★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Sushi UNI

Sushi UNI

Menu Prices — October 24, 2026

Sushi UNI menu with prices in United States, updated October 2019: 377 items across 14 categories, prices from $1.50 to $33.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Sushi UNI Menu with Prices (United States)

Sushi UNI menu with prices in United States, updated October 2019: 377 items across 14 categories, prices from $1.50 to $33.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/sushi-uni

Menu categories: Soups · Salads · Small Plate · Fried Rice/Lo Mein · Noodle · Kitchen Entrees · Sushi Entrees · Sushi Roll · Sushi & Sashimi · Items Worth Indulging On · U.N.I. Sushi Lunch · Lunch Assorted Sushi · Lunch Assorted Sashimi · U.N.I Lunch

Soups

ITEM	PRICE
Hot and Sour Morceaux de porc maigre, champignons, tofu délicat, œuf battu et pousses de bambou se mêlent dans un bouillon savoureux...	**$2.05**
Egg Drop Soup Bouillon de poulet rehaussé de rubans d'œufs frais.	**$2.05**
Miso Soup Soy bean broth with tofu, seaweed and scallions.	**$2.05**

Salads

ITEM	PRICE
Wakame Seaweed Salad Une salade composée d'algues wakame japonaises accompagnées de tranches de concombre croquantes, le tout agrémenté d'une...	**$4.95**
Ika Sansai Succulent squid salad with cucumber on the bottom with home-made ponzu sauce.	**$5.50**
Green Salad Un mélange de légumes verts frais accompagné d'une sauce maison à l'ail crémeuse.	**$2.75**
Baby Octopus Salad Japanese made baby octopus with cucumber and home-made ponzu, garnished with shredded seaweed.	**$6.50**
Spicy Crab Salad Crab meat, cucumber, seaweed salad, tempura flakes. Garnished with fresh shrimp on the top.	**$5.50**
Octopus Suno-mono Tranches d'octopus tendre accompagnées de concombre croquant, nappées d'algues marines et relevées d'une sauce vinaigrée...	**$7.95**
Seafood Suno-mono Feuilles de salade croquantes accompagnées de divers fruits de mer, le tout sublimé par une sauce ponzu maison.	**$8.95**

Small Plate

ITEM	PRICE
Crab Rangoon (4) À l'intérieur de croustillantes pochettes, du crabe frais se marie à du fromage à la crème, relevé d'une pointe d'ail et...	**$3.95**
Edamame Fèves de soja japonaises, légèrement salées, et servies chaudes dans leur cosse.	**$3.95**
Crispy Calamari Faux only uses single light in descriptions in Canadian dollars.	**$8.95**
Spicy Stuff Mushroom Fresh mushroom, stuffed inside with crab meat, shrimp, cream cheese, deep fried topped with spicy mayo and eel sauce.	**$5.50**
Baked Mussels (6) Moules demi-coquilles de Nouvelle-Zélande garnies de mayonnaise, cuites au four jusqu'à obtention d'une croûte dorée, ag...	**$5.50**

ITEM	PRICE
Magic Mushroom Une combinaison de yellowtail et de nori enveloppe délicatement une farce de chair de crabe et d'avocat. Ces rouleaux so...	**$6.95**
Tempura Soft Shell Crab Sous une pâte tempura légère et croustillante, le crabe mou se dévoile en toute tendresse, offrant une symphonie de text...	**$8.95**
French Fries for Kids Deep fried French fries.	**$1.95**
Gyoza (6) Découvrez nos gyozas faits maison : six savoureux raviolis grillés à la poêle, accompagnés d'une sauce spéciale pour un...	**$5.95**
Steam Dumplings (6) Faites maison, ces raviolis vapeur sont accompagnés d'une sauce spécialement préparée pour rehausser leur saveur. Six pi...	**$5.95**
Egg Roll (1) Traditional Chinese egg roll, inside pork, shrimp and vegetable, deep fried.	**$1.50**
Hamachi Kama Joue de sériole grillée accompagnée d'une sauce ponzu.	**$10.95**
Shrimp Tempura Crevettes enrobées de pâte légère, croustillantes à souhait, accompagnées de légumes finement frits, le tout servi avec...	**$7.95**
Vegetable Tempura Deep fried crispy mixed vegetables, served with home-made tempura sauce.	**$5.95**
Sushi Appetizer Une sélection de cinq pièces de sushi accompagnées d'un rouleau de concombre.	**$8.95**
Sashimi Appetizer Trois morceaux de thon, trois de saumon, deux de pieuvre et un bâtonnet de crabe.	**$11.95**
Tuna Tataki Ahi tuna délicatement saisi, nappé d'une sauce ponzu maison.	**$7.85**
Yellowtail Jalapeno Sashimi Fines tranches de yellowtail, rehaussées de coriandre fraîche et de jalapeno, nappées de notre sauce ponzu maison.	**$7.95**
Salmon Kama Mâchoire de saumon grillée accompagnée d'une sauce ponzu.	**$6.95**
Ya's Salmon Fresh salmon with avocado and home-made sweet chili sauce.	**$7.25**
Age-Dasho Tofu Faux tofu croustillant, soigneusement frit jusqu'à l'obtention d'une texture dorée et légère, repose dans une sauce dash...	**$5.50**
Crispy Shrimp Crevettes croustillantes à la saveur douce et saline. Légèrement enrobées de panko, elles sont frites pour un croquant d...	**$6.25**

Fried Rice/Lo Mein

ITEM	PRICE
Vegetable	**$8.95**
Chicken	**$9.95**
Shrimp	**$10.95**
Beef	**$10.95**
Combo	**$10.95**

Noodle

ITEM	PRICE
Seafood Udon Soup Udon japonais baignant dans un bouillon du moment, agrémenté de crevettes, crabe, pétoncles, moules, calmars, et poisson...	**$11.95**
Tempura Udon Soup Dans un bouillon de fruits de mer aromatique, découvrez des nouilles udon japonaises accompagnées de crevettes dorées et...	**$9.95**
Seafood Ramen Noodle Soup Faux	**$12.95**

