



Menu

Mikasa Chiisai

3005 Blvd. de la Concorde E, Laval, QC H7E 2B5, Canada | (450) 661-8838

Most Ordered

Maki kamikaze au thon / Tuna Kamikaze Maki

CA\$14.75

Thon, avocat, concombre, tempura, goberge, tempura et mayo épicée. / Tuna, avocado, cucumber, tempura, crab stick, masago, and spicy mayo.

Tentation

CA\$25.00

5 morceaux. Tartare de thon, salade, mangue, miel, tobiko, avocat et mayo épicée. / 5 pieces. Tuna tartare, salad, mango, honey, tobiko, avocado, and spicy mayo.

New York

CA\$13.00

Crevette tempura, avocat, concombre, goberge et masago. / Shrimp tempura, avocado, cucumber, crab stick and masago.

Hosomaki avocat / Avocado Hosomaki

CA\$7.50

8 morceaux. / 8 pieces.

La sirène maki (rouleau inversé) / Mermaid Maki (Inverted Roll)

CA\$23.00

Chair de crabe, pétoncle, crevette tempura, saumon, tobiko, masago (caviar orange), tempura, concombre et mayo épicée. / Crab meat, scallop, shrimp, tempura, salmon, tobiko, masago (caviar orange) tempura, cucumber, and spicy mayo.

Hosomaki thon tempura / Tuna Tempura Hosomaki

CA\$13.00

8 morceaux. Cuit. / 8 pieces. Cooked.

Rouleau de printemps au thon / Tuna Spring Roll

CA\$19.00

2 morceaux. Tartare de thon, tobiko, fraise, salade, mangue, feuille de riz et tempura. / 2 pieces. Tuna tartare, tobiko, strawberry, salad, mango, spicy mayo, rice paper, and tempura.

Menu Mikasa Chiisai

Légumes tempura / Vegetable Tempura

CA\$14.00

8 légumes tempura. / 8 vegetable tempura.

Nigiri pétoncles épicés tempura / Spicy Scallop Tempura Nigiri

CA\$12.00

Épicé. 2 morceaux. Pétoncles, tobiko, mayo épicée et tempura. Avec riz. / Spicy. 2 pieces. Scallops, tobiko, spicy mayo, and tempura. With rice.

Sauce spécialité / Specialty Sauce

CA\$5.00

2 x 1.5 oz.

Entrées / Appetizers

Légumes tempura / Vegetable Tempura

CA\$14.00

8 légumes tempura. / 8 vegetable tempura.

Ebi Tempura

CA\$15.00

3 crevettes tempura et 3 patates sucrées. / 3 shrimps tempura and 3 sweet potatoes.

Edamame

CA\$10.00

Steamed and salted young soybeans in the pod, a classic and healthy appetizer.

Salade / Salad

Salade homard / Lobster Salad

CA\$36.00

Homard, tobiko, salade mixte, fraises, mangue et avocat. / Lobster, tobiko, mixed salad, strawberry, mango and avocado.

Salade du jardin / Garden Salad

CA\$13.00

Salade mixte, sauce iceberg et carotte. / Mixed salad, iceberg sauce, and carrot.

Menu Mikasa Chiisai

Salade fantaisie / Fancy Salad

CA\$36.00

Homard, calamar grillé, tobiko, salade mixte, wakame, concombre, avocat, oshinko et carotte. / Lobster, grilled squid, tobiko, mixed salad, wakame, cucumber, avocado, oshinko, and carrot.

Salade wakame et saumon fumé / Wakame and Smoked Salmon Salad

CA\$19.00

Salade d'algues, saumon fumé, concombre, avocat, oshinko et carotte. / Seaweed salad, smoked salmon, cucumber, avocado, oshinko, and carrot.

Salade wakame / Wakame Salad

CA\$13.00

Salade d'algues, concombre, avocat, oshinko et carotte. / Seaweed salad, cucumber, avocado, oshinko, and carrot.

Salade volcano / Volcano Salad

CA\$25.00

Calmar grillé, tobiko, salade mixte, wakame, concombre, avocat, oshinko et carotte. / Grilled squid, tobiko, mixed salad, wakame, cucumber, avocado, oshinko, and carrot.

