★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Musume

Musume

Menu Prices — October 23, 2026

Musume menu with prices in United States, updated October 2019: 272 items across 10 categories, prices from $4.00 to $125.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Musume Menu with Prices (United States)

Musume menu with prices in United States, updated October 2019: 272 items across 10 categories, prices from $4.00 to $125.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/musume

Menu categories: Popular Items · Appetizers · Tempura · Big Plates - Salads · Big Plates - Entrées · Sushi/Sashimi · Specialty Sashimi · Specialty Rolls · House Rolls · Sides

Popular Items

ITEM	PRICE
Scottish Salmon (Sake) Fines tranches de saumon écossais, marinées avec soin et saisies légèrement pour une couche extérieure subtilement crous...	**$11.00**
Yellowtail Serrano Six piece hamachi sashimi, serrano, Thai basil vinaigrette.	**$25.00**
Dynamite Shrimp Crevettes croustillantes nappées de notre sauce teriyaki maison, enrichies de masago et rehaussées d'une touche de sésam...	**$9.00**
Super Fly Vegan Un mariage harmonieux de patate douce et asperge en tempura, roulés à l'envers avec avocat crémeux et radis croquant. Ac...	**$25.00**
Japanese Yellowtail (Hamachi)	**$11.00**
Crispy Tofu Tofu croustillant en six bouchées accompagné de notre sauce aemono maison, parfait pour les amateurs de cuisine végétali...	**$11.00**
Crispy Miso Green Beans Haricots verts croustillants enrobés d'une sauce miso au subtil parfum de truffe.	**$11.00**
Spicy Edamame Wok seared, house spicy blend.	**$10.00**
Vegetable Fried Rice	**$11.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Dynamite Shrimp (Appetizers) Fausse	**$9.00**
Crispy Miso Green Beans (Appetizers) Fausses fèves vertes croustillantes: Haricots verts croquants nappés d'une sauce miso parfumée, complétée par une touche...	**$11.00**
Musume Steamed Buns Brioche vapeur garnie avec tempura de poulet koji ou porc chashu, cornichons maison, huile ma la et menthe fraîche.	**$16.00**
Grilled Lamb Lollipops Faux filet d'agneau grillé accompagné d'une sauce savoureuse de shoyu gari, rehaussée par une réduction de basilic thaï.	**$23.00**
Seared Georges Bank King Scallops (2) Two scallops, shiitake risotto, micro greens, champagne uni reduction.	**$25.00**
Black Cod Misozuke Poisson au goût doux et umami, ce filet de morue est imprégné pendant trois jours dans une marinade de miso sucrée, révé...	**$25.00**
Five Spice Duck Leg Confit Duck leg cured in housemade five spice, braised, forbidden rice, plum wine hoisin reduction.	**$22.00**
Lobster Spring Roll Rouleau de printemps rempli de homard de l'Atlantique, avocat crémeux, concombre croquant et fines herbes fraîches, acco...	**$16.00**
Japanese Eggplant Fausse.	**$15.00**

ITEM	PRICE
Ton Gyoza Raviolis grillés au sanglier arrosés d'une sauce nimono à la cerise séchée.	**$19.00**
Slow Cooked Asian Baby Back Ribs Tendres travers de porc inspirés des saveurs asiatiques, mijotés lentement et enrobés d'un glaçage à base de vin de prun...	**$24.00**
Lobster Dynamite Whole North Atlantic lobster tail, masago aioli, sesame, house teriyaki.	**$37.00**
Spicy Edamame (Appetizers) Edamame sautés au wok avec un mélange épicé maison.	**$10.00**
Edamame Haricots de soja vapeur, généreusement saupoudrés de sel marin.	**$8.00**
Shiitake Gyoza Dumplings moelleux aux shiitakes, servis avec une sauce nimono aux cerises séchées. Végétalien.	**$16.00**

Tempura

ITEM	PRICE
Sweet Potato	**$4.00**
Broccoli	**$4.00**
Asparagus	**$5.00**
Onion	**$5.00**
Kabocha	**$5.00**
Shishito Peppers Shishito Peppers surprises with a creamy core, featuring rich cream cheese nestled within each pepper's tender heat.	**$5.00**
Shrimp One piece per order.	**$5.00**

