

pricelisto



Yoshitomo

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Popular Items

ITEM	PRICE
Omaha Crunch Maki Crabe épicé enveloppé de manière exquise, rehaussé par des notes de coriandre fraîche et une texture croustillante de pa...	\$7.50
Omaha Crunch Spicy crab, cilantro, panko, and eel sauce. The item is raw or undercooked and may increase your risk for foodborne il...	\$7.50
Philly Maki Smoked salmon, lemon, negi, cream cheese, and cucumber.	\$8.00

Zensai

ITEM	PRICE
Dutch Chocolate Ice Cream Ted & Wally's	\$3.50
Edamame Fèves de soja tendres, servies simplement avec une touche de sel ou un assaisonnement piquant selon votre préférence.	\$5.00
Salad false	\$3.00
Seaweed Salad Sesame chili.	\$5.00

Nigiri

ITEM	PRICE
Saba Nigiri Faux filet de maquereau cru posé délicatement sur riz vinaigré.	\$6.00
Hirame Nigiri Fines tranches de flétan, posées délicatement sur une ballotine de riz vinaigré, pour une bouchée de fraîcheur marine.	\$6.00
Madai Nigiri Japanese sea bream.	\$6.50
Hamachi Nigiri Yellowtail.	\$6.50
Kanpachi Nigiri Kanpachi frais, soigneusement posé sur du riz vinaigré, accentue son goût subtil. Une touche de wasabi se cache entre le...	\$6.50
Sake Nigiri Salmon.	\$5.50
Hotate Nigiri Fines tranches de pétoncles d'Hokkaido accompagnées d'une touche de yuzu kosho.	\$6.00
Maguro Nigiri Tranches de thon frais posées délicatement sur un riz vinaigré, le Maguro Nigiri allie la simplicité et le goût pur de l...	\$7.00
Ikura Nigiri Tranches de riz vinaigré surmontées d'œufs de saumon éclatants, offrant une touche océanique avec chaque bouchée.	\$6.50
Unagi Nigiri Freshwater eel.	\$6.50

Nigirizushi

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

Saba Saba mariné subtilement, servie avec une touche d'agrumes pour relever ses saveurs océaniques.	\$6.50
Hirame Poisson plat délicat, le flétan est tranché finement et servi cru, chaque bouchée fondant doucement avec des saveurs sub...	\$6.50
Madai Sea bream.	\$6.50
Hamachi Tranche de sérieole fraîche, prête à éveiller vos papilles.	\$6.50
Kanpachi Kanpachi délicatement tranché, offrant un goût subtil et légèrement sucré qui évoque la fraîcheur de l'océan.	\$6.50
Sake Tranches de saumon frais.	\$6.50
Hotate Faux-filet de Saint-Jacques relevé par une touche épicée de kosho.	\$7.00
Maguro Tuna.	\$7.00
Ikura Œufs de saumon.	\$6.50
Unagi Freshwater eel.	\$7.50

Sashimi

ITEM	PRICE
Saba Sashimi	\$6.00
Hirame Sashimi Fluke.	\$6.00
Ebi Sashimi Tranches délicates de crevettes tiges, coupées avec précision, offrant une saveur océanique douce et légèrement sucrée.	\$5.00
Madai Sashimi Poisson blanc japonais délicatement tranché.	\$6.50
Hamachi Sashimi Tranches délicates de poisson jaune, soigneusement coupées pour offrir fraîcheur et saveurs subtiles.	\$6.50
Kanpachi Sashimi Amberjack.	\$6.50
Sake Sashimi Tranches de saumon finement coupées, révélant leur texture onctueuse et subtilement beurrée, idéales pour les amateurs d...	\$5.50
Hotate Sashimi Fines tranches de pétoncle de Hokkaido rehaussées par le punch piquant du yuzu kosho.	\$6.00
Maguro Sashimi Fines tranches de thon frais, servies crues pour mettre en valeur leur saveur délicate, agrémentées d'une présentation s...	\$7.00
Ikura Sashimi Salmon roe.	\$6.50
Unagi Sashimi Freshwater eel.	\$6.50