Soupe / Soup

Soupe miso / Miso Soup

CA\$8.00

A traditional Japanese soup made with miso paste, often containing tofu, seaweed, and scallions in a savory broth.

Soupe miso aux fruits de mer / Seafood Miso Soup

CA\$13.00

Seafood miso soup combines miso broth with scallops, shrimp, and various seafood, typically enhanced with tofu, seaweed, and shallots.

Superstars

Rouleau mikasa / Mikasa Roll

CA\$22.00

5 morceaux. Chair de crabe épicée, tobiko, avocat, oshinko, enroulé avec saumon et mayo épicée (sans riz). / 5 pieces. Spicy crab meat, tobiko, avocado, oshinko, rolled in salmon, and spicy mayo (without rice).

Paradis

CA\$27.00

5 morceaux. Hamachi, saumon, thon, tobiko, masago, oba et crevette tempura. / 5 pieces. Hamachi, salmon, tuna, tobiko, masago, oba, and shrimp tempura.

Menu Mikasa Chiisai

Nirvana

CA\$27.00

6 morceaux. Thon, saumon, crevette tempura, chair de crabe épicée, avocat, tobiko et mayo épicée (sans riz). / 6 pieces. Tuna, salmon, shrimp tempura, spicy crab meat, avocado, tobiko, and spicy mayo (without rice).

Konoha

CA\$21.00

2 morceaux. 2 feuilles de oba garnies d'une tartare de saumon, tobiko, mayo épicée, pétoncle, goberge et tempura. / 2 pieces. 2 oba leaves garnished with a salmon tartare, tobiko, spicy mayo, scallop, pollock, and tempura.

Mikasa Sashimi

CA\$36.00

16 morceaux. Choix du chef. / 16 pieces. Chef's choice.

Sunshine

CA\$27.00

5 morceaux. Thon, hamachi, tartare de pétoncles, mangue, salade, miel, feuille de soya et mayo épicée. Sans riz. / 5 pieces. Tuna, hamachi, scallops tartare, mango, salad, honey, soya paper, and spicy mayo. Without rice.

Dragon Eye

CA\$22.00

6 morceaux. Saumon, tobiko (caviar rouge), échalote, carotte, et rouleau tempura. / 6 pieces. Salmon, tobiko (red caviar), green onion, carrot, and tempura roll.

Empereur

CA\$27.00

6 morceaux. Ungai, thon, thon à queue jaune, saumon yaki, tobiko, salade, mangue, oshinko, crevette tempura, mayo épicée, feuille soya (sans riz). / 6 pieces. Ungai, tuna, yellowtail tuna, salmon yaki, tobiko, salade, mango, oshinki, shrimp tempura, spicy mayo, and soya paper (without rice).

Rouleau de homard / Lobster Roll

CA\$20.00

5 morceaux. Cuit. Homard, fraise, avocat, oshinko, chair de crabe, concombre et mayo épicée. / 5 pieces. Cooked. Lobster, strawberry, avocado, oshinko, crab meat, cucumber, and spicy mayo.

Tataki thon / Tuna Tataki

CA\$28.00

8 morceaux. Tranché de thon grillé, salade mixte, avocat, carotte, et tobiko. / 8 pieces. Slices of grilled tuna, mix salad, avocado, carrot, and tobiko.

Rouleau diamond / Diamond Roll

CA\$20.00

6 morceaux. Cuit. Tranche de saumon frais, enroulée dans du calmar, tobiko, échalote et tempura (sans riz). / 6 pieces. Cooked. Slice of fresh salmon, rolled with squid, tobiko, green onion, and tempura roll (without rice).

Menu Mikasa Chiisai

Rouleau mikasa J-T / Mikasa J-T Roll

CA\$19.00

10 morceaux. Crevette tempura, fromage à la crème, saumon fumé, avocat, tobiko (caviar rouge) et feuille de soya. / 10 pieces. Shrimp tempura, cream cheese, smoked salmon, avocado, tobiko (red caviar), and soy paper.

Tiger Eye

CA\$20.00

6 morceaux. Calmar, crevette, goberge, tobiko (caviar rouge), concombre, avocat et rouleau tempura. / 6 pieces. Squid, shrimp, crab stick, tobiko (red caviar), cucumber, avocado, and tempura roll.