Big Plates - Salads

ITEM	PRICE
Musume Seaweed Salad Salade de wakamé et algues au sésame, agrémentée de concombres croquants et parsemée d'oignons verts, une option idéale...	**$9.00**
Musume Greens Frisée blonde et kale jeune, accompagnés de micro-pousses biologiques, le tout rehaussé par notre vinaigrette maison.	**$10.00**
Hawaiian Goat Cheese Chèvre en croûte de noix de macadamia, accompagné de mizuna et arrosé d'une sauce à l'ananas et d'une réduction de balsa...	**$16.00**

Big Plates - Entrées

ITEM	PRICE
Akaushi “Kobe Style” Super Prime Rib Eye Gluten-free. 4 oz minimum	**$60.00**
Japanese Cowboy Gluten-free. 16 oz. bone in ribeye.	**$52.00**
Smoked Tofu Tofu fumé accompagné de croustillants chips de racine de lotus et de petits pois anglais. Rehaussé par des shiitakes sav...	**$21.00**
Seared Diver Scallops Four Georges bank seared scallops, truffled kabocha puree, tempura gari.	**$41.00**

ITEM	PRICE
Basil Snapper Filet de vivaneau rouge vapeur avec basilic, agrémenté de morceaux de chair de crabe juteux. Accompagné de pointes d'asp...	**$39.00**
Gyu Tenda faux	**$44.00**
Roasted Seabass Shiitake mushroom risotto and champagne uni reduction.	**$39.00**
Teriyaki Un plat de légumes sautés garnis d'une sauce teriyaki riche et sucrée.	**$24.00**

Sushi/Sashimi

ITEM	PRICE
Tuna (Maguro)	**$10.00**
Japanese Yellowtail (Hamachi) (Sushi/Sashimi) Hamaguri, reconnu pour sa chair délicatement ferme, est tranché avec précision pour révéler sa tendreté et sa saveur sub...	**$11.00**
Scottish Salmon (Sake) (Sushi/Sashimi)	**$11.00**
Japanese Red Snapper (Madai)	**$12.00**
Pacific Sea Bass (Suzuki)	**$10.00**
Nova Scotia Albacore (Binchou) Un morceau de thon Albacore de Nouvelle-Écosse, légèrement grillé au charbon de bois pour une touche fumée, soigneusemen...	**$9.00**
Hokkaido Scallop (Hotategai) Faux filet de Hokkaido grésille à la perfection, rehaussé d'une touche de sel de mer et d'un soupçon de zeste de citron....	**$12.00**
Scottish Salmon Roe (Ikura)	**$10.00**
Japanese Octopus (Tako)	**$9.00**
Norwegian Mackerel (Saba) Un filet de maquereau norvégien, saisi à la perfection pour conserver son jus naturel. La peau croustillante et dorée en...	**$9.00**
Steamed Tiger Prawn (Ebi) Tigre des mers, les gambas sont cuites à la vapeur pour préserver leur douceur naturelle. Servi avec une sauce ponzu lég...	**$10.00**
Korean Squid (Ika) Le tendre calmar coréen est finement tranché et grillé à la perfection, révélant une texture douce et légèrement croquan...	**$9.00**
Chinese Fresh Water Eel (Unagi)	**$10.00**
Toro Premium Blue Fin Tuna	**$30.00**

Specialty Sashimi

ITEM	PRICE
Yellowtail Serrano (Specialty Sashimi) Faux	**$25.00**
Vegetable Sushi Nigiri végétarien, sans gluten, présentant une variété de légumes frais (8 pièces).	**$20.00**
Sake Harasu Ventre de saumon d'Alaska accompagné d'oignons verts, agrémenté d'une tranche de citron. Un filet de sauce soja fumée en...	**$25.00**
Honey Maguro Hawaiian big eye tuna, honey, seared with shichimi, cajun spice.	**$25.00**

ITEM	PRICE
Grilled Fish Collar “Kama” Salmon or yellowtail, teriyaki or shio yaki style.	**$25.00**