Classic Maki

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

California Maki Cucumber, avocado, and crab.	\$7.00
California Crabe, concombre et avocat réunis dans un rouleau à la fois simple et savoureux.	\$7.00
Rainbow Maki Un rouleau californien enveloppé de saumon, thon et sérieole.	\$10.00
Rainbow Un California Roll agrémenté de thon, saumon et sérieole.	\$11.50
Sake Maki Rouleaux de saumon enveloppés de manière experte dans du riz délicatement assaisonné, le tout enroulé dans une feuille d...	\$5.50
Sake (Classic Maki) Salmon.	\$6.50
Spicy Sake Maki Rouleau de maki au saumon épicé, agrémenté d'une touche piquante qui rehausse la délicatesse du poisson.	\$5.50
Spicy Sake Fauxfilet de saumon relevé avec des épices audacieuses.	\$6.50
Tekka Maki Tuna.	\$6.50
Tekka Faux filet de thon savamment préparé, découpé finement, et présenté avec soin.	\$6.50
Spicy Tekka Maki Tranches de thon relevées d’un zeste épicé, enroulées délicatement dans un rouleau de riz et algues.	\$6.50
Spicy Tekka Thon épicé.	\$6.50
Philly Faux filet de saumon fumé, accompagné de citron frais, d'oignon vert (negi), de fromage à la crème et de concombre croqu...	\$9.00
Makizushi	
ITEM	PRICE
Rodeo wagyu, panko, pickle, shallot, japanese mayo, tonkatsu sauce, torched	\$9.50
Hama Saba Yellowtail, mackerel, lemon, ginger, Negi.	\$11.50
Khaleesi Faux filet de saumon relevé par des échalotes et une touche de citron. Ce délice est agrémenté d'avocat crémeux, de toma...	\$10.50
3 Kings Yellowtail, tuna, salmon, cucumber, and soy paper.	\$10.00
Simba Faux filet de saumon épicé avec sauce mayo relevée, associé à des tranches de concombre croquant et d'avocat crémeux. Ac...	\$11.00
Go-San Crabe relevé, échalote, piment serrano, sérieole fondante, thon, coriandre fraîche, et vinaigre tosazu.	\$13.50
Taita Salmon, whitefish, cucumber, avocado, leche de tigre, shiso cilantro, shallot.	\$13.50
Primo Faux filet de saumon relevé aux épices, accompagné d'avocat crémeux, rehaussé de piments serrano et couronné d'une salad...	\$9.50
Omaha Crunch (Makizushi) Crabe épicé, rehaussé de coriandre, croustillant de panko et une touche de sauce unagi.	\$7.50

ITEM	PRICE
Cali Crunch Concombre croquant, avocat crémeux, chair de crabe savoureuse, enrobés de panko croustillant, relevés d'une touche de sa...	\$7.50
Last Dragon Fromage à la crème, ananas, anguille et sauce à l'anguille. Le plat peut être cru ou peu cuit et peut augmenter le risqu...	\$10.50
Stinger Crab salad, tempura shrimp, cream cheese, honey wasabi, and eel sauce. The item is raw or undercooked and may increase...	\$11.50
Gojira Crevettes tempura croustillantes, thon épicé savoureux et chair de crabe rehaussés de piments serrano. Le tout est délic...	\$13.50
Haru Salmon, cucumber, ginger, shallot, Japanese mint, pickled plum, and soy paper.	\$8.50
Vegeta Tranches de saumon fumé associées à un fromage à la crème onctueux, accompagnées d'oignons caramélisés et de poivrons. L...	\$9.00
Osaka Crevettes en tempura enveloppées de saveurs japonaises, accentuées par des copeaux de bonite qui ajoutent une touche uma...	\$9.00
Royale Spicy salmon, cucumber, crab, avocado, soy chili aioli, ponzu, and sambal salsa (torched).	\$12.50

