

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

# 日本の味

DELICACIES  
DE JAPON  
2023  
FLAVORS OF  
JAPAN 2023



Gyu-Kaku  
Japanese BBQ



**Pétoncle d'Hokkaido enrobé de bacon\***  
**Bacon Wrapped Hokkaido Scallop\*** 12.45

Pétoncle savoureuse d'Hokkaido enrobé de bacon et assaisonnée avec du sel et poivre.

Succulent Hokkaido scallop wrapped in bacon and seasoned with salt and pepper.

**Savier-vous?/Fun Fact:** [FR] (IMPORTÉ DU JAPON) Les pétoncles d'Hokkaido sont connus pour leur saveur naturellement douce et riche. Grâce à sa texture tendre et charnu, elle est très convoitée dans l'industrie du sushi. Certains le considèrent comme l'un des meilleurs au monde, non seulement en raison de sa saveur complexe et délicate, mais aussi parce qu'il n'est pas injecté d'eau comme d'autre pétoncle. Cuit il reste beau, tendre et dodue avec peu ou sans rétrécissement. [EN] (IMPORTED FROM JAPAN) Hokkaido scallop is known and highly coveted in the sushi industry for its naturally sweet, rich flavor and tender, meaty texture. Some may consider it one of the best in the world thanks to its complex yet delicate flavor profile. Because it is not injected with water like other types of scallops, the Hokkaido scallop is nice and plump and remains tender with little to no shrinkage even when cooked.



**Pommes de terre sautées au beurre avec Bacon**  
**Sizzlin' Buttered Potatoes w/ Bacon** 8.45

Petites pommes de terre grésillant légèrement frites dans une poêle chaude assaisonnées de sel et de poivre et mélangées avec du beurre, du bacon et de l'huile d'olive ainsi que du maïs.

Lightly fried baby potatoes mixed with butter, bacon, and corn, sizzling and seasoned with salt and pepper in a hot skillet.

**Savier-vous?/Fun Fact:** [FR] Près de 80 % des pommes de terre produites au Japon proviennent de Hokkaido. L'un des plats réconfortants les plus populaires d'Hokkaido est la pomme de terre au beurre. Ce plat est rapidement devenu un favori dans tout le Japon en raison de sa texture douce et moelleuse qui s'équilibre avec le beurre riche et crémeux. [EN] Nearly 80% of potatoes produced in Japan comes from Hokkaido. Buttered potatoes are one of the most popular comfort foods of Hokkaido. This dish is a quick fan favorite all around Japan due to the balance of its soft, fluffy texture with the rich and creamy butter.

## Des saveurs à découvrir d'Hokkaido Flavors to Experience Hokkaido



**Agneux au BBQ Jingisukan\*** 12.45  
**Jingisukan Lamb BBQ\***

Tendre épaule d'agneau marinée dans la sauce Jingisukan (sauce soja épicée à l'ail, au gingembre et aux pommes) avec de fines tranches d'oignons blancs et des échalotes.

Tender lamb shoulder marinated in Jingisukan Sauce (spicy soy sauce with garlic, ginger and apples) with thinly sliced white onions and scallions.

**Savier-vous?/Fun Fact:** [FR] Le Jingisukan est un plat emblématique de Hokkaido qui a été introduit vers 1930. Ce plat unique composé de fines tranches d'agneau qui ne ressemble à aucun autre plat japonais. Ce plat japonais est devenu extrêmement populaire dans tout le Japon grâce à sa base de sauce soja épicée et son profil de saveur riche en umami.

[EN] Jingisukan is an iconic Hokkaido dish introduced around 1930. This serving made of thin sliced lamb is unlike any other Japanese dish. It became extremely popular throughout Japan with its spicy soy sauce base and umami packed flavor profile.



**Bibimbap au porc caramélisé** 10.45  
**Glazed Pork Bibimbap**

Flac de porc poêlée dans un glaçage au soja sucré caramélisé sur un lit d'oignon émincés et de riz dans notre bol en pierre populaire.