Kitchen Entrees

ITEM	PRICE
Chicken Teriyaki Faux filet de poulet grillé au charbon, enrobé d'une sauce teriyaki maison, sucrée et salée, aux notes subtiles de ginge...	**$12.95**
Steak Teriyaki Fausse.	**$13.95**
Shrimp Teriyaki Tender shrimp glazed with a savory teriyaki sauce, grilled to achieve a balance of caramelized edges and juicy bite. Ser...	**$13.95**
Salmon Teriyaki Un morceau de saumon grillé nappé d'une sauce teriyaki maison à base de soja, mirin et gingembre, apportant une légère p...	**$14.95**
Scallop Teriyaki Un mets de pétoncles grillés à la perfection, nappé d'une sauce teriyaki sucrée-salée, infusée de nuances de gingembre e...	**$19.95**
General Tso's Chicken	**$10.95**
Sesame Chicken	**$10.95**
Orange Flavored Chicken	**$10.95**
Grilled Sea Bass Un filet de bar sauvage grillé à la perfection, subtilement saisi pour capturer ses saveurs de mer. Le tout est relevé p...	**$18.95**
Chicken w/ Broccoli	**$9.95**
Beef w/ Broccoli Une tendre viande de bœuf finement tranchée, sautée à la perfection avec des brocolis croquants. Le tout est nappé d'une...	**$10.95**
Chicken w/ Mixed Veg	**$9.95**
Beef w/ Mixed Veg	**$10.95**
Hibachi Steak Un steak de bœuf grillé à la perfection sur le hibachi, tranché finement et éclaboussé d'une sauce soja légèrement sucré...	**$13.95**

Sushi Entrees

ITEM	PRICE
3 California Rolls Trio de rouleaux californiens faits main, avec crabe succulent, avocat crémeux, et concombre croquant, délicatement enro...	**$15.50**
3 Tekka Maki (Tuna Roll)	**$15.50**
Maki Combination Ensemble de makis comprenant un rouleau California, un rouleau de thon et un rouleau de sériole aux échalotes.	**$15.50**
Rainbow Sushi Deluxe Dix pièces de sushi variées, mettant en vedette un rouleau arc-en-ciel coloré.	**$25.50**

ITEM	PRICE
Assorted Sushi 7 pieces of sushi with salmon roll.	**$14.95**
Assorted Sashimi 12 pieces of assorted fish with daikon maki.	**$24.95**
Sushi Sashimi Combination Une sélection de 12 pièces de sashimi accompagnée de 7 morceaux de sushi, complétée par un rouleau de thon et un maki de...	**$33.95**
Chirashi Sushi Assorted fish on a bed of rice.	**$24.95**
Unagi Don Anguille grillée posée délicatement sur un lit de riz vapeur.	**$18.95**

Sushi Roll

ITEM	PRICE
Daikon Maki (4) Fines tranches de radis enveloppent du thon, de la sériole, du saumon, des bâtonnets de crabe, du masago et du concombre...	**$5.95**
Kappa Maki (6) Tranches de concombre enroulées délicatement dans du riz vinaigré et enveloppées d'une feuille de nori.	**$3.50**
Oshinko Maki (6) Japanese pickles.	**$3.50**
Avocado Roll (6)	**$3.50**
Tuna Roll (6) Six pieces of expertly crafted sushi where tender slices of fresh tuna are rolled with a delicate touch. Wrapped in a th...	**$4.95**
Salmon Roll (6)	**$4.95**
Negihamachi Maki Roll (6) Faux.	**$4.95**
Asparagus Roll (6) Rouleau croquant avec asperges tempura.	**$3.50**
Sweet Potato Roll Tranches de patate douce japonaise tempura arrosées d'une sauce à l'anguille.	**$4.95**
Kanpyo Roll (6) Japanese dried gourd strips.	**$3.50**
California Roll Morceaux de surimi, avocat crémeux et concombre croquant enroulés de riz délicat.	**$4.95**
Spicy California Roll Rouleau épicé de Californie agrémenté de bâtonnets de crabe relevés, avocat crémeux et concombre croquant, le tout couro...	**$4.95**
Philadelphia Roll Une roulade de saumon fumé enveloppe délicatement de l'avocat crémeux et du fromage à la crème onctueux, créant une expé...	**$5.95**
Alaskan Roll Fresh salmon, cucumber and avocado.	**$5.95**
Grilled Salmon Skin Roll Morceaux de peau de saumon grillée et concombre, rehaussés de masago, le tout nappé d'une sauce teriyaki.	**$5.95**
Unagi Maki Fresh eel and avocado inside with home-made eel sauce.	**$5.95**
Futo Maki (5) Contains egg, cucumber, avocado, crab stick, masago, yamagobo and kanpyo.	**$5.95**

ITEM	PRICE
Spicy Tuna Roll	**$5.95**
Spicy Crunch Tuna Roll Faux filet de thon épicé enveloppé d'une fine couche de riz moelleux, rehaussé d'une pointe de piment et d'un soupçon de...	**$5.95**
Spicy Salmon Roll Morceaux de saumon tendre et épicé, enrobés de riz al dente et enveloppés dans une feuille d'algue croustillante. Une to...	**$5.95**
Spicy Crunch Salmon Roll Un roulé au saumon épicé réunit avec précision le saumon tendre et frais avec une touche de piquant. Enveloppé dans du r...	**$5.95**
Spicy Scallop Roll	**$7.95**
Salmon Katsu Roll Saumon tempura croustillant, avocat crémeux et fromage à la crème, accompagné d'une sauce à l'anguille.	**$6.95**
Spicy Octopus Roll Tempura calamari, avocado and masago with spicy mayo and eel sauce.	**$7.95**
Spider Roll (5) Crabe à carapace molle frit, agrémenté de laitue et de concombre, masago et nappé d'une sauce à l'anguille maison.	**$8.95**
Spider Hand Roll (2) Faux.	**$9.95**
Mix Vegetable Roll (5) Roulez avec ce délice végétarien comprenant des ingrédients frais tels que le concombre croustillant, l'avocat crémeux,...	**$5.95**
Rock'n Roll (5) Shrimp tempura, crab meat, cream cheese, cucumber and masago drizzling eel sauce on the top.	**$6.25**
Shrimp Tempura Roll Tempura shrimp, crab stick, cucumber, mao and avocado with masago eel sauce.	**$6.95**
Rainbow Roll Roulez-vous avec notre Rainbow Roll, où un cœur de rouleau californien se pare délicatement d'une sélection de poissons...	**$8.95**
Dragon Roll Rouleau de crevettes tempura enveloppé de tranches d’anguille et d’avocat, rehaussé d'une sauce à l'anguille.	**$9.95**
Salmon Katsu Fantasy Roll Un cœur croustillant de saumon tempura, accompagné d'avocat et de fromage à la crème, est enveloppé dans du saumon frais...	**$10.95**
Ahi Tuna Roll Rouleau de thon épicé enrobé de thon frais et d'avocat, arrosé de sauce à l'anguille, mayo épicée et une touche de masag...	**$10.95**
Snow White Roll Tempura calamari, avocado, masago and crab stick inside, topped with super white tuna, spicy mayo and eel sauce.	**$10.95**
Mango Roll Contains mango, crab stick, avocado inside, topped with tuna, salmon, drizzling yuzu aioli, eel sauce and masago.	**$9.95**
Super Crunch Roll Tempura croustillant et masago enveloppent des morceaux de concombre, surmontés de crevettes nappées d'une mayonnaise ép...	**$9.95**
Las Vegas Roll Rouleau croustillant rempli de saumon épicé, fromage à la crème et bâtonnet de crabe, enrobé de tempura, garni de mayonn...	**$8.95**
Dynamite Roll (6) Faux tempura de saumon piquant, asperge et bâtonnet de crabe, rehaussé de mayonnaise épicée, touche de sauce anguille et...	**$7.95**
Dinosaur Roll Contains spicy crab meat, avocado, cream cheese, soy bean paper wrapped deep fried, topped with spicy mayo, eel sauce an...	**$10.95**
87th Street Roll Un savoureux mélange de crabe surimi, de thon, de saumon et de sériole, garni de masago et de ciboulette. Ce rouleau est...	**$8.25**
Lenexa Roll Poisson tempura accompagné de bâtonnets de crabe, relevé de mayonnaise épicée, agrémenté de ciboulette et de masago.	**$6.95**

