★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Kyatchi

Kyatchi

Menu Prices — October 23, 2026

Kyatchi menu with prices in United States, updated October 2019: 90 items across 13 categories, prices from $3.00 to $29.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Kyatchi Menu with Prices (United States)

Kyatchi menu with prices in United States, updated October 2019: 90 items across 13 categories, prices from $3.00 to $29.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/kyatchi

Menu categories: Soups & Salads · Small Plates · Noodles · Rice · Sushi Rolls · Oshizushi - Pressed Sushi · Nigiri & Sashimi · Platters · Hot Dogs · Kushimomo (Skewers) · Specialty Rolls · Kids Menu · Dessert

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 Fausses 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**

ITEM	PRICE
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**
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 Gluten-free. Vegetarian.	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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**

ITEM	PRICE
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 Gluten-free. Yellowtail.	**$4.50**
Uni Our uni is naturally gluten-free, featuring sea urchin that captures the essence of the ocean with each bite.	**$8.75**

Platters

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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)

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**
Gyuhire Un tendre filet de bœuf Limousin.	**$7.75**

Specialty Rolls

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
Ramen (Kids Menu) Bouillon de poulet avec nouilles.	**$6.00**
Hot Dog	**$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

ITEM	PRICE
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**