



Sushi UNI

Menu Prices — August 1, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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
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

ITEM	PRICE
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 sérieole 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 false	\$9.95
Shrimp false	\$10.95
Beef	\$10.95
Combo false	\$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

ITEM	PRICE
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 false	\$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 sérieole aux échalotes.	\$15.50
Rainbow Sushi Deluxe Dix pièces de sushi variées, mettant en vedette un rouleau arc-en-ciel coloré.	\$25.50
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

ITEM	PRICE
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 sérieole, 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
Spicy Tuna Roll true	\$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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
Dragon Ball Roll Rouleau Dragon Ball avec albacore épicé et concombre à l'intérieur, surmonté de sérieole 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 false	\$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 false	\$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 false	\$4.50
Uni - Sea Urchin false	\$7.50
Kani - Crab Stick	\$3.50
Tako - Octopus false	\$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
Assorted Seaweed false	\$3.00

ITEM	PRICE
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 false	\$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 false	\$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)	\$12.95
Un plateau de déjeuner comprenant sept bouchées de sushi méticuleusement préparés, accompagnés d'un roulé au concombre r...	

Lunch Assorted Sashimi

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

U.N.I Lunch

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

Soups

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

Salads

ITEM	PRICE
------	-------

Wakame Seaweed Salad	\$4.95
Salade d'algues wakame avec concombre finement tranché, nappée de notre sauce ponzu artisanale.	
Ika Sansai	\$5.50
Salade de calmars tendre sur un lit de concombre, nappée d'une sauce ponzu maison.	
Green Salad	\$2.75
Garden green with home-made creamy garlic dressing.	
Baby Octopus Salad	\$6.50
Salade de bébé poulpe préparée à la japonaise, agrémentée de concombre croquant et nappée de notre ponzu maison, le tout...	
Spicy Crab Salad	\$5.50
Chair de crabe mélangée avec des morceaux de concombre croquants et une salade d'algues marines. Rehaussé de flocons tem...	
Octopus Suno-mono	\$7.95
Morceaux de pieuvre fraîche et de concombre, agrémentés d'algues et d'une sauce vinaigrée maison légèrement sucrée.	
Seafood Suno-mono	\$8.95
Une sélection de poissons variés délicatement disposés sur un lit de légumes verts frais, le tout agrémenté d'une sauce...	
Small Plate	
ITEM	PRICE
Crab Rangoon (4)	\$3.95
Faux only.	
Edamame	\$3.95
Des fèves de soja japonaises, cuites directement dans la cosse et légèrement salées, sont proposées chaudes pour une ent...	
Crispy Calamari	\$7.95
Lightly battered calamari rings seasoned with chili and Asian spices.	
Spicy Stuff Mushroom	\$5.50
Champignons frais farcis de chair de crabe et de crevettes, mêlés à du fromage à la crème, puis plongés dans l'huile pou...	
Baked Mussels (6)	\$5.50
Moules en demi-coquille de Nouvelle-Zélande garnies de mayonnaise, cuites jusqu'à obtenir une couleur dorée, nappées de...	
Magic Mushroom	\$6.95
Yellow tail, seaweed, with crab meat, avocado, masago, mayo on the top baked to golden brown, use eel sauce and sesame s...	
Tempura Soft Shell Crab	\$8.95
La délicatesse du crabe à carapace molle, enrobée d'une pâte légère et aérée, est plongée dans l'huile chaude jusqu'à ce...	
French Fries for Kids	\$1.95
Deep fried French fries.	
Gyoza (6)	\$5.95
Dumplings faits maison, légèrement grillés à la poêle, accompagnés d'une sauce savoureuse.	
Steam Dumplings (6)	\$5.95
Dumplings artisanaux cuits à la vapeur, accompagnés d'une sauce maison.	
Egg Roll (1)	\$1.50
Roulement d'œuf classique farci de porc juteux, crevettes savoureuses et légumes croquants, le tout enroulé et frit à la...	
Hamachi Kama	\$10.95
Joue de sériole grillée, accompagnée d'une sauce ponzu.	
Shrimp Tempura	\$7.95
It is a traditional Japanese dish, deep fried shrimp, crispy vegetables and home-made tempura sauce.	
Vegetable Tempura	\$5.95
Un assortiment de légumes savoureux légèrement enrobés, frits jusqu'à obtenir une texture croustillante dorée, accompagn...	
Sushi Appetizer	\$8.95
5 pieces of sushi and a cucumber roll.	