Rouleau ajita / Ajita Roll

CA\$16.95

6 morceaux. Saumon, vivaneau, échalote, tobiko (caviar rouge), rouleau tempura (sans riz). / 6 pieces. Salmon, red snapper, green onion, tobiko (red caviar), and tempura roll (without rice).

Tentation

CA\$25.00

5 morceaux. Tartare de thon, salade, mangue, miel, tobiko, avocat et mayo épicée. / 5 pieces. Tuna tartare, salad, mango, honey, tobiko, avocado, and spicy mayo.

Rouleau croustillant / Crunchy Roll

CA\$23.00

8 morceaux. Crevettes tempura, perle de riz, tobiko (caviar rouge), avocat, mayo épicée, et sauce unagi. / 8 pieces. Shrimp tempura, rice pearl, tobiko (red caviar), avocado, spicy mayo, and unagi sauce.

Sushi Pizza

Sushi pizza original / Original Sushi Pizza

CA\$19.00

Tartare mixte, caviar, tempura et galette de riz frit. / Mixed tartare, caviar, tempura, spicy mayo, and fried rice cake.

Sushi pizza fruits de mer / Seafood Sushi Pizza

CA\$32.00

Chair de crabe, tobiko, mangue, pétoncle, tempura, échalote et galette de riz frit. / Crab meat, tobiko, mango, scallop, tempura, green onion, spicy mayo, and fried rice cake.

Rouleaux printaniers / Spring Rolls

Rouleau de printemps au thon / Tuna Spring Roll

CA\$19.00

2 morceaux. Tartare de thon, tobiko, fraise, salade, mangue, feuille de riz et tempura. / 2 pieces. Tuna tartare, tobiko, strawberry, salad, mango, spicy mayo, rice paper, and tempura.

Menu Mikasa Chiisai

Rouleau de printemps aux pétoncles / Scallops Spring Roll

CA\$18.00

2 morceaux. Pétoncles, avocat, salade, tobiko, mangue, fraise, feuille de riz et tempura. / 2 pieces. Scallop, avocado, salad, tobiko, mango, strawberry, spicy mayo, rice paper, and tempura.

Rouleau de printemps au saumon deluxe / Salmon Deluxe Spring Roll

CA\$23.00

2 morceaux. Crevette tempura, saumon grillé, tobiko, salade, mangue, fraise, feuille de riz, tempura. / 2 pieces. Shrimp tempura, grilled salmon, tobiko, salad, mango, strawberry, spicy mayo, rice paper, and tempura.

Rouleau de printemps au homard / Lobster Spring Roll

CA\$30.00

2 morceaux. Chair de homard, asperge, salade, tobiko, mangue, fraise, feuille de riz et tempura. / 2 pieces. Lobster meat, asparagus, salad, tobiko, mango, strawberry, spicy mayo, rice paper, and tempura.

Rouleau de printemps au saumon / Salmon Spring Roll

CA\$14.00

2 morceaux. Tartare de saumon, tobiko, fraise, salade, mangue, feuille de riz et tempura. / 2 pieces. Salmon tartare, tobiko, strawberry, salad, mango, spicy mayo, rice paper, and tempura.

Rouleau de printemps végétarien / Vegetarian Spring Roll

CA\$13.00

Végétarien. 2 morceaux. Oshinko, kampyo, avocat, carotte, concombre, tomate, salade, wakame, mangue, fraise et feuille de riz. / Vegetarian. 2 pieces. Oshinko, kampyo, avocado, carrot, cucumber, tomato, salad, wakame, mango, strawberry, and rice paper.

Extras

Sauce spécialité / Specialty Sauce

CA\$5.00

2 x 1.5 oz.

Riz sushi / Sushi Rice

CA\$10.00

12 oz.

Wasabi

CA\$4.00

1.5 oz.

Menu Mikasa Chiisai

Gingembre / Ginger

2 x 1.5 oz.

CA\$7.00

Feuille soya / Soy Leaf

Soy leaf typically includes a blend of ingredients such as seafood, vegetables, and a spicy or creamy sauce, all wrapped in a soy-based sheet.

CA\$3.00

Mayo épicée / Spicy Mayo

2 x 1.5 oz.

CA\$2.50

Teriyaki Sauce

2 x 1.5 oz.