ITEM	PRICE
U.N.I Roll Rouleau intérieur de tempura de crevette, garni de thon, saumon, sériole, bâtonnet de crabe, salade d'algues masago et c...	**$11.95**
Caterpillar Roll Rouleau garni de crevette et de surimi mélangés avec une sauce mayonnaise crémeuse, le tout couronné de tranches d'avoca...	**$9.95**
Red Dragon Roll Crab and asparagus, topped with spicy tuna mix tempura crumbs and masago, sriracha and eel sauce.	**$9.95**
Spicy Girl Roll Rouleau croustillant de crevettes tempura au cœur, garni de thon épicé et nappé de sauce anguille.	**$10.95**
Tiger Roll Garniture croustillante de tempura de crevettes, associé à de la crème de fromage et des pointes d'asperges. Couronné de...	**$9.95**
Super Tornado Roll Des tranches de thon légèrement saisi, accompagnées de jalapeños et d'asperges, enveloppent une salade de langoustines....	**$9.95**
K.C. Chief's Roll Fresh salmon, crab stick, avocado and mango inside, masago, tempura flake and mayo on the top with drizzle of raspberry...	**$10.95**
Lobster Roll Queues de homard tempura, kiwi frais et avocat enveloppés d'un croustillant piquant, rehaussé d'une double couche de sau...	**$11.95**
Kansas Roll Poisson tempura croustillant, associé à du concombre croquant, avocat crémeux et bâtonnet de crabe, enveloppé dans du ri...	**$11.95**
Pink Lady Roll Feuille de soja rose entourant un mélange épicé de thon, bâtonnet de crabe, avocat et salade d'algues. Le tout est délic...	**$11.95**
Fancy Smoked Salmon Roll (5) Roulez en style avec notre création au saumon fumé : une combinaison harmonieuse de crevettes tempura croustillantes, sa...	**$8.95**
Sunrise Roll Tuna, cucumber, avocado-topped with salmon, lemon and ponzu sauce.	**$10.95**
Jayhawk Roll Cream cheese, avocado, tempura shrimp-topped with spicy tuna, masago, green onion, tempura crunch, spicy mayo and eel sa...	**$10.95**
Green Dragon Roll Anguille, avocat et concombre, garnis d'une couche supplémentaire d'avocat, nappé de sauce à l'anguille et parsemé de gr...	**$8.95**
Honey Wasabi Roll Crème de fromage tempura avec bâtonnets de crabe, masago, le tout enrobé d'une sauce maison au miel et au wasabi, rehaus...	**$6.95**
Summer Roll Asperges croquantes et concombre frais accompagnés de bâtonnets de crabe, surmontés de sériole délicatement disposée, d'...	**$8.95**
White Tiger Roll Tempura shrimp, cream cheese, lemon topped with mango, super white tuna, eel sauce and sriracha sauce.	**$10.95**
Zipang Roll Thon croustillant, crabe à carapace molle et tempura, mangue et avocat, le tout enveloppé dans une feuille de soja, agré...	**$11.95**
Gekkeikan Roll Rouleau avec poisson tempura, fromage à la crème, bâtonnet de crabe et avocat, enveloppé dans du papier de soja. Une tou...	**$11.50**
Dino Roll Un rouleau inspiré, garni d'avocat, concombre et tempura de crevette, le tout enroulé fermement dans du riz parfumé et u...	**$6.95**
Hulk Roll Spicy yellowtail, avocado, jalapeno roll in green soy paper with honey wasabi sauce and eel sauce.	**$11.50**
Candy Cane Roll Seared pepper tuna, avocado, jalapeno topped with tuna and super white tuna alternating. Finished with honey wasabi sauc...	**$9.95**
Seared Pepper Tuna Roll Rouleau de thon poivré saisi : Thon épicé et croustillant et avocat, recouverts de thon poivré saisi, agrémentés de citr...	**$9.25**

ITEM	PRICE
Spicy Crab Salad Roll Crabe, concombre, salade d'algues et croustillant de tempura enveloppés dans du papier de soja, le tout couronné de mayo...	**$8.25**
Norwegian Roll Morceaux de crabe épicé et tranches de concombre enroulées, le tout garni de saumon fumé. Complété par une touche de may...	**$9.05**
Scorpion Roll Spicy tuna, avocado, tempura white fish topped with spicy crab with sesame sauce, spicy mayo and eel sauce.	**$11.95**
Dragon Ball Roll Rouleau Dragon Ball avec albacore épicé et concombre à l'intérieur, surmonté de sériole tendre et d'avocat crémeux, agré...	**$9.25**
Tempura Oyster Roll Huître panée croustillante, accompagnée de concombre frais et de mayonnaise, le tout couronné de perles de masago.	**$7.25**

