

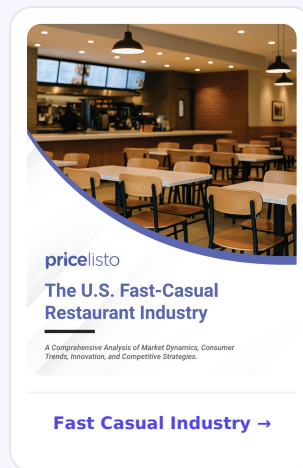


Musume

Musume

Menu Prices — August 2, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 false	\$11.00
Appetizers	

ITEM	PRICE
Dynamite Shrimp (Appetizers) Fausse	\$9.00
Crispy Miso Green Beans (Appetizers) Faussees 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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$5.00
Onion false	\$5.00
Kabocha false	\$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
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

ITEM	PRICE
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) false	\$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) false	\$12.00
Pacific Sea Bass (Suzuki) false	\$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 false	\$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
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 sérieole 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
Shrimp Fried Rice	\$19.00
Pork Belly Fried Rice	\$19.00

ITEM	PRICE
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
Crab Cake Cream corn hollandaise.	\$23.00

ITEM	PRICE
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 false	\$8.00
Asparagus false	\$8.00
Broccoli false	\$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 Savoureux légumes sautés accompagnent ce plat.	\$41.00
Crispy Lobster Fried Rice Faux-filets de homard tempura, gelée de piments habanero, basilic thaï, légumes de saison.	\$65.00
Umami Filet Mignon Asian dry spice rubbed 8 oz. filet, umami sauce, miso chive butter.	\$66.00
Roasted Sea bass Shiitake mushroom risotto and champagne uni reduction.	\$52.00
Citrus Seared Scallops Faux-filets de pétoncles saisis accompagnés de choux de Bruxelles sautés au wok, agrémentés de quartiers d'orange sangui...	\$51.00
Basil Snapper Faux	\$49.00
Japanese Cowboy Faux-filet de 16 oz sur os. Sans gluten.	\$71.00
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) false	\$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 false	\$13.00

Specialty Sashimi	
ITEM	PRICE
Yellowtail Serrano Fines tranches de sashimi de hamachi, accompagnées de piments serrano, nappées d'une vinaigrette au basilic thaï.	\$36.00
Sashimi Lovers Chef's choice. 20pc Sashimi.	\$125.00
Golden Toro Three piece Japanese tuna belly, Siberian sturgeon roe, 24 ct gold flakes, smoked soy.	\$75.00
Salmon Harasu Alaskan salmon belly, green onion, lemon, pickled cucumber, smoked soy sauce, kizami wasabi.	\$25.00
Grilled Hamachi Kama Yellowtail collar, teriyaki or shio yaki style.	\$27.00
Tuna Ichigo Un coeur de crabe des neiges enrobé de sashimi de thon, couronné de fraises fraîches, le tout arrosé d'une sauce miso do...	\$25.00
Viking Quest Norweigan ocean trout, Canadian snow crab, yuzu miso ponzu.	\$49.00

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 false	\$19.00

ITEM	PRICE
California false	\$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 false	\$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 Sautéeed 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
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 false	\$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 (Madaï)	\$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

ITEM	PRICE
Korean Squid (Ika)	\$9.00
Pacific Sea Bass (Suzuki)	\$10.00
Norwegian Mackerel (Saba) false	\$9.00
Steamed Tiger Prawn (Ebi)	\$10.00

Specialty Sashimi

ITEM	PRICE
Yellowtail Serrano Six tranches de sashimi de hamachi accompagnées de fines lamelles de piment serrano, relevées par une vinaigrette au bas...	\$25.00
Honey Maguro Hawaiian big eye tuna, honey, seared with shichimi, cajun spice.	\$25.00
Vegetable Sushi Vegan, gluten-free. Assorted vegetable nigiri (8 pc).	\$20.00
Sake Harasu Alaskan salmon belly, green onion, lemon, smoked soy sauce, kizami wasabi, orange miso ponzu.	\$25.00
Grilled Fish Collar “Kama” Salmon or yellowtail, teriyaki or shio yaki style.	\$25.00

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 false	\$9.00

ITEM	PRICE
California	\$9.00
Negi Hama	\$9.00
Sides	
ITEM	PRICE
Chicken Fried Rice	\$19.00
Faux filet de poulet tendre, sauté avec des légumes croquants et des œufs brouillés moelleux dans du riz parfumé au jasm...	
Beef Fried Rice	\$19.00
Shrimp Fried Rice	\$19.00
Crevettes sautées rapidement avec des légumes croquants et du riz légèrement doré à la poêle. Infusé de sauce soja pour...	
Chicken Yakisoba	\$20.00
Beef Yakisoba	\$20.00
Pork Belly Yakisoba	\$20.00
Combo Fried Rice	\$19.00
Crispy Tofu	\$11.00
Tofu croustillant en six bouchées, accompagné d'une sauce aemono savoureuse. Végétalien.	
Vegetable Yakisoba	\$12.00
Vegetable Fried Rice	\$11.00
Brussel Sprouts	\$14.00
Choux de Bruxelles caramélisés avec un filet de sirop d'érable du Vermont et relevés d'une touche de poivre japonais, in...	
Pork Belly Fried Rice	\$19.00
Shrimp Yakisoba	\$20.00
Nouilles yakisoba sautées avec des crevettes juteuses, rehaussées de légumes croquants et parfumées à une sauce légèreme...	
Mashed Yukon Gold Potatoes	\$10.00
Gluten-free.	
Wasabi Mashed Potatoes	\$11.00
Gluten-free.	
Truffle and Lobster Mashed Potatoes	\$24.00
Stir Fried Vegetables	\$11.00
Grilled Asparagus	\$10.00
Un plat végétalien sans gluten, où les asperges fraîches sont grillées à la perfection, révélant leur texture croquante...	
Steamed Asparagus	\$10.00
Vegan, gluten-free.	
Wok Charred Okra	\$12.00
Wok charred okra with Thai basil, cilantro, five spice, crispy garlic chips, sesame, scallion, soy sauce, topped with ka...	
Mushroom Treble	\$14.00
Un mélange sans gluten de champignons fraîchement sautés pour un goût riche et terreux.	
Crispy Tempura Lobster Fried Rice	\$41.00