocat et de concombre, tous soigneus...	\$18.75
Yasai No Barachirashi Une option sans gluten et végétarienne mélange élégamment des morceaux de concombre, avocat, tomate, takuwan et asperges...	\$17.25
Chef's Sashimi Sake, hotate, iwana, hamachi, et bincho présentés avec tobiko, accompagnés de riz. Sans gluten.	\$29.00
Hot Dogs	
House Dog Fausse	\$10.50
Avocado & Egg Dog Faux	\$11.50
Yakisoba Dog Soba sautées avec des oignons, garnis de gingembre rouge et nappés de mayo japonaise.	\$10.50
Yakisoba Dog (Hot Dogs) Stir-fried soba noodles, onion, red ginger, and Japanese mayo.	\$10.50
Kinoko Dog Sautéed mushrooms with soy butter and Parmesan cheese.	\$11.50
Kinoko Dog (Hot Dogs) Champignons sautés avec du beurre de soja et du fromage parmesan.	\$11.25
Kushimomo (Skewers)	
Shishito Une assiette de poivrons shishito grillés, apportant une touche subtile de chaleur. Parfaits pour une petite faim, ils s...	\$3.00
Tsukune Une boulette de poulet savoureuse et juteuse, grillée à la perfection.	\$5.50
Negi Vegetarian. Japanese green onion.	\$3.75
Shiitake Vegetarian. Shiitake mushroom.	\$3.50
Butabara Faux	\$5.50
Momo Faux-filet de poulet tendre.	\$4.25

ITEM	PRICE
Gyuhire Un tendre filet de bœuf Limousin.	\$7.75
Specialty Rolls	
Hamachi Tataki Roll À l'extérieur, un hamachi légèrement saisi accompagné de sauce negishio. À l'intérieur, des tranches croquantes de conco...	\$18.50
Hamachi Tataki Roll (Specialty Rolls) Tranches de hamachi légèrement grillées nappées de sauce negishio composent l'extérieur. À l'intérieur, découvrez un mél...	\$18.50
Iwana Roll Gluten-free. Outside: arctic char, fresh squeezed lemon juice. Inside: inari, kanpyo, shiso and avocado.	\$16.00
Portlandia Faux	\$13.25
Kids Menu	
Ramen (Kids Menu) Bouillon de poulet avec nouilles.	\$6.00
Hot Dog false	\$7.00
Tsukune Donburi (Kids Menu) Three organic chicken meatballs and rice with teriyaki sauce.	\$6.00
Combo 1 Onigiri, egg custard, potato salad, chicken skewer, fruit.	\$10.00
Combo 2 Demi rouleau d'avocat, demi rouleau de concombre, deux pièces de nigiri (crevette et tofu frit), fruits.	\$10.00
Dessert	
Donna's Cheesecake Cheesecake new-yorkais fait maison, parfumé à la vanille, accompagné de chocolat riche ou de caramel miso.	\$7.75
Orange Rolled Cake Gâteau roulé délicatement enrobé de crème fouettée, infusé de la douceur des oranges de Navel. Une réduction d'orange re...	\$9.00
Orange Rolled Cake (Dessert) Un tendre gâteau roulé mettant en vedette des oranges navel, généreusement garni de crème fouettée onctueuse. Arrosé d'u...	\$9.00