Sushi & Sashimi

ITEM	PRICE
Maguro - Tuna Des tranches de thon frais, savamment coupées, reposent sur du riz vinaigré légèrement parfumé. La tendreté du maguro, r...	**$5.00**
Albacore - White Tuna	**$4.00**
Hamachi - Yellowtail	**$5.00**
Sake - Fresh Salmon Tranche de saumon frais délicatement déposée sur du riz à sushi légèrement vinaigré, agrémentée d'une pointe de wasabi....	**$4.00**
Smoked Salmon	**$4.50**
Suzuki - Striped Bass Finesse et équilibre se rencontrent dans ce plat de suzuki. Le bar rayé est tranché finement, son goût subtil rehaussé p...	**$5.00**
Saba - Mackerel	**$4.00**
Unagi - Fresh Water Eel	**$5.00**
Amaebi - Sweet Shrimp Amaebi - Sweet Shrimp captures the ocean's essence with its tender and succulent texture. Carefully sourced for its mild...	**$6.00**
Ebi - Cooked Shrimp Un délicat équilibre de saveurs marines se trouve dans notre ebi. Des crevettes cuites à la vapeur pour une texture tend...	**$3.00**
Hokkigai - Surf Clam	**$4.00**
Ika - Squid	**$3.50**
Tairagai - Scallop	**$4.50**
Uni - Sea Urchin	**$7.50**
Kani - Crab Stick	**$3.50**
Tako - Octopus	**$4.00**
Tamago - Egg Un rouleau moelleux d'omelette sucrée et légèrement salée, finement préparée et roulée à la main avec une pincée de soin...	**$3.00**
Ikura - Salmon Roe Un lit de riz vinaigré recouvert de perles de saumon vibrant. Ces œufs éclatent en bouche, libérant une expérience marin...	**$5.50**
Masago - Smelt Roe	**$3.00**
Tobiko - Flying Fish Roe	**$4.50**
Inari - Tofu Skin Tofu skin pouches envelop sushi rice, creating a balance of sweetness and savory. Each pocket is marinated to soft perfe...	**$3.00**

ITEM	PRICE
Assorted Seaweed	**$3.00**
Tao - Tilapia Un filet délicatement mariné de tilapia frais, poêlé juste à point pour capturer sa tendreté naturelle. Rehaussé de note...	**$3.00**
Super White Tuna	**$4.00**
Murungai - Mussel	**$3.00**
Lidako - Lady Octopus Faites l'expérience de la tendresse des petites pieuvres marinées, doucement assaisonnées et servies avec une note subti...	**$4.00**
Tsubugai - Conch	**$4.00**
Madai - Japanese Red Snapper	**$5.50**
Anago - Sea Eel	**$6.00**
Taro - Fatty Tuna Tranches de thon gras fondantes, soigneusement posées sur un lit de sushi fraîchement préparé. L'onctuosité naturelle du...	**$8.00**

Items Worth Indulging On

ITEM	PRICE
Assorted Sashimi Served with 2 pieces of crab rangoon and soup or green salad, 12 pieces of sashimi and crab stick, with rice on the side...	**$15.95**
Assorted Sushi Un assortiment de sushis comprenant sept pièces accompagnées d'un rouleau de concombre. Choisissez entre une soupe ou un...	**$12.95**
3 California Rolls	**$15.50**
Rainbow Sushi Deluxe Dix pièces de sushi assortis accompagnées d’un rouleau arc-en-ciel.	**$25.50**
Scorpion Roll Thon épicé et avocat enroulés avec du poisson blanc en tempura, le tout couronné de crabe épicé. Terminé avec une touche...	**$11.95**
Seafood Ramen Noodle Soup Des nouilles japonaises aux œufs garnies de crevettes, pétoncles, bâtonnets de crabe, moules, calmar et poisson blanc.	**$12.95**

U.N.I. Sushi Lunch

ITEM	PRICE
Daikon Maki	**$7.50**
Kappa Maki - Cucumber Roll Rouleau simple et rafraîchissant où le concombre croquant rencontre le riz vinaigré savamment roulé dans une feuille de...	**$7.50**
Oshinko Maki Rouleaux de maki délicatement préparés avec des légumes marinés croquants enveloppés dans du riz légèrement vinaigré. Un...	**$7.50**
Avocado Roll Un roulé moelleux aux graines de sésame, enveloppant des lamelles d'avocat crémeux et des tranches délicates de concombr...	**$7.50**
Tekka Maki	**$7.50**
Sake Maki	**$7.50**
Yellowtail and Green Onion Roll Fines tranches de yellowtail enveloppées avec soin autour d'un cœur de riz vinaigré, relevé par le croquant subtil de je...	**$7.50**
Asparagus Roll Un rouleau léger et croustillant, mettant en vedette des pointes fraîches d'asperges croquantes enveloppées délicatement...	**$7.50**

ITEM	PRICE
Futo Maki	**$7.50**
Spicy Tuna Roll Un mariage vibrant de thon frais, haché à la main et mélangé avec une sauce piquante qui danse sur les papilles. Envelop...	**$7.50**
Sweet Potato Roll Tranches de patate douce rôties et enroulées dans un riz sushi moelleux, parfumé d'une touche de vinaigre de riz. Le cro...	**$7.50**
Kanpyo Roll De fines lamelles de courge séchée de qualité supérieure enroulées délicatement dans du riz vinaigré, le tout enveloppé...	**$7.50**
California Roll	**$7.50**
Philadelphia Roll	**$7.50**
Alaskan Roll Morceaux de crabe d’Alaska tendres, enveloppés dans du riz vinaigré et une feuille d’algues croquante, agrémentés d'avoc...	**$7.50**
Grilled Salmon Skin Roll Roulez les saveurs avec notre Grilled Salmon Skin Roll. Fine feuille d’algues enveloppant du riz légèrement vinaigré, ga...	**$7.50**
Unagi Maki	**$7.50**
Salmon Katsu Roll Un rouleau croustillant qui combine tendres morceaux de saumon avec une panure dorée pour un croquant irrésistible. Enve...	**$7.50**
Spicy Octopus Roll À la base, un riz vinaigré légèrement sucré, enveloppe des morceaux d'octopus grillé à la flamme pour une note fumée. La...	**$7.50**
Spicy Crunch Tuna Roll Morceaux de thon rouge marinés délicatement en sauce pimentée, enroulés avec soin dans du riz vinaigré et une feuille d’...	**$7.50**
Spicy Salmon Roll	**$7.50**
***Spicy Crunch Salmon Roll** Un roulé de saumon relevé avec une touche de piquant et du croquant à chaque bouchée. Saumon frais enveloppé de riz vine...	**$7.50**
Shrimp Tempura Roll Un rouleau croustillant qui marie des crevettes tempura dorées avec des tranches d'avocat crémeuses. Enveloppé de riz vi...	**$7.50**
Lenexa Roll	**$7.50**
Spider Roll	**$7.50**
Crispy Calamari Roll Calamars croquants enroulés délicatement dans du riz vinaigré, accompagnés d'une touche de gingembre mariné et d'avocat...	**$7.50**
Mix Vegetable Roll	**$7.50**
Rock'n Roll Généreux maki enroulé avec du saumon frais, de l'avocat crémeux et des concombres croquants, enveloppé d'une feuille de...	**$7.50**
87th Street Roll	**$7.50**
Dynamite Roll Faux tempura léger accentue le goût du crabe imitation perché sur un lit d'avocat crémeux. Enveloppé dans du riz vinaigr...	**$7.50**
Honey Wasabi Roll Un mariage audacieux de douceur et de piquant. Des crevettes tempura croustillantes rencontrent de l’avocat crémeux et s...	**$7.50**
Dino Roll Un rouleau roulé à la main qui combine habilement l'avocat crémeux, le concombre croquant et le succulent crabe. Recouve...	**$7.50**
Spicy Crab Salad Roll Faux crab épicée enveloppé dans un rouleau léger et tendre de riz vinaigré. Accompagné d'une touche de mayonnaise crémeu...	**$7.50**
Fried Oyster Roll	**$7.50**