Specialty Maki

ITEM	PRICE
Khaleesi Maki Rouleau de saumon, piqué de saveurs subtiles de l'échalote et de zestes de citron, rehaussé d'une touche de rayu huile....	\$10.00
3 Kings Maki Un assortiment de hamachi, thon et saumon, accompagné de concombre frais, enveloppé dans du papier de soja.	\$9.50
Simba Maki Cucumber, avocado, crab, spicy salmon, spicy mayo, and eel sauce (torched).	\$10.50
Go-San Maki Spicy crab, cilantro, shallot, serrano, yellowtail, tuna, and yuzu ponzu.	\$12.50
Taita Maki Salmon, whitefish, cucumber, avocado, shiso cilantro, shallot, and leche de tigre.	\$13.00
Primo Maki Thon épicé, avocat crémeux, piments serrano, salade de crabe croustillante enrobée de panko, le tout rehaussé d'une sauc...	\$9.50
Omaha Crunch Maki (Specialty Maki) Du crabe épicé rehaussé par la fraîcheur du coriandre, délicatement enrobé de panko croustillant, le tout sublimé par un...	\$7.50
Cali Crunch Maki Concombre croquant, avocat crémeux et chair de crabe délicate, le tout enrobé de panko croustillant et relevé d'une touc...	\$7.50
Last Dragon Maki Cream cheese, pineapple, unagi, and eel sauce.	\$10.00
Stinger Maki Roulé de crabe crémeux, crevettes tempura croustillantes, fromage à la crème, relevé d'une pointe de miel au wasabi et a...	\$11.00
Gojira Maki Rouleau Gojira Maki avec tempura de crevettes, thon épicé, chair de crabe, tranches de piment serrano, nappé de sauce so...	\$13.00
Haru Maki Fines tranches de saumon combinées avec du concombre croquant, du gingembre piquant, et des échalotes. Une touche de men...	\$8.00
Osaka Maki Shrimp tempura, bonito, kewpie mayo, and tonkatsu sauce.	\$8.50
Philly Maki (Specialty Maki) Smoked salmon, lemon, negi, cream cheese, and cucumber.	\$8.00

ITEM	PRICE
Royale Maki Spicy salmon, cucumber, crab, avocado, soy chili aioli, ponzu, and sambal salsa (torched).	\$12.50
Vegan Maki	
ITEM	PRICE
Sundried Maki Avocat, échalote, tomate séchée au soleil, citron et feuille de soja (brûlée au chalumeau).	\$8.50
Sundried Avocat, échalote, tomate séchée au soleil, citron, enroulés dans une feuille de soja grillée.	\$8.50
Ume Shiso Maki Une combinaison rafraîchissante de prune marinée, accompagnée de concombre croustillant et de menthe japonaise parfumée.	\$5.50
Ume Shiso Prune marinée, concombre croquant et menthe japonaise.	\$5.50
Vegan Omaha Crunch Maki Faux crabe, coriandre fraîche, panko croustillant et sauce soja sucrée.	\$8.00
Vegan Omaha Crunch Vegan crab aux herbes de coriandre, enrobé de panko croustillant et arrosé d'une sauce soja douce.	\$8.00
Vegan Cali Crunch Maki Cucumber, avocado, vegan crab, panko, and sweet chilli.	\$8.00
VLT ### VLT Une combinaison fraîche de veganaise onctueuse, laitue croquante, tomate juteuse, échalote subtilement piquante...	\$7.00
VLT Maki Un rouleau maki croquant avec laitue, tomate, échalote, concombre, avocat, nappé de vegannaise et enveloppé dans une fin...	\$6.50
Bahn Mi Seitan, serrano, cilantro, panko, do chua pickle, hoisin.	\$8.50
Seitan Roll Faux poulet, ananas juteux, échalotes croquantes, sauce soja douce, laitue fraîche, enveloppés dans du nori et papier de...	\$8.50
Chef's Nigiri	
ITEM	PRICE
Smoked Hotate applewood-smoked scallop, nitsume	\$8.50
Aburi Wagyu Tranches de wagyu délicatement grillées au chalumeau, nappées d'un beurre d'oursin crémeux.	\$12.50
Yaki Gindara Faux-filet de morue charbonnière grillé nappé de sumiso.	\$8.00
Beverages	
ITEM	PRICE
Canned Pop false	\$1.50
La Croix Lime Lime flavored sparkling water.	\$2.50