Specialty Rolls

ITEM	PRICE
Super Fly Vegan (Specialty Rolls) Faux	**$25.00**
24 Carat Morceaux de crabe des neiges et d'avocat avec des haricots verts tempura, garnis de ventrèche de saumon, de ventrèche de...	**$40.00**
Friday Roller Coaster Crabe des neiges, concombre et avocat enveloppés à l'intérieur, garnis de saumon cuit au four, le tout rehaussé d'une sa...	**$25.00**
Rainbow Avocado, blue crab leg, cucumber slices, topped with tuna, yellowtail, salmon, shrimp.	**$25.00**
Morgan Pour ce plat, découvrez un rouleau californien garni de sériole fraîche, relevé d'une tranche de serrano et d'une touche...	**$25.00**
Hot Mess Morceaux de crabe des neiges et d’avocat enroulés dans du papier de soja, surmontés de thon à queue jaune, thon, saumon...	**$25.00**
Heart of Gold Crevette tempura et crabe des neiges enveloppés dans une feuille de soja, accompagnés de patate douce croustillante, d'u...	**$25.00**
Miami Saumon écossais, chair de crabe des neiges, crevettes et avocat, enroulés dans des tranches de concombre, arrosés d'une...	**$25.00**
Blake Tempura shrimp, cucumber avocado rolled inside out, topped with spicy tuna and teriyaki sauce.	**$25.00**

House Rolls

ITEM	PRICE
California	**$9.00**
Spicy Tuna Tranches de thon frais, marinées dans une sauce piquante au piment, nappées d'un filet de mayonnaise épicée. Servi sur u...	**$9.00**
Negi Hama Tranches fines de hamachi tendre, rehaussées de la fraîcheur du poireau croustillant. L'huile de sésame grillée ajoute u...	**$9.00**
Tempura Shrimp Légères et croustillantes, ces crevettes sont enrobées d'une pâte délicatement assaisonnée avant d'être plongées dans l'...	**$9.00**
Spider	**$16.00**

Sides

ITEM	PRICE
Brussel Sprouts Choux de Bruxelles croquantes agrémentées de poivre japonais, enrobées de sirop d'érable du Vermont et d'une touche de s...	**$14.00**
Vegetable Fried Rice (Sides) Un méli-mélo de légumes frais sautés à la poêle se mêle à du riz jasmine légèrement doré. Carottes croquantes, pois vert...	**$11.00**
Chicken Fried Rice Riz frit au poulet préparé avec soin, chaque grain de riz absorbant les saveurs intenses de l'oignon, du gingembre et de...	**$19.00**
Beef Fried Rice Riz sauté au bœuf tendre, agrémenté de légumes croquants et d'oignons verts parfumés. Chaque grain est cuisiné à la perf...	**$19.00**