CA\$5.00

Nigiris

Tobiko Nigiri

2 morceaux. Caviar de poisson volant avec riz. / 2 pieces. Flying fish roe with rice.

CA\$10.00

Ika Nigiri

2 morceaux. Calmar avec riz. / 2 pieces. Squid with rice.

CA\$9.15

Nigiri maguro épicé tempura / Maguro Spicy Tempura Nigiri

Épicé. 2 morceaux. Thon, tobiko, mayo épicée et tempura. Avec riz. / Spicy. 2 pieces. Tuna, tobiko, spicy mayo, and tempura. With rice.

CA\$12.00

Nigiri pétoncles épicés tempura / Spicy Scallop Tempura Nigiri

Épicé. 2 morceaux. Pétoncles, tobiko, mayo épicée et tempura. Avec riz. / Spicy. 2 pieces. Scallops, tobiko, spicy mayo, and tempura. With rice.

CA\$12.00

Menu Mikasa Chiisai

Nigiri kani (épicé) / Nigiri Kani (Spicy)

CA\$14.00

Épicé. 2 morceaux. Chair de crabe, tobiko (caviar rouge) et mayo épicée. Avec riz. / Spicy. 2 pieces. Crab meat, tobiko (red caviar), and spicy mayo. With rice.

Hamachi Nigiri

CA\$12.00

2 morceaux. Thon à queue jaune avec riz. / 2 pieces. yellowtail tuna with rice.

Unagi Nigiri

CA\$11.75

2 morceaux. Cuit. Anguille grillée avec riz. / 2 pieces. Cooked. Grilled eel with rice.

Kunsei Sake Nigiri

CA\$10.00

2 morceaux. Saumon fumé avec riz. / 2 pieces. Smoked salmon with rice.

Tamago Nigiri

CA\$6.95

2 morceaux. Cuit. Omelette avec riz. / 2 pieces. Cooked. Omelette with rice.

Hotate Nigiri

CA\$12.00

2 morceaux. Pétoncle avec riz. / 2 pieces. Scallop with rice.

Suzuki Nigiri

CA\$10.00

2 morceaux. Loup de mer avec riz. / 2 pieces. Sea bass with rice.

Tai Nigiri

CA\$9.00

2 morceaux. Poisson blanc avec riz. / 2 pieces. White fish with rice.

Kanikama Nigiri

CA\$7.25

2 morceaux. Cuit. Goberge avec riz. / 2 pieces. Cooked. Crab stick with rice.

Menu Mikasa Chiisai

Nigiri saké épicé tempura / Spicy Sake Tempura Nigiri

CA\$10.00

Épicé. 2 morceaux. Saumon, tobiko, mayo épicée et tempura. / Spicy. 2 pieces. Salmon, tobiko, spicy mayo, and tempura. With rice.

Ebi Nigiri

CA\$8.50

2 morceaux. Crevette cuite avec riz. / 2 pieces. Cooked shrimp with rice.

Nigiri homard épicé tempura / Spicy Lobster Tempura Nigiri

CA\$19.50

Épicé. 2 morceaux. Cuit. Chair homard, tobiko, mayo épicée et tempura. Avec riz. / Spicy. 2 pieces. Cooked. Lobster meat, tobiko, spicy mayo, and tempura. With rice.

Kani Nigiri

CA\$12.25

2 morceaux. Cuit. Chair de crabe avec riz. / 2 pieces. Cooked. Crab meat with rice.

Nigiri hamachi épicé tempura / Hamachi Spicy Tempura Nigiri

CA\$12.00

Épicé. 2 morceaux. Thon à queue jaune, tobiko, mayo épicée et tempura. Avec riz. / Spicy. 2 pieces. yellowtail tuna, tobiko, spicy mayo, and tempura. With rice.

Sake Nigiri

CA\$10.00

2 morceaux. Saumon avec riz. / 2 pieces. Salmon with rice.

Maguro Nigiri

CA\$12.00

2 morceaux. Thon avec riz. / 2 pieces. Tuna with rice.

Sashimis

Sashimi saké épicé tempura / Spicy Sake Tempura Sashimi

CA\$10.00

Épicé. Sur citron. Saumon, tobiko, mayo épicée et tempura. / Spicy. On lemon. Salmon, tobiko, spicy mayo, and tempura. Without rice.