Seared pork belly caramelized with sweet soy glaze over a bed of thinly sliced white onions and rice in our popular stone pot.

**Savier-vous?/Fun Fact:** [FR] Le Buta-don (bol de porc au soja sucré) est un plat réconfortant depuis 100 ans à Hokkaido. À l'origine, il s'agissait d'un aliment destiné à renforcer l'endurance des agriculteurs et des ouvriers locaux. Ce plat est composé de porc riche et savoureux, rehaussé d'une sauce soja sucrée sur un lit de riz. [EN] For over 100 years, Buta-don (sweet soy pork bowl) has been a long time comfort food in Hokkaido. Created originally as a stamina building food for the region's local farmers and laborers, this rich and savory pork dish is accented by sweet soy sauce over a bed of rice.

### Hokkaido

Hokkaido est la plus septentrionale des quatre plus grandes îles du Japon. Sur le plan international, elle est connue pour avoir accueilli les Jeux olympiques d'hiver de Sapporo en 1972, qui ont été les premiers Jeux d'hiver organisés en dehors de l'Amérique du Nord et de l'Europe. Bien qu'ils soient célèbres pour les sports d'hiver, localement et occasionnellement à l'étranger ils sont également réputés pour leurs fruits de mer frais, leurs produits laitiers et la culture de la pomme de terre. Comme la majeure partie du Japon, ils célèbrent également la culture et les festivités estivales!

Hokkaido is the northernmost of Japan's largest four islands. Internationally, they are known for being the host of the Sapporo Winter Olympics in 1972, which was the first Winter Games held outside of North America and Europe. Although they are famous for winter sports, locally and occasionally overseas, they are also well known for their fresh seafood, dairy products, and potato farming. Like much of Japan, they also celebrate culture and summer festivities!



### Le combo pour l'expérience Yakiniku d'Hokkaido HOKKAIDO YAKINIKU EXPERIENCE COURSE

FOR 2  
**\$110**



#### ENTRÉES

Salade Gyu-Kaku, Soupe miso x2, Bibimbap au porc caraméliser, Patate au beurre et bacon, Napa Kimchi

#### DESSERT

Matcha Tiramisu Parfait w/ Strawberries

#### PLATS BBQ

Bouts de côtes kalbi prime\* Soja sucré, Angeau au BBQ Jingisukan\*, Filet mignon\* Sel et poivre, Faux-filet d'Umakara\* Crevettes à l'ail\*, Petoncle Hokkaido enrober avec bacon\* Sel et poivre, Brocoli au fromage

#### STARTERS

Gyu-Kaku Salad, Miso Soup x2, Glazed Pork Bibimbap, Sizzlin' Buttered Potatoes w/ Bacon, Napa Kimchi

#### DESSERT

Matcha Tiramisu Parfait w/ Strawberries

#### BBQ ITEMS

Prime Kalbi Short Rib\* Sweet Soy Tare, Jingisukan Lamb BBQ\*, Filet Mignon\* Salt & Pepper, Umakara Ribeye\*, Shrimp Garlic\*, Bacon Wrapped Hokkaido Scallop\* Salt & Pepper, Broccoli w/ Cheese Fondue

[FR] Avant de passer votre commande, veuillez informer votre serveur/serveuse si une personne de votre groupe a une allergie alimentaire. \*Ces articles peuvent être servis crus ou pas assez cuits et peuvent contenir des ingrédients crus. Consommer la viande crue ou pas assez cuites comme le poulet, fruits de mer, crustacés ou oeufs peuvent augmenter des risques de maladies d'origine alimentaire. Veuillez vous renseigner auprès du personnel concernant les allergènes. D'autres restrictions peuvent s'appliquer. [EN] Before placing your order, please inform the restaurant of any food allergies. \*These items may be served raw or undercooked, or contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please inquire to staff regarding allergens. Other restrictions may apply.