ITEM	PRICE
Shrimp Fried Rice	**$19.00**
Pork Belly Fried Rice	**$19.00**
Combo Fried Rice Un mélange savoureux de riz éclatant sauté à la perfection, accompagné de morceaux tendres de poulet grillé, crevettes j...	**$19.00**
Vegetable Yakisoba Noodles sautés à la poêle, agrémentés de légumes croquants comme le chou, les carottes et les poivrons, le tout relevé d...	**$12.00**
Chicken Yakisoba Des morceaux tendres de poulet sautés avec une sélection croquante de légumes frais, le tout enrobé dans des nouilles so...	**$20.00**
Beef Yakisoba	**$20.00**
Shrimp Yakisoba Faussement saisi à la poêle, les crevettes juteuses se mêlent à des nouilles yakisoba sautées pour capturer l'essence de...	**$20.00**
Pork Belly Yakisoba Tranches de poitrine de porc tendrement grillées se mêlent à des nouilles sautées, accompagnées de légumes croquants. Ch...	**$20.00**
Mashed Yukon Gold Potatoes Pommes de terre Yukon Gold, écrasées avec soin, offrant une texture crémeuse. Naturellement sans gluten.	**$10.00**
Wasabi Mashed Potatoes Pomme de terre écrasée au wasabi, naturellement sans gluten.	**$11.00**
Truffle & Lobster Mashed Potatoes	**$24.00**
Crispy Tofu (Sides) Vegan. Six pieces, aemono sauce.	**$11.00**
Stir Fried Vegetables Légumes sautés à la poêle pour une explosion de couleurs et de saveurs. Carottes croquantes, brocolis tendres, et poivro...	**$11.00**
Grilled Asparagus Asperges grillées, simplement assaisonnées et cuites jusqu'à ce qu'elles soient tendres et croustillantes. Parfait pour...	**$10.00**
Steamed Asparagus Faussement saisir un fichier Python uniquement.	**$10.00**
Wok Charred Okra Wok charred okra with Thai basil, cilantro, five spice, crispy garlic chips, sesame, scallion, soy sauce, topped with ka...	**$12.00**
Mushroom Treble Un trio savoureux de champignons de saison délicatement sautés. Sans gluten.	**$14.00**
Crispy Tempura Lobster Fried Rice De tendres morceaux de homard en tempura croquante se nichent dans un riz frit parfumé. Le riz sauté combine des œufs so...	**$41.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Black Cod Misozuke Poisson à chair tendre, mariné pendant 72 heures dans un savoureux miso sucré, pour une harmonie parfaite de saveurs. Un...	**$36.00**
Lobster Dynamite Queue entière de homard de l'Atlantique Nord agrémentée de masago aioli, parsemée de graines de sésame et nappée de notr...	**$66.00**
Musume Steamed Buns De tendres baos garnis de votre choix : tempura de poulet mariné au koji, ventre de porc chashu, ou tofu. Complétés par...	**$23.00**
Ton Gyoza Raviolis poêlés farcis de sanglier sauvage, nappés d'une sauce nimono aux cerises séchées.	**$28.00**
Grilled Lamb Lollipops Shoyu gari sauce, Thai basil reduction.	**$28.00**

ITEM	PRICE
Crab Cake Cream corn hollandaise.	**$23.00**
Spicy Edamame Faux	**$9.00**
Japanese Eggplant Gluten-Free. Vegan. Sweet truffle miso.	**$17.00**
Five Spice Duck Leg Confit Succulent canard mijoté dans un riche mélange de cinq épices, accompagné de riz noir interdit et rehaussé d'une réductio...	**$36.00**
Dynamite Shrimp Masago aioli, sesame, house teriyaki.	**$16.00**
Seared Georges Bank King Scallops (2) Two scallops, shiitake risotto, micro greens, champagne uni reduction.	**$33.00**
Shiitake Gyoza Vegan. Shiitake pot stickers, dried cherry nimono sauce.	**$19.00**
Edamame Gluten-free. Steamed with sea salt.	**$8.00**
Thai Coconut Curry Soup Lemongrass, cilantro, shiitake mushrooms.	**$15.00**
Wagyu Tataki Ponzu citrus, watermelon radish, crispy garlic	**$42.00**

Tempura

ITEM	PRICE
Shishito Peppers Faux	**$8.00**
Shrimp Crevettes savoureuses et fraîches, une pièce par commande.	**$8.00**
Sweet Potato	**$8.00**
Asparagus	**$8.00**
Broccoli	**$8.00**
Onion	**$8.00**

Big Plates - Salads

ITEM	PRICE
Hawaiian Goat Cheese Salad Fromage de chèvre enrobé de noix de macadamia hawaïennes, accompagné de mizuna croquante. Arrosé d'une vinaigrette à l'a...	**$28.00**
Musume Seaweed Salad Vegan, gluten-free.	**$9.00**
Musume Greens Vegan, gluten-free. Blonde frisee, baby kale, organic micro greens, house vinaigrette.	**$12.00**

Big Plates - Entrées

ITEM	PRICE

Teriyaki **$41.00**
Savoureux légumes sautés accompagnent ce plat.

Crispy Lobster Fried Rice **$65.00**
Faux-filets de homard tempura, gelée de piments habanero, basilic thaï, légumes de saison.

Umami Filet Mignon **$66.00**
Asian dry spice rubbed 8 oz. filet, umami sauce, miso chive butter.

Roasted Sea bass **$52.00**
Shiitake mushroom risotto and champagne uni reduction.