Menu Mikasa Chiisai

Maguro Sashimi

CA\$12.00

3 morceaux. Thon sans riz. / 3 pieces. Tuna without rice.

Unagi Sashimi

CA\$11.75

3 morceaux. Anguille grillée. Poisson cuit. Sans riz. / 3 pieces. Grilled eel. Cooked fish. Without rice.

Kani Sashimi

CA\$12.25

3 morceaux. Chair de crabe. Poisson cuit. Sans riz. / 3 pieces. Crab meat. Cooked fish. Without rice.

Hamachi Sashimi

CA\$12.00

3 morceaux. Thon à queue jaune sans riz. / 3 pieces. yellowtail tuna without rice.

Sashimi hamachi épicé tempura / Hamachi Spicy Tempura Sashimi

CA\$12.00

Épicé. Sur citron. Thon à queue jaune, tobiko, mayo épicée et tempura. Sans riz. / Spicy. On lemon. yellowtail tuna, tobiko, spicy mayo, and tempura. Without rice.

Sashimi kani épicé / Spicy Kani Sashimi

CA\$14.00

Épicé. Sur citron. Chair de crabe, tobiko et mayo épicée. Sans riz. / Spicy. On lemon. Crab meat, tobiko, and spicy mayo. Without rice.

Ika Sashimi

CA\$9.15

3 morceaux. Calmar sans riz. / 3 pieces. Squid without rice.

Sashimi homard épicé tempura / Spicy Lobster Tempura Sashimi

CA\$19.50

Épicé. Sur citron. Chair homard, tobiko, mayo épicée et tempura. Sans riz. / Spicy. On lemon. Lobster meat, tobiko, spicy mayo, and tempura. Without rice.

Suzuki Sashimi

CA\$10.00

3 morceaux. Loup de mer sans riz. / 3 pieces. Sea bass without rice.

Menu Mikasa Chiisai

Tai Sashimi

CA\$9.00

3 morceaux. Poisson blanc sans riz. / 3 pieces. White fish without rice.

Kunsei Sake Sashimi

CA\$10.00

3 morceaux. Saumon fumé sans riz. / 3 pieces. Smoked salmon without rice.

Hotate Sashimi

CA\$12.00

3 morceaux. Pétoncle sans riz. / 3 pieces. Scallop without rice.

Tobiko Sashimi

CA\$10.00

3 morceaux. Caviar de poisson volant. Sans riz. / 3 pieces. Flying fish roe. Without rice.

Ebi Sashimi

CA\$8.50

3 morceaux. Crevette cuite. Poisson cuit. Sans riz. / 3 pieces. Cooked shrimp. Cooked fish. Without rice.

Kanikama Sashimi

CA\$7.25

3 morceaux. Gobege. Poisson cuit. Sans riz. / 3 pieces. Crab stick. Cooked fish. Without rice.

Tamago Sashimi

CA\$6.95

3 morceaux. Omelette. Poisson cuit. Sans riz. / 3 pieces. Omelette. Cooked fish. Without rice.

Sashimi pétoncles épicés tempura / Spicy Scallop Tempura Sashimi

CA\$12.00

Épicé. Sur citron. Pétoncles, tobiko, mayo épicée et tempura. Sans riz. / Spicy. On lemon. Scallops, tobiko, spicy mayo, and tempura. Without rice.

Sake Sashimi

CA\$10.00

3 morceaux. Saumon sans riz. / 3 pieces. Salmon without rice.

Menu Mikasa Chiisai

Sashimi maguro épicé tempura / Maguro Spicy Tempura Sashimi

CA\$12.00

Épicé. Sur citron. Thon, tobiko, mayo épicée et tempura. Sans riz. / Spicy. On lemon. Tuna, tobiko, spicy mayo, and tempura. Without rice.

Hosomaki

Sake Hosomaki

CA\$9.95

8 morceaux. Saumon. / 8 pieces. Salmon.

Hosomaki saumon tempura / Salmon Tempura Hosomaki

CA\$12.00

8 morceaux. Cuit. / 8 pieces. Cooked.

Tekka Hosomaki

CA\$10.95

8 morceaux. Thon et échalote. / 8 pieces. Tuna and green onion.

Oshinko Hosomaki

CA\$6.95

8 morceaux. Radis mariné. / 8 pieces. Pickled radish.