Lunch Assorted Sushi

ITEM	PRICE
Assorted Sushi (Lunch Assorted Sushi) Un plateau de déjeuner comprenant sept bouchées de sushi méticuleusement préparés, accompagnés d'un roulé au concombre r...	**$12.95**

Lunch Assorted Sashimi

ITEM	PRICE
Assorted Sashimi (Lunch Assorted Sashimi) Une sélection de sashimi variés comprenant 12 tranches fraîches et savoureuses, accompagnées de bâtonnets de crabe. Choi...	**$15.95**

U.N.I Lunch

ITEM	PRICE
Chicken Teriyaki	**$8.95**
Shrimp Teriyaki Des crevettes juteuses grillées à la perfection, nappées d'une sauce teriyaki maison riche et légèrement sucrée. Servies...	**$8.95**
Salmon Teriyaki Filet de saumon tendre, doucement grillé à la perfection et nappé d’une sauce teriyaki maison légèrement sucrée. Servi s...	**$8.95**
Steak Teriyaki	**$8.95**
General Tso's Chicken	**$8.95**
Sesame Chicken	**$8.95**
Orange Flavored Chicken	**$8.95**
Chicken w/ Broccoli	**$8.95**
Beef w/ Broccoli	**$8.95**
Chicken w/ Mixed Vegetables	**$8.95**
Beef w/ Mixed Vegetables Tranches de bœuf tendre sautées avec un mélange croquant de légumes de saison. Chaque bouchée révèle un équilibre de sav...	**$8.95**

Soups

ITEM	PRICE
Hot and Sour Porc maigre, champignons, tofu, œuf et pousses de bambou se marient dans cette soupe riche, appréciée pour son équilibre...	**$2.05**
Egg Drop Soup Classic chicken broth based soup with ribbons of fresh eggs.	**$2.05**
Miso Soup Bouillon de soja accompagné de morceaux de tofu, algues marines et oignons verts finement tranchés.	**$2.05**

Salads

ITEM	PRICE
Wakame Seaweed Salad Salade d'algues wakame avec concombre finement tranché, nappée de notre sauce ponzu artisanale.	**$4.95**
Ika Sansai Salade de calmars tendre sur un lit de concombre, nappée d'une sauce ponzu maison.	**$5.50**

ITEM	PRICE
Green Salad Garden green with home-made creamy garlic dressing.	**$2.75**
Baby Octopus Salad Salade de bébé poulpe préparée à la japonaise, agrémentée de concombre croquant et nappée de notre ponzu maison, le tout...	**$6.50**
Spicy Crab Salad Chair de crabe mélangée avec des morceaux de concombre croquants et une salade d'algues marines. Rehaussé de flocons tem...	**$5.50**
Octopus Suno-mono Morceaux de pieuvre fraîche et de concombre, agrémentés d'algues et d'une sauce vinaigrée maison légèrement sucrée.	**$7.95**
Seafood Suno-mono Une sélection de poissons variés délicatement disposés sur un lit de légumes verts frais, le tout agrémenté d'une sauce...	**$8.95**

Small Plate

ITEM	PRICE
Crab Rangoon (4) Faux only.	**$3.95**
Edamame Des fèves de soja japonaises, cuites directement dans la cosse et légèrement salées, sont proposées chaudes pour une ent...	**$3.95**
Crispy Calamari Lightly battered calamari rings seasoned with chili and Asian spices.	**$7.95**
Spicy Stuff Mushroom Champignons frais farcis de chair de crabe et de crevettes, mêlés à du fromage à la crème, puis plongés dans l'huile pou...	**$5.50**
Baked Mussels (6) Moules en demi-coquille de Nouvelle-Zélande garnies de mayonnaise, cuites jusqu'à obtenir une couleur dorée, nappées de...	**$5.50**
Magic Mushroom Yellow tail, seaweed, with crab meat, avocado, masago, mayo on the top baked to golden brown, use eel sauce and sesame s...	**$6.95**
Tempura Soft Shell Crab La délicatesse du crabe à carapace molle, enrobée d'une pâte légère et aérée, est plongée dans l'huile chaude jusqu'à ce...	**$8.95**
French Fries for Kids Deep fried French fries.	**$1.95**
Gyoza (6) Dumplings faits maison, légèrement grillés à la poêle, accompagnés d'une sauce savoureuse.	**$5.95**
Steam Dumplings (6) Dumplings artisanaux cuits à la vapeur, accompagnés d'une sauce maison.	**$5.95**
Egg Roll (1) Roulement d'œuf classique farci de porc juteux, crevettes savoureuses et légumes croquants, le tout enroulé et frit à la...	**$1.50**
Hamachi Kama Joue de sériole grillée, accompagnée d'une sauce ponzu.	**$10.95**
Shrimp Tempura It is a traditional Japanese dish, deep fried shrimp, crispy vegetables and home-made tempura sauce.	**$7.95**
Vegetable Tempura Un assortiment de légumes savoureux légèrement enrobés, frits jusqu'à obtenir une texture croustillante dorée, accompagn...	**$5.95**
Sushi Appetizer 5 pieces of sushi and a cucumber roll.	**$8.95**
Sashimi Appetizer Une sélection de trois morceaux de thon frais, trois tranches de saumon tendre, deux portions de pieuvre et un bâtonnet...	**$11.95**
Tuna Tataki Faux-tataki de thon, délicatement saisi, nappé d'une sauce ponzu faite maison.	**$7.85**