Citrus Seared Scallops **$51.00**
Faux-filets de pétoncles saisis accompagnés de choux de Bruxelles sautés au wok, agrémentés de quartiers d'orange sangui...

Basil Snapper **$49.00**
Faux

Japanese Cowboy **$71.00**
Faux-filet de 16 oz sur os. Sans gluten.

Sushi/Sashimi

ITEM	PRICE
Japanese Yellowtail (Hamachi)	**$19.00**
Scottish Salmon (Sake) Savourez le goût riche du saumon écossais fraîchement pêché. Grillé à la perfection, il dévoile une texture tendre qui f...	**$13.00**
Toro Premium BlueFin Tuna	**$40.00**
Sea Urchin (Uni) Fraîcheur en provenance directe de l'océan, l'Uni se distingue par sa texture crémeuse et soyeuse. Savamment déposé sur...	**$30.00**
Yellowfin Tuna (Maguro)	**$15.00**
Hawaiian Kona Kampachi (Baby Yellowtail)	**$19.00**
Scottish Salmon Roe (Ikura)	**$15.00**
Japanese Sea Bream (Madai)	**$19.00**
Freshwater Eel (Unagi)	**$13.00**
Hokkaido Scallop (Hotategai) Des coquilles Saint-Jacques d'Hokkaido, tendres et sucrées, grillées à la perfection pour un goût légèrement fumé. Servi...	**$16.00**
French-Style Salmon (Sake) Saumon à la française infusé au chablis et aneth.	**$14.00**
Sweet Shrimp (AmaEbi)	**$17.00**
A5 Wagyu	**$40.00**
Japanese Albacore (Bincho) Finement tranché, l'albacore japonais fait son entrée avec sa chair délicate et sa texture soyeuse. Chaque morceau est m...	**$9.00**
Japanese Octopus (Tako) Une tendre pieuvre japonaise, marquée au gril jusqu'à obtenir une fine caramélisation. Servie sur un lit de concombre fi...	**$10.00**
House Made Tamago	**$8.00**
Smoked Salmon	**$13.00**

Specialty Sashimi

ITEM	PRICE

Yellowtail Serrano **$36.00**
Fines tranches de sashimi de hamachi, accompagnées de piments serrano, nappées d'une vinaigrette au basilic thaï.

Sashimi Lovers **$125.00**
Chef's choice. 20pc Sashimi.

Golden Toro **$75.00**
Three piece Japanese tuna belly, Siberian sturgeon roe, 24 ct gold flakes, smoked soy.

Salmon Harasu **$25.00**
Alaskan salmon belly, green onion, lemon, pickled cucumber, smoked soy sauce, kizami wasabi.

Grilled Hamachi Kama **$27.00**
Yellowtail collar, teriyaki or shio yaki style.

Tuna Ichigo **$25.00**
Un coeur de crabe des neiges enrobé de sashimi de thon, couronné de fraises fraîches, le tout arrosé d'une sauce miso do...

Viking Quest **$49.00**
Norweigan ocean trout, Canadian snow crab, yuzu miso ponzu.

Specialty Rolls

ITEM	PRICE
Rainbow Tranches d'avocat et de concombre enroulées autour de chair tendre de crabe bleu, le tout couronné de morceaux frais de...	**$25.00**
Friday Night Snow crab, cucumber, avocado, rolled inside out with baked salmon on top, teriyaki dynamite sauce.	**$23.00**
Morgan Rouleau californien garni de sériole, tranches de piment serrano et un filet de sriracha, accompagné d'une vinaigrette a...	**$25.00**
Blake Crevettes tempura, concombre et avocat enveloppés à l'envers, garnis de thon épicé, de fraises fraîches, d'une sauce ter...	**$23.00**
24 Carat Morceaux de crabe des neiges et avocat enveloppés avec des haricots verts tempura, surmontés de ventrèches de saumon, de...	**$39.00**
Miami Saumon écossais, crabe des neiges, crevette, avocat, enveloppés dans du concombre, vinaigrette d'oignon rouge sucré.	**$25.00**
The Picasso Tempura shrimp, cucumber, avocado, topped with freshwater eel, Thai basil emulsion, teriyaki.	**$23.00**
SuperFly Vegan Une délicieuse création végétalienne mettant en vedette des patates douces et des asperges en tempura, enroulée avec une...	**$20.00**
Wrath Salmon, tuna, yellowtail, avocado, cucumber, sesame seeds, kizami wasabi, smoked soy.	**$24.00**
The Bae-Tae Fausse	**$29.00**