Hosomaki thon tempura / Tuna Tempura Hosomaki

CA\$13.00

8 morceaux. Cuit. / 8 pieces. Cooked.

Hosomaki fantago (rouleau inversé) / Fantago (Inverted Roll) Hosomaki

CA\$21.00

8 morceaux. Pétoncle, mayo épicée, tempura, mangue, saumon yaki et salade. / 8 pieces. Scallop, spicy mayo, tempura, mango, salmon yaki, and salad.

Hosomaki geisha (rouleau inversé) / Geisha (Inverted Roll) Hosomaki

CA\$20.00

8 morceaux. Crevette tempura, mayo épicée, fromage à la crème, feuille de soya et saumon yaki. / 8 pieces. Shrimp tempura, spicy mayo, cream cheese, soya paper, and salmon yaki.

Menu Mikasa Chiisai

Kanikama Hosomaki

CA\$7.95

8 morceaux. Goberge cuit. / 8 pieces. Cooked crab stick.

Hamachi Hosomaki

CA\$10.95

8 morceaux. Thon à queue jaune et échalote. / 8 pieces. yellowtail tuna and green onion.

Tamago Hosomaki

CA\$6.75

8 morceaux. Omelette cuite. / 8 pieces. Cooked omelette.

Hosomaki avocat / Avocado Hosomaki

CA\$7.50

8 morceaux. / 8 pieces.

Kappa Hosomaki

CA\$7.50

8 morceaux. Concombre. / 8 pieces. Cucumber.

Makis

La sirène maki (rouleau inversé) / Mermaid Maki (Inverted Roll)

CA\$23.00

Chair de crabe, pétoncle, crevette tempura, saumon, tobiko, masago (caviar orange), tempura, concombre et mayo épicée. / Crab meat, scallop, shrimp, tempura, salmon, tobiko, masago (caviar orange) tempura, cucumber, and spicy mayo.

Maki California (rouleau inversé) / Maki California (Inverted Roll)

CA\$12.00

Masago (caviar orange), concombre, avocat, omelette et goberge. Poisson cuit. / Masago (orange caviar), cucumber, avocado, omelette, and crab stick. Cooked fish.

Maki québécoise / Quebec Maki

CA\$12.00

Avocat, fromage à la crème, saumon fumé, tempura et concombre. / Avocado, cream cheese, smoked salmon, tempura, and cucumber.

Menu Mikasa Chiisai

New York

CA\$13.00

Crevette tempura, avocat, concombre, goberge et masago. / Shrimp tempura, avocado, cucumber, crab stick and masago.

Maki kamikaze au thon / Tuna Kamikaze Maki

CA\$14.75

Thon, avocat, concombre, tempura, goberge, tempura et mayo épicée. / Tuna, avocado, cucumber, tempura, crab stick, masago, and spicy mayo.

Kara-Age Maki

CA\$11.00

Poulet frit, masago (caviar orange), concombre, goberge, avocat et mayo épicée. Poisson cuit. / Fried chicken, masago (caviar orange), cucumber, crab stick, avocado, and spicy mayo.

Rouleau maki sashimi / Sashimi Roll Maki

CA\$18.00

Saumon, goberge, tobiko enroulé dans du concombre et sauce du chef. / Salmon, crab stick, tobiko rolled in cucumber, and chef's sauce.

California maki spécial (rouleau inversé) / Special California Maki (Inverted Roll) CA\$15.00

Masago (orange caviar), concombre, avocat, omelette, goberge, saumon grillé et anguille grillée. / Masago (orange caviar), cucumber, avocado, omelette, crab stick, grilled salmon, and grilled eel.

Boston maki (rouleau inversé) / Boston Maki (Inverted Roll)

CA\$13.00

Masago (caviar orange), concombre, avocat, omelette, goberge, et saumon frais. / Masago (orange caviar), cucumber, avocado, omelette, crab stick, and fresh salmon.

Maki végétarienne / Vegetarian Maki

CA\$9.00

5 morceaux. Concombre, avocat, oshinko, gingembre, wakame, patate sucrée, carotte, et tempura. / 5 pieces. Cucumber, avocado, oshinko, ginger, wakame, sweet potato, carrot, and tempura.