ITEM	PRICE
Yellowtail Jalapeno Sashimi Sliced yellowtail, garnished with cilantro and jalapeno with home-made ponzu sauce.	**$7.95**
Salmon Kama Joue de saumon grillée, servie avec une sauce ponzu.	**$6.95**
Ya's Salmon Saumon frais accompagné d'avocat et nappé de notre sauce chili douce maison.	**$7.25**
Age-Dasho Tofu	**$5.50**
Crispy Shrimp Fausses crevettes croustillantes enrobées dans une pâte légère et dorée, frites à la perfection pour une texture aérienn...	**$6.25**

Fried Rice/Lo Mein

ITEM	PRICE
Vegetable	**$8.95**
Chicken	**$9.95**
Shrimp	**$10.95**
Beef	**$10.95**
Combo	**$10.95**

Noodle

ITEM	PRICE
Seafood Udon Soup Noodles udon plongent dans un bouillon saisonnier, accompagnées de crevettes, crabe, pétoncles, moules, calmar et poisso...	**$11.95**
Tempura Udon Soup Bouillon de fruits de mer accueillant des nouilles udon japonaises, garni de tempura de crevettes et de légumes variés.	**$9.95**
Seafood Ramen Noodle Soup (Noodle) Faux.	**$12.95**

Kitchen Entrees

ITEM	PRICE
Chicken Teriyaki (Kitchen Entrees)	**$11.95**
Steak Teriyaki (Kitchen Entrees) Un tendre morceau de bœuf grillé nappé d'une sauce teriyaki maison qui équilibre douceur et savoury. Accompagné de légum...	**$13.95**
Shrimp Teriyaki (Kitchen Entrees) Sauteed shrimp glazed with a rich teriyaki sauce, capturing a harmony of sweet and savory notes. Paired with freshly ste...	**$13.95**
Salmon Teriyaki (Kitchen Entrees) Un filet de saumon grillé à la perfection, nappé d'une sauce teriyaki sucrée et salée qui imprègne chaque bouchée. Servi...	**$14.95**
Scallop Teriyaki Fines tranches de pétoncles tendres, grillées à la perfection, nappées d'une sauce teriyaki douce et légèrement sucrée....	**$19.95**
General Tso's Chicken (Kitchen Entrees)	**$10.95**
Sesame Chicken (Kitchen Entrees)	**$10.95**
Orange Flavored Chicken (Kitchen Entrees) Faux filet de poulet doré, poêlé jusqu'à l'obtention d'une texture croustillante, nappé d'une sauce onctueuse à l'orange...	**$10.95**

ITEM	PRICE
Grilled Sea Bass Un tendre filet de bar parfaitement grillé sur un lit de légumes sautés. Ce poisson délicat est assaisonné avec une touc...	**$18.95**
Chicken w/ Broccoli (Kitchen Entrees)	**$9.95**
Beef w/ Broccoli (Kitchen Entrees)	**$10.95**
Chicken w/ Mixed Veg	**$9.95**
Beef w/ Mixed Veg	**$10.95**
Hibachi Steak Une tranche juteuse de bœuf de premier choix grillée à la perfection sur un gril hibachi. Savourez la tendreté du steak,...	**$13.95**

Sushi Entrees

ITEM	PRICE
3 California Rolls (Sushi Entrees) Trois rouleaux californiens à base de crabe frais, avocat crémeux et concombre croquant enveloppés dans une feuille d'al...	**$15.50**
3 Tekka Maki (Tuna Roll)	**$15.50**
Maki Combination California roll, rouleau de thon et rouleau de yellowtail avec ciboule.	**$15.50**
Rainbow Sushi Deluxe (Sushi Entrees) 10 pieces of assorted sushi with rainbow roll.	**$25.50**
Assorted Sushi (Sushi Entrees) Un plateau comprenant 7 pièces de sushi, accompagné d'un rouleau de saumon.	**$14.95**
Assorted Sashimi (Sushi Entrees) Un assortiment de 12 morceaux de poissons variés accompagné de maki au daikon.	**$24.95**
Sushi Sashimi Combination 12 pieces of sashimi with 7 pieces of sushi, tuna roll and daikon maki.	**$33.95**
Chirashi Sushi Un éventail de poissons variés disposés délicatement sur un lit de riz.	**$24.95**
Unagi Don Anguille grillée sur un lit de riz.	**$18.95**

Sushi Roll

ITEM	PRICE
Daikon Maki (4) Rouelles de radis renfermant un mélange de thon, sériole, saumon, bâtonnet de crabe, masago et concombre, créant une bou...	**$5.95**
Kappa Maki (6) Six morceaux de rouleau de concombre, avec des tranches croquantes enroulées dans du riz délicatement pressé, le tout en...	**$3.50**
Oshinko Maki (6) Japanese pickles.	**$3.50**
Avocado Roll (6) Fines tranches d'avocat crémeux enveloppent un cœur de riz vinaigré délicatement roulé. Un soupçon de concombre croquant...	**$3.50**
Tuna Roll (6) Fines tranches de thon rouge enroulées délicatement autour de riz vinaigré légèrement collant, agrémenté d'une touche su...	**$4.95**
Salmon Roll (6) Six tender pieces of rolled nori envelop silky slices of fresh salmon, complemented by creamy avocado and crisp cucumber...	**$4.95**