House Rolls

ITEM	PRICE
Spicy Tuna	**$10.00**
Spider	**$19.00**
California	**$10.00**
Tempura Shrimp De tendres crevettes enrobées d'une pâte légère et croustillante, délicatement frites pour une texture aérienne. Accompa...	**$12.00**
Toro-Taku	**$25.00**

Sides

ITEM	PRICE
Vegetable Fried Rice Riz sauté aux légumes avec soin, chaque grain imprégné des saveurs parfumées de l'huile de sésame. Une harmonie croquant...	**$20.00**
Chicken Fried Rice	**$30.00**
Shrimp Fried Rice	**$30.00**
Crispy Tofu Tofu croustillant aux six morceaux, servi avec une sauce aemono savoureuse.	**$19.00**
Crab Fried Rice	**$30.00**
Brussel Sprouts Chou de Bruxelles grillés, relevés de poivre japonais, adoucis par du sirop d'érable de Vermont, et enrobés d'une sauce...	**$18.00**
Pork Belly Fried Rice De tendres morceaux de poitrine de porc enrobés d'une sauce umami, sautés à la perfection avec du riz légèrement crousti...	**$30.00**
Karai Itame Spicy Stir Fry Vegan. Japanese eggplant, tofu, Guizhou chili sauce, basil.	**$21.00**
Stir Fried Vegetables Un mélange coloré de légumes croquants, sautés à feu vif pour capturer leurs saveurs fraîches. Des morceaux de brocoli,...	**$17.00**
Wok Charred Okra Okra sautée au wok avec basilic thaï, coriandre, cinq épices, sésame, oignon vert et sauce soja.	**$19.00**
Chicken Yakisoba Nouilles sautées au wok avec des morceaux de poulet tendre, accompagnées de légumes croquants comme le chou, les carotte...	**$30.00**
Beef Fried Rice Riz frit mélange tendrement du bœuf juteux avec des légumes croquants. Le riz, sauté à la perfection, absorbe les saveur...	**$30.00**
Vegetable Yakisoba	**$20.00**
Pork Belly Yakisoba Fines tranches de porc fondantes, doucement caramélisées et mêlées à des nouilles yakisoba sautées. Les choux croquants...	**$30.00**
Wasabi Mashed Potatoes Une purée de pommes de terre rehaussée d'une touche de wasabi, offrant une expérience sans gluten.	**$17.00**
Shrimp Yakisoba Sautéed shrimp tossed with thin noodles in a savory stir-fry. Crisp bell peppers and shredded carrots bring a hint of sw...	**$30.00**
Beef Yakisoba Fines lamelles de bœuf tendre, sautées à feu vif avec des légumes croquants et des nouilles yakisoba savoureuses. La sau...	**$30.00**
Grilled Asparagus Vegan, gluten-free.	**$14.00**
Steamed Asparagus De tendres asperges cuites à la vapeur, préservant leur croquant naturel et leur couleur éclatante. Servies simplement p...	**$14.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Grilled Lamb Lollipops Shoyu gari sauce, Thai basil reduction.	**$24.00**
Edamame Des fèves de soja à la vapeur, saupoudrées d'une touche de sel marin.	**$7.00**
Ton Gyoza Wild boar pot stickers, dried cherry nimono sauce.	**$23.00**