ITEM	PRICE
Sashimi Appetizer	\$11.95
Une sélection de trois morceaux de thon frais, trois tranches de saumon tendre, deux portions de pieuvre et un bâtonnet...	
Tuna Tataki	\$7.85
Faux-tataki de thon, délicatement saisi, nappé d'une sauce ponzu faite maison.	
Yellowtail Jalapeno Sashimi	\$7.95
Sliced yellowtail, garnished with cilantro and jalapeno with home-made ponzu sauce.	
Salmon Kama	\$6.95
Joue de saumon grillée, servie avec une sauce ponzu.	
Ya's Salmon	\$7.25
Saumon frais accompagné d'avocat et nappé de notre sauce chili douce maison.	
Age-Dasho Tofu	\$5.50
Crispy Shrimp	\$6.25
Fausses crevettes croustillantes enrobées dans une pâte légère et dorée, frites à la perfection pour une texture aérienn...	
Fried Rice/Lo Mein	

ITEM	PRICE
Vegetable	\$8.95
Chicken	\$9.95
false	
Shrimp	\$10.95
Beef	\$10.95
Combo	\$10.95
false	

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

Kitchen Entrees	
ITEM	PRICE
Chicken Teriyaki (Kitchen Entrees)	\$11.95
Steak Teriyaki (Kitchen Entrees)	\$13.95
Un tendre morceau de bœuf grillé nappé d'une sauce teriyaki maison qui équilibre douceur et savoury. Accompagné de légum...	
Shrimp Teriyaki (Kitchen Entrees)	\$13.95
Sautéed shrimp glazed with a rich teriyaki sauce, capturing a harmony of sweet and savory notes. Paired with freshly ste...	
Salmon Teriyaki (Kitchen Entrees)	\$14.95
Un filet de saumon grillé à la perfection, nappé d'une sauce teriyaki sucrée et salée qui imprègne chaque bouchée. Servi...	
Scallop Teriyaki	\$19.95
Fines tranches de pétoncles tendres, grillées à la perfection, nappées d'une sauce teriyaki douce et légèrement sucrée....	

ITEM	PRICE
General Tso's Chicken (Kitchen Entrees)	\$10.95
Sesame Chicken (Kitchen Entrees)	\$10.95
Orange Flavored Chicken (Kitchen Entrees)	\$10.95
Faux filet de poulet doré, poêlé jusqu'à l'obtention d'une texture croustillante, nappé d'une sauce onctueuse à l'orange...	
Grilled Sea Bass	\$18.95
Un tendre filet de bar parfaitement grillé sur un lit de légumes sautés. Ce poisson délicat est assaisonné avec une touc...	
Chicken w/ Broccoli (Kitchen Entrees)	\$9.95
false	
Beef w/ Broccoli (Kitchen Entrees)	\$10.95
Chicken w/ Mixed Veg	\$9.95
false	
Beef w/ Mixed Veg	\$10.95
false	
Hibachi Steak	\$13.95
Une tranche juteuse de bœuf de premier choix grillée à la perfection sur un gril hibachi. Savourez la tendreté du steak,...	

Sushi Entrees

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

Sushi Roll

ITEM	PRICE
Daikon Maki (4)	\$5.95
Rouelles de radis renfermant un mélange de thon, sérieole, saumon, bâtonnet de crabe, masago et concombre, créant une bou...	
Kappa Maki (6)	\$3.50
Six morceaux de rouleau de concombre, avec des tranches croquantes enroulées dans du riz délicatement pressé, le tout en...	
Oshinko Maki (6)	\$3.50
Japanese pickles.	

ITEM	PRICE
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
Negihamachi Maki Roll (6) Morceaux de sérieole 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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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
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) false	\$6.95
Hulk Roll Un mélange piquant de sérieole 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 sérieole 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

ITEM	PRICE
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 false	\$4.50
Suzuki - Striped Bass	\$5.00
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 false	\$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 False	\$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 false	\$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 false	\$3.00
Lidako - Lady Octopus	\$4.00
Tsubugai - Conch false	\$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

false