ITEM	PRICE
Negihamachi Maki Roll (6) Morceaux de sériole enveloppés de riz délicat, agrémentés de fines rondelles d'oignon vert, le tout roulé dans une feuil...	**$4.95**
Asparagus Roll (6) Tempura asparagus.	**$3.50**
Sweet Potato Roll (Sushi Roll) Tempura Japanese sweet potato topped with eel sauce.	**$4.95**
Kanpyo Roll (6) Rouleau Kanpyo (6): Des lamelles de gourde séchée à la japonaise, soigneusement enroulées dans du riz vinaigré et de l'a...	**$3.50**
California Roll (Sushi Roll) Crab stick, avocado and cucumber inside.	**$4.95**
Spicy California Roll Faux bâtonnet de crabe pimenté, avocat et concombre enroulés, garnis de masago.	**$4.95**
Philadelphia Roll (Sushi Roll) Du saumon fumé enroulé délicatement avec de l'avocat crémeux et du fromage à la crème doux, dans un sushi classique qui...	**$5.95**
Alaskan Roll (Sushi Roll) Fresh salmon, cucumber and avocado.	**$5.95**
Grilled Salmon Skin Roll (Sushi Roll) Peau de saumon grillée croquante et concombre à l'intérieur, surmontés de masago et d'une sauce à l'anguille.	**$5.95**
Unagi Maki (Sushi Roll) Anguille tendre et avocat enveloppés délicatement, nappés d'une sauce maison à l'anguille.	**$5.95**
Futo Maki (5) Roulés de sushi généreux farcis d'œuf, concombre croquant, avocat crémeux, bâtonnets de crabe délicats, masago, yamagobo...	**$5.95**
Spicy Tuna Roll (Sushi Roll)	**$5.95**
Spicy Crunch Tuna Roll (Sushi Roll) Le thon épicé enveloppé délicatement dans du riz vinaigré, agrémenté d'une touche de mayo piquante. Chaque bouchée offre...	**$5.95**
Spicy Salmon Roll (Sushi Roll) Filet de saumon tendre enroulé avec du riz vinaigré, relevé par une touche de mayonnaise épicée et recouvert de fines tr...	**$5.95**
Spicy Crunch Salmon Roll Faux filet de saumon mariné, enroulé dans des algues croquantes, agrémenté d'une touche épicée subtilement relevée. Une...	**$5.95**
Spicy Scallop Roll Faux contenu.	**$7.95**
Salmon Katsu Roll (Sushi Roll) Tempura crispy salmon, avocado and cream cheese with eel sauce.	**$6.95**
Spicy Octopus Roll (Sushi Roll) Tempura calamari, avocado and masago with spicy mayo and eel sauce.	**$7.95**
Spider Roll (5) Rouleau enroulant du crabe à carapace molle croustillant, accompagné de feuilles de laitue croquantes, de fins bâtonnets...	**$8.95**
Spider Hand Roll (2) Faux crabe à carapace molle croustillant, délicatement enroulé avec un bâtonnet de crabe, des tranches de concombre et d...	**$9.95**
Mix Vegetable Roll (5) Une combinaison harmonieuse de concombre croquant, avocat crémeux, yamagobo, kanpyo, oshinko, peau de tofu et asperge. S...	**$5.95**
Rock'n Roll (5) Shrimp tempura, crab meat, cream cheese, cucumber and masago drizzling eel sauce on the top.	**$6.25**
Shrimp Tempura Roll (Sushi Roll) Crevette en tempura délicatement roulée avec bâtonnets de crabe, concombre, mayonnaise crémeuse, avocat frais et une tou...	**$6.25**
Rainbow Roll Un rouleau californien vibrant garni de diverses tranches de poissons frais et d'avocat crémeux.	**$8.95**

ITEM	PRICE
Dragon Roll Rouleau garni de crevettes tempura, habillé généreusement d'anguille et d'avocat, avec une touche finale de sauce à l'an...	**$8.95**
Salmon Katsu Fantasy Roll Un rouleau de saumon pané croustillant repose avec de l'avocat et du fromage à la crème. Le tout est garni de saumon fra...	**$10.95**
Ahi Tuna Roll Spicy crunch tuna roll inside topped with tuna and avocado, drizzling eel sauce, spicy mayo and masago.	**$10.95**
Snow White Roll Tempura calamari, avocado, masago and crab stick inside, topped with super white tuna, spicy mayo and eel sauce.	**$10.95**
Mango Roll Rouler au mangue avec un cœur de bâton de crabe et d'avocat, recouvert de fines tranches de thon et de saumon. Terminé a...	**$9.95**
Super Crunch Roll Une combinaison croquante de tempura et de masago enveloppe des morceaux de concombre pour une fraîcheur éclatante. Cour...	**$9.95**
Las Vegas Roll Saumon épicé, fromage à la crème, bâtonnet de crabe, le tout enroulé et frit en tempura, puis nappé de mayonnaise épicée...	**$8.95**
Dynamite Roll (6) Spicy salmon, asparagus and crab stick deep fried roll drizzling spicy mayo, eel sauce and yuzu aioli.	**$7.95**
Dinosaur Roll Roulé croustillant de chair de crabe épicée, avocat et fromage à la crème, le tout enveloppé dans une feuille de soja et...	**$10.95**
87th Street Roll (Sushi Roll) Rouleau 87e Rue: Un mélange de bâtonnets de crabe et de thon rehaussé de saumon fondant et de sériole. Complété par du m...	**$8.25**
Lenexa Roll (Sushi Roll) Tempura fish rolled with crab stick, spicy mayo, green onion and masago.	**$6.95**
U.N.I Roll Rouleau garni de crevettes tempura, surmonté de thon, saumon, sériole, bâtonnet de crabe, salade d'algues, masago et con...	**$11.95**
Caterpillar Roll Crevette et surimi mélangés à une sauce mayo, garnis d'avocat crémeux et d'une touche de tobiko noir.	**$9.95**
Red Dragon Roll Miettes de crabe et d'asperge enroulées, surmontées d'un mélange de thon épicé, de croustillants tempura et de masago, a...	**$9.95**
Spicy Girl Roll Rouleau tempura de crevettes garni de thon épicé et de sauce anguille.	**$10.95**
Tiger Roll Contains shrimp tempura, cream cheese and asparagus inside, topped with crab stick, drizzling eel sauce and yuzu aioli.	**$9.95**
Super Tornado Roll Thon grillé, jalapeno et asperge enveloppés avec une salade de langoustines, couronnés de flocons tempura croustillants,...	**$9.95**
K.C. Chief's Roll Un rouleau vibrant qui marie saumon frais, bâtonnet de crabe, avocat et mangue, couronné de masago, flocons de tempura e...	**$10.95**
Lobster Roll Queue de homard tempura, kiwi frais, et avocat enveloppés avec un croustillant épicé, le tout nappé d'une sauce à l'angu...	**$11.95**
Kansas Roll Un rouleau garni de poisson tempura croustillant, entouré de concombre frais, d'avocat crémeux et de bâtonnet de crabe....	**$11.95**
Pink Lady Roll Oik soy bean paper wrapped spicy tuna, crab stick, avocado ad seaweed salad, drizzling spicy mayo and honey wasabi sauce...	**$11.95**
Fancy Smoked Salmon Roll (5) Rouleau gourmet de saumon fumé composé de crevettes tempura croustillantes, saumon fumé savoureux, masago perlé, et floc...	**$7.95**
Sunrise Roll Une combinaison savoureuse de thon à l'intérieur avec du concombre croquant et de l'avocat crémeux. Surmontez-le d'une t...	**$10.95**