ITEM	PRICE
Dynamite Shrimp Masago aioli, sesame, house teriyaki.	**$14.00**
Musume Steamed Buns Bouchées vapeur garnies de tempura de poulet à la sauce koji ou de porc braisé chashu, accompagnées de pickles maison, d...	**$18.00**
Citrus Chili Crab Avocado, jalapeno, cilantro, beefsteak tomato, crispy wonton.	**$21.00**
Shiitake Gyoza Petits chaussons végétaliens farcis aux shiitakes, accompagnés d'une sauce nimono aux cerises séchées.	**$16.00**
Spicy Edamame Wok seared, house spicy blend.	**$9.00**
Seared Georges Bank King Scallops (2) Two scallops, shiitake risotto, micro greens, champagne uni reduction.	**$26.00**
Black Cod Misozuke Gluten-free. Marinated for 72 hours in sweet miso.	**$29.00**
Five Spice Duck Leg Confit Duck leg cured in housemade five spice, braised, forbidden rice, plum wine hoisin reduction.	**$26.00**
Japanese Eggplant Délicate aubergine japonaise grillée avec un glaçage au miso truffé et au gingembre. Garnie de graines de sésame croquan...	**$14.00**
Slow Cooked Asian Baby Back Ribs Plum wine, hoisin, sesame glaze.	**$31.00**
Lobster Dynamite Whole North Atlantic lobster tail, masago aioli, sesame, house teriyaki.	**$45.00**

Tempura

ITEM	PRICE
Shrimp Crevettes juteuses servies à l'unité, parfaitement préparées pour mettre en valeur leur goût délicat et marin.	**$5.00**
Sweet Potato	**$4.00**
Broccoli	**$4.00**
Asparagus	**$5.00**
Onion	**$5.00**
Kabocha	**$5.00**
Shishito Peppers Filled with cream cheese.	**$5.00**

Big Plates - Salads

ITEM	PRICE
Musume Greens Frisée blonde, tendre chou frisé, micro-pousses bio, le tout rehaussé par notre vinaigrette maison. Un plat sans gluten...	**$10.00**
Hawaiian Goat Cheese Hawaiian macadamia nut crusted goat cheese, mizuna, pineapple dressing, balsamic reduction, grilled baguette.	**$16.00**
Musume Seaweed Salad Vegan, gluten-free.	**$9.00**

Big Plates - Entrées

ITEM	PRICE
Teriyaki Accompagné de légumes sautés.	**$24.00**
Roasted Seabass Shiitake mushroom risotto and champagne uni reduction.	**$39.00**
Basil Snapper Faux.	**$39.00**
Seared Diver Scallops Four Georges bank seared scallops, truffled kabocha puree, tempura gari.	**$41.00**
Akaushi “Kobe Style” Super Prime Rib Eye Gluten-free. 4 oz minimum	**$60.00**
Japanese Cowboy Gluten-free. 16 oz. bone in ribeye.	**$52.00**
Smoked Tofu Vegan. Smoked tofu, lotus root chips, salsa, English peas, shiitake, kabocha puree, watermelon radish, béchamel.	**$21.00**
Gyu Tenda Entrecôte de bœuf de 8 oz, naturellement sans gluten.	**$44.00**

Sushi/Sashimi

ITEM	PRICE
Scottish Salmon (Sake)	**$11.00**
Japanese Yellowtail (Hamachi)	**$11.00**
Toro Premium Blue Fin Tuna Réputé pour sa richesse et sa texture fondante, le toro de thon rouge offre une expérience gustative exceptionnelle. Dél...	**$30.00**
Tuna (Maguro)	**$10.00**
Hokkaido Scallop (Hotategai) Tendres et moelleuses, les coquilles Saint-Jacques de Hokkaido sont grillées à la perfection crémeuse, révélant une douc...	**$12.00**
Japanese Octopus (Tako)	**$9.00**
Scottish Salmon Roe (Ikura)	**$10.00**
Japanese Red Snapper (Madai)	**$12.00**
Chinese Fresh Water Eel (Unagi)	**$10.00**
Nova Scotia Albacore (Binchou) Un sashimi de thon albacore de la Nouvelle-Écosse, minutieusement préparé avec précision. Coupé en tranches fines pour r...	**$9.00**
Korean Squid (Ika)	**$9.00**
Pacific Sea Bass (Suzuki)	**$10.00**
Norwegian Mackerel (Saba)	**$9.00**
Steamed Tiger Prawn (Ebi)	**$10.00**

Specialty Sashimi

ITEM	PRICE

Yellowtail Serrano **$25.00**
Six tranches de sashimi de hamachi accompagnées de fines lamelles de piment serrano, relevées par une vinaigrette au bas...

