

# SAVEURS DE JAPON CONCOURS

## FLAVORS OF JAPAN CONTEST

### GAGNEZ UN ENSEMBLE YUKATA

### WIN A YUKATA SET



UN ENSEMBLE YUKATA CONSISTE DE:  
A YUKATA SET CONSISTS OF:



• **YUKATA**  
LÉGER HABIT JAPONAIS  
LIGHTWEIGHT JAPANESE GARMENT



• **OBI**  
CEINTURE POUR YUKATA  
BELT FOR YUKATA



• **ZOURI**  
UNE PAIRE DE  
SANDALES JAPONAISES  
A PAIR OF TRADITIONAL JAPANESE SANDALS



SUR INSTAGRAM,  
TÉLÉCHARGEZ UNE PHOTO  
DE VOUS EN SAVOURANT  
UN PLAT DE NOTRE MENU  
"SAVEURS DE JAPON."  
HASTAGGEZ #GYUKAKU  
ET #FLAVORSOFJAPAN19  
NOUS ALLONS CHOISIR 10  
GAGNANTS DES PHOTOS AVEC  
LE PLUS DE J'AIME ♥  
LES GAGNANTS VONT ÊTRE  
ANNONCÉS LE 15 MAI 2019

POST A PHOTO OF YOU ENJOYING A DISH  
FROM OUR "FLAVORS OF JAPAN" MENU  
ON INSTAGRAM. TAG #GYUKAKU  
AND #FLAVORSOFJAPAN19

WE WILL CHOOSE 10 WINNERS FROM  
PHOTOS WITH THE MOST LIKES

WINNERS WILL BE ANNOUNCED ON MAY 15, 2019

# 10

GAGNANTS CHOISIS  
10 WINNERS CHOSEN

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ: LE PRIX RÉEL VARIE DE LA PHOTO. LA PHOTO DU PRIX MONTREE N'EST QUE POUR LA REPRÉSENTATION.  
DISCLAIMER: ACTUAL PRIZE VARIES FROM PHOTO. PRIZE PHOTO SHOWN IS FOR REPRESENTATION PURPOSES ONLY.

**牛** Gyu-Kaku  
Japanese BBQ

TEMPS LIMITÉ  
LIMITED TIME  
**MENU**  
SAISONNIER  
SEASONAL MENU

# 日本の味

SAVEURS  
DE JAPON  
FLAVORS  
OF JAPAN



厚切り味噌牛タン

### Thick-cut Miso Beef Tongue au miso\*

Thick-cut Miso Beef Tongue\*  
\$17 | \$16 Happy Hour

宮城 (仙台) Sendai Sendai is a city located in Miyagi Prefecture, in the northern part of Honshu—Japan's largest island. The Japanese use of beef tongue in cooking began here. Did you know that Sendai consumes so much beef tongue that they need to import from North America to meet demand?



宮城 (仙台) Sendai  
Sendai est une ville située dans la préfecture de Miyagi, dans la partie nord de Honshu, la plus grande île du Japon. L'utilisation de la langue de bœuf par les Japonais dans la cuisine a commencé ici. Saviez-vous que Sendai mange tellement de langue de bœuf qu'il lui faut importer d'Amérique du Nord pour répondre à la demande?



もつ鍋

### Motsu Nabe

\$8 | \$7 Happy Hour

福岡 Fukuoka  
Fukuoka est une préfecture située dans la plus méridionale des quatre plus grandes îles du Japon, Kyushu. Bien que le saké soit plus connu en Amérique du Nord, Kyushu est célèbre pour son alcool distillé, le Shochu. Essayez notre Motsu Nabe avec l'un de nos Shochus!



ホルモン

### Horumon\*

\$5<sup>50</sup> | \$4<sup>50</sup> Happy Hour

福岡 Fukuoka  
Fukuoka is a prefecture located on the southernmost of Japan's largest four islands, Kyushu. While sake is better known in North America, Kyushu is famous for its distilled spirit, Shochu. Pair your Motsu Nabe with one of our Shochus!



お好み焼き

### Okonomiyaki

savoureuse crêpe japonaise  
Savory Japanese Pancake

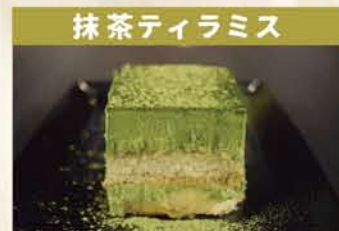
\$9<sup>50</sup> | \$8<sup>50</sup> Happy Hour

大阪 Osaka Osaka, dans l'ouest de Honshu, est le cœur culinaire du Japon. Son emplacement historique au carrefour des voyages internes a permis la création de nombreux plats japonais célèbres tels que l'Okonomiyaki, le Takoyaki et le Shabu Shabu. De nombreux humoristes japonais populaires viennent d'Osaka, où la population est connue pour son sens de l'humour léger.



大阪 Osaka

Osaka in Western Honshu is the culinary heart of Japan. Its historic location at the crossroads of domestic travel has resulted in the development of many famous Japanese dishes like Okonomiyaki, Takoyaki, and Shabu Shabu. Many popular Japanese comedians hail from Osaka where the people are known for their light-hearted sense of humor.



抹茶ティラミス

### Tiramisu au matcha Matcha Tiramisu

\$5

京都 Kyoto Kyoto, voisin d'Osaka dans l'ouest de Honshu, est le cœur culturel du Japon. Avant Tokyo, Kyoto était la capitale du Japon et abrite de nombreux temples et sanctuaires ainsi que des styles de cuisine traditionnels tels que Kaiseki et Shojin Ryori. shrines and temples as well as traditional cooking styles like Kaiseki and Shojin Ryori.



京都 Kyoto

Kyoto, Osaka's neighbor in Western Honshu, is the cultural heart of Japan. Kyoto was the capital of Japan prior to Tokyo and is home to many beautiful shrines and temples as well as traditional cooking styles like Kaiseki and Shojin Ryori.



じゃがバター

### Pomme de terre au beurre avec porc grésillant

Sizzlin' Buttered Potatoes With Pork

\$7 | \$6 Happy Hour

北海道 Hokkaido Hokkaido est la plus septentrionale des quatre plus grandes îles du Japon. Il est célèbre pour son climat froid, ses fruits de mer frais, ses produits laitiers et son élevage de pommes de terre. Vous avez peut-être entendu parler de ses célèbres stations de ski, Niseko et Furano.

北海道 Hokkaido

Hokkaido is the northernmost of Japan's largest four islands. It is famous for its cold weather, fresh seafood, dairy products, and potato farming. You may have heard of its famous ski resorts, Niseko and Furano.



\*SERVI CRU OU CONTIENT DES INGRÉDIENTS CRUS | \*ITEM SERVED RAW OR CONTAINS RAW INGREDIENTS.

Consommer de la viande, du poulet, des fruits de mer, ou des oeufs crus ou insuffisamment cuits peuvent augmenter le risque d'infections alimentaires. Nos aliments peuvent contenir du glutamate monosodique (GMS), des oeufs, du lait, du blé ou des noix. Avant de passer votre commande, avisez le gérant de vos allergies ou de vos restrictions alimentaires. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase risk of foodborne illness. Our food may contain MSG, eggs, soy, milk, wheat and/or nuts. Please let your server know if you have any special diet or allergy concerns before ordering food. Actual presentation may differ from images on the menu. Other restrictions may apply.