ITEM	PRICE
Jayhawk Roll Fromage à la crème et avocat enveloppent une crevette tempura croustillante, le tout orné de thon épicé, masago, et oign...	**$10.95**
Green Dragon Roll Une création raffinée mettant en vedette de l'anguille, de l'avocat crémeux et du concombre croquant. Le rouleau est cou...	**$8.95**
Honey Wasabi Roll (Sushi Roll) Crème de fromage frite en tempura, bâtonnets de crabe avec masago, napper d'une sauce maison au miel et wasabi, rehaussé...	**$6.95**
Summer Roll Asparagus, cucumber, crab-stick, topped with yellowtail, green onion and ponzu sauce.	**$8.95**
White Tiger Roll Rouleau garni de crevettes tempura et fromage à la crème, agrémenté de rondelles de citron. Couronné de mangue fraîche e...	**$10.95**
Zipang Roll Faux filet de thon croustillant, crabe à carapace molle et tempura enroulés dans du papier de soja avec mangue et avocat...	**$11.95**
Gekkeikan Roll Tempura fish, cream cheese, crab stick, avocado, tobiko, wrapped with soy bean paper-topped with spicy mayo and eel sauc...	**$11.50**
Dino Roll (Sushi Roll) Small size dinosaur roll.	**$6.95**
Hulk Roll Un mélange piquant de sériole et d'avocat, associé à du jalapeno, le tout roulé dans une feuille de soja verte. Arrosé d...	**$11.50**
Candy Cane Roll Seared pepper tuna, avocado, jalapeno topped with tuna and super white tuna alternating. Finished with honey wasabi sauc...	**$9.95**
Seared Pepper Tuna Roll Un délicieux mélange de thon épicé croquant et d'avocat roulés avec soin, agrémenté de fines tranches de thon poêlé au p...	**$9.25**
Spicy Crab Salad Roll (Sushi Roll) Crabe, concombre et salade d'algues enroulés dans une feuille de soja avec un croustillant de tempura, le tout relevé de...	**$8.25**
Norwegian Roll Un mélange de crabe épicé et de concombre enroulé, couronné de saumon fumé, nappé de mayonnaise épicée et de sauce angui...	**$9.05**
Scorpion Roll (Sushi Roll) Thon épicé et avocat enveloppés avec du poisson blanc en tempura, garnis de crabe relevé. Un trio de sauces sésame, mayo...	**$11.95**
Dragon Ball Roll Albacore épicé et concombre, surmontés de sériole et d'avocat, agrémentés de ponzu et d'ikura.	**$9.25**
Tempura Oyster Roll Tempura oyster, cucumber and mayo topped with masago.	**$7.25**

Sushi & Sashimi

ITEM	PRICE
Maguro - Tuna Fines tranches de thon rouge, soigneusement choisies, sont présentées sur un lit de riz vinaigré légèrement sucré. Chaqu...	**$5.00**
Albacore - White Tuna Fines tranches de thon blanc albacore, subtilement saisi pour rehausser sa saveur légèrement douce et beurrée. Servi ave...	**$4.00**
Hamachi - Yellowtail Tranches de hamachi tendre, préparées avec soin pour révéler leur texture douce et moelleuse. Un filet d'agrumes pour un...	**$5.00**
Sake - Fresh Salmon Tranches de saumon frais, soigneusement tranchées pour révéler leur marbrure exquise. Accompagné d'une touche de riz sus...	**$4.00**
Smoked Salmon	**$4.50**
Suzuki - Striped Bass	**$5.00**

ITEM	PRICE
Saba - Mackerel	**$4.00**
Unagi - Fresh Water Eel Grillé à la perfection, notre anguille d'eau douce présente une tendre texture, recouverte d'une sauce soja légèrement s...	**$5.00**
Amaebi - Sweet Shrimp	**$6.00**
Ebi - Cooked Shrimp Des crevettes cuites délicatement à la vapeur, offrant une tendreté subtile et un goût légèrement sucré. Servies sur du...	**$3.00**
Hokkigai - Surf Clam Fines tranches de hokkigai servies crues sur un lit de riz vinaigré, ces palourdes nordiques affichent une douce salinit...	**$4.00**
Ika - Squid	**$3.50**
Tairagai - Scallop	**$4.50**
Uni - Sea Urchin Uni crémeux repose délicatement sur un lit de riz vinaigré, chaque morceau offrant une bouchée de l'océan. Sa texture ve...	**$7.50**
Kani - Crab Stick	**$3.50**
Tako - Octopus	**$4.00**
Tamago - Egg Tranches d'œufs battus, délicatement sucrées et saupoudrées d'un soupçon de mirin, soigneusement pliées en fines couches...	**$3.00**
Ikura - Salmon Roe	**$5.50**
Masago - Smelt Roe Un tapis vibrant de masago reposant délicatement sur un lit de riz vinaigré, offrant une texture croquante et une saveur...	**$3.00**
Tobiko - Flying Fish Roe Petites perles de l'océan, les œufs de poisson volant Tobiko offrent un croquant subtil et une explosion de saveurs sali...	**$4.50**
Inari - Tofu Skin Faux	**$3.00**
Assorted Seaweed	**$3.00**
Tao - Tilapia	**$3.00**
Super White Tuna Une tranche de thon blanc soyeux, finement découpée à la main, dévoile sa délicatesse avec chaque bouchée. Sa texture fo...	**$4.00**
Murungai - Mussel	**$3.00**
Lidako - Lady Octopus	**$4.00**
Tsubugai - Conch	**$4.00**
Madai - Japanese Red Snapper Fine tranches de madai, le vivifiant vivaneau rouge japonais, nappées d'une subtile marinade d'agrumes pour rehausser sa...	**$5.50**
Anago - Sea Eel	**$6.00**
Taro - Fatty Tuna	**$8.00**