## Boissons DRINKS



**Asahi Super Dry 0.0% 330 ml 7.00**

Asahi Super Dry définit une approche unique globale des bières avec leur goût "super sec". En utilisant des techniques japonaises et les meilleurs ingrédients, ce breuvage a le même goût rafraîchissant, sans alcool. Asahi Super Dry définit une unique global beer genre with their "super dry" taste. Using pioneered Japanese techniques and the finest ingredients, this brew has the same crisp and refreshing taste, without the alcohol.



**Sho Chiku Bai Shirakabegura Kimoto Junmai 300 ml 50.00**

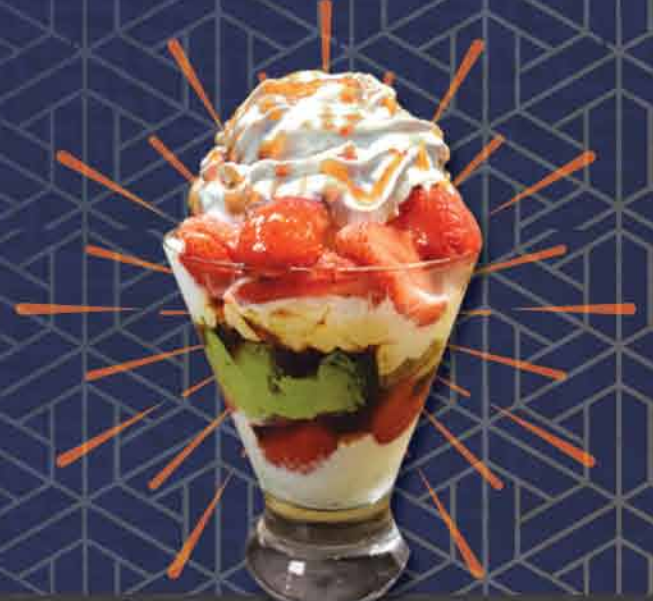
Les saveurs umami de ce saké premium complètent idéalement les viandes avec plus de gras et les poissons. Vous savourerez les distinctes saveurs pendant des heures après. The umami flavors of this premium sake makes it the ideal complement to fatty meats and fishes. You'll even savor the distinct palate for hours afterward.



## DESSERT

**Parfait au matcha tiramisu et fraise**  
**Matcha Tiramisu Parfait w/ Strawberries** 9.95

Tiramisu au matcha, doux et crémeux, accompagné avec de crème glacée à la vanille et des fraises, tout arrosé de notre cassonade kurumitsu. Soft and creamy matcha tiramisu paired with vanilla ice cream and strawberries, and drizzled in our black sugar kurumitsu.



[FR] Avant de passer votre commande, veuillez informer votre serveur/serveuse si une personne de votre groupe a une allergie alimentaire. \*Ces articles peuvent être servis crus ou pas assez cuits et peuvent contenir des ingrédients crus. Consommer la viande crue ou pas assez cuites comme le poulet, fruits de mer, crustacés ou oeufs peuvent augmenter des risques de maladies d'origine alimentaire. Veuillez vous renseigner auprès du personnel concernant les allergènes. D'autres restrictions peuvent s'appliquer. [EN] Before placing your order, please inform the restaurant of any food allergies. \*These items may be served raw or undercooked, or contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please inquire to staff regarding allergens. Other restrictions may apply.

[FR] Doit être âgé 18 ou plus pour l'achat d'alcool. Soyez prêt à montrer une pièce d'identité pour la vérification d'âge. AVERTISSEMENT DU GOUVERNEMENT: (1) Selon le Surgeon General, les femmes ne devraient pas boire de boissons alcoolisées pendant la grossesse en raison du risque de malformations congénitales. La consommation d'alcool diminue votre capacité à conduire et peut causer des dommages de santé. [EN] Must be ages 18 or older to purchase and consume alcoholic beverages. Please have your ID ready for age verification when ordering. GOVERNMENT WARNING: (1) According to the Surgeon General, women should not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risk of birth defects. (2) Consumption of alcoholic beverages impairs your ability to drive a car or operate machinery, and may cause health problems.