Honey Maguro **$25.00**
Hawaiian big eye tuna, honey, seared with shichimi, cajun spice.

Vegetable Sushi **$20.00**
Vegan, gluten-free. Assorted vegetable nigiri (8 pc).

Sake Harasu **$25.00**
Alaskan salmon belly, green onion, lemon, smoked soy sauce, kizami wasabi, orange miso ponzu.

Grilled Fish Collar “Kama” **$25.00**
Salmon or yellowtail, teriyaki or shio yaki style.

Specialty Rolls

ITEM	PRICE
Rainbow Combinaison fraîche d'avocat crémeux et de chair de crabe bleu, rehaussée par des rondelles de concombre croquantes. Cou...	**$25.00**
Super Fly Vegan Vegan. Tempura sweet potato, tempura asparagus, inside out, avocado, radish, spicy basil aioli.	**$25.00**
Blake Tempura shrimp, cucumber avocado rolled inside out, topped with spicy tuna and teriyaki sauce.	**$25.00**
24 Carat Chair de crabe des neiges et avocat enveloppés dans des haricots verts tempura, garnis de saumon, de hamachi et de toro....	**$40.00**
Friday Roller Coaster Snow crab, cucumber, avocado, rolled inside out with baked salmon on top, teriyaki dynamite sauce.	**$25.00**
Morgan Un rouleau californien garni de vivaneau, rehaussé d'une tranche de serrano et d'une touche de sriracha, accompagné d'un...	**$25.00**
Heart of Gold Tempura shrimp, snow crab, sweet potato, soy paper, golden tobiko, Mandarin aioli.	**$25.00**
Miami Scottish salmon, snow crab, shrimp, avocado, wrapped in cucumber, sweet red onion vinaigrette.	**$25.00**

House Rolls

ITEM	PRICE
Spicy Tuna	**$9.00**
Spider	**$16.00**
Tempura Shrimp	**$9.00**
California	**$9.00**
Negi Hama	**$9.00**

Sides

ITEM	PRICE
Chicken Fried Rice Faux filet de poulet tendre, sauté avec des légumes croquants et des œufs brouillés moelleux dans du riz parfumé au jasm...	**$19.00**
Beef Fried Rice	**$19.00**

ITEM	PRICE
Shrimp Fried Rice Crevettes sautées rapidement avec des légumes croquants et du riz légèrement doré à la poêle. Infusé de sauce soja pour...	**$19.00**
Chicken Yakisoba	**$20.00**
Beef Yakisoba	**$20.00**
Pork Belly Yakisoba	**$20.00**
Combo Fried Rice	**$19.00**
Crispy Tofu Tofu croustillant en six bouchées, accompagné d'une sauce aemono savoureuse. Végétalien.	**$11.00**
Vegetable Yakisoba	**$12.00**
Vegetable Fried Rice	**$11.00**
Brussel Sprouts Choux de Bruxelles caramélisés avec un filet de sirop d'érable du Vermont et relevés d'une touche de poivre japonais, in...	**$14.00**
Pork Belly Fried Rice	**$19.00**
Shrimp Yakisoba Nouilles yakisoba sautées avec des crevettes juteuses, rehaussées de légumes croquants et parfumées à une sauce légèreme...	**$20.00**
Mashed Yukon Gold Potatoes Gluten-free.	**$10.00**
Wasabi Mashed Potatoes Gluten-free.	**$11.00**
Truffle and Lobster Mashed Potatoes	**$24.00**
Stir Fried Vegetables	**$11.00**
Grilled Asparagus Un plat végétalien sans gluten, où les asperges fraîches sont grillées à la perfection, révélant leur texture croquante...	**$10.00**
Steamed Asparagus Vegan, gluten-free.	**$10.00**
Wok Charred Okra Wok charred okra with Thai basil, cilantro, five spice, crispy garlic chips, sesame, scallion, soy sauce, topped with ka...	**$12.00**
Mushroom Treble Un mélange sans gluten de champignons fraîchement sautés pour un goût riche et terreux.	**$14.00**
Crispy Tempura Lobster Fried Rice	**$41.00**