Maki hamachi (épicé) / Maki Hamachi (Spicy)

CA\$13.75

Épicé. Thon à queue jaune, concombre, tempura, masago, et mayo épicée. / Spicy. yellowtail tuna, cucumber, tempura, masago, and spicy mayo.

Maki pétoncle épicé / Spicy Scallop Maki

CA\$13.75

Épicé. Pétoncle, tobiko, concombre, tempura, et mayo épicée. / Spicy. Scallop, tobiko, cucumber, tempura, and spicy mayo.

Menu Mikasa Chiisai

Maki kamikaze au saumon / Salmon Kamikaze Maki

CA\$13.75

Saumon avocat, concombre, tempura, goberge, masago, et mayo épicée. / Salmon, avocado, cucumber, tempura, crab stick, masago, and spicy mayo.

Unakyu Maki

CA\$14.00

Anguille grillée, oshinko, concombre, masago (caviar orange), tempura, et avocat. Poisson cuit. / Grilled eel, oshinko, cucumber, masago (caviar orange), tempura, and avocado. Cooked fish.

Spider Maki

CA\$18.00

Crabe à carapace molle, masago (caviar orange), concombre, goberge et mayo épicée. Poisson cuit. / Soft shell crab, masago (caviar orange), cucumber, crab stick, and spicy mayo.

Blue Sea Maki

CA\$20.00

Thon, saumon, poisson blanc, crevette, tobiko, masago (caviar orange), concombre, et tempura. / Tuna, salmon, white fish, shrimp, tobiko, masago (orange caviar), cucumber, and tempura.

Rouleau shijodo (rouleau inversé) / Shijodo Roll (Inverted Roll)

CA\$23.00

Crevette, pétoncle, chair de crabe, tobiko, goberge, oshinko, concombre, mayo épicée et tempura. / Shrimp, scallop, crab meat, tobiko, masago, oshinko, cucumber, spicy mayo, and tempura.

Maki kamikaze aux pétoncles / Kamikaze Scallop Maki

CA\$14.75

Pétoncles, avocat, concombre, tempura, goberge, masago, et mayo épicée. / 5 pieces. Scallop, avocado, cucumber, tempura, crab stick, masago, and spicy mayo.

Dynamite Maki

CA\$17.00

Masago (caviar orange), concombre, avocat, goberge, omelette, saumon fumé, et rouleau tempura. / Masago (orange caviar), cucumber, avocado, crab stick, omelette, smoked salmon, and tempura roll.

Maki saumon épicé / Spicy Salmon Maki

CA\$12.75

Saumon, concombre, tempura, masago et mayo épicée. / Tuna, cucumber, tempura, masago, and spicy mayo.

Rainbow Maki (rouleau inversé) / Rainbow Maki (Inverted Roll)

CA\$14.25

Masago, concombre, goberge, avocat, (thon, saumon, poisson blanc). / Masago, cucumber, crab stick, avocado, (tuna, salmon, white fish).

Menu Mikasa Chiisai

Yaki Sushi

Sake Yaki Sushi

CA\$11.00

Saumon grillé avec sauce yaki. / Grilled salmon with yaki sauce.

Maguro Yaki Sushi

CA\$12.00

Thon grillé avec sauce yaki. / Grilled tuna with yaki's sauce.

Ika Yaki Sushi

CA\$11.00

Calmar grillé avec sauce yaki. / 2 pieces. Grilled squid with yaki's sauce.

Combo assortits / Assorted Combo

64 Morceaux / 64 Pieces

CA\$155.00

64 (morceaux / pieces). 30 makis, 6 nigiris, 16 hosomaki and 6 tempura (épicé / spicy). 6 sashimis.

43 Morceaux / 43 Pieces

CA\$110.00

43 (morceaux / pieces). 15 makis, 6 nigiris, 16 hosomaki and 6 tempura (épicé / spicy).

30 Morceaux de Makis / 30 Pieces of Makis

CA\$75.00

30 morceaux maki assorti. / 30 pieces assorted maki.

17 Morceaux / 17 Pieces

CA\$38.00

17 (morceaux / pieces). 5 makis, 2 nigiris, 8 hosomakis and 2 tempura (épicé/ spicy).

45 Morceaux de Makis / 45 Pieces of Makis

CA\$115.00

45 morceaux maki assorti. / 45 pieces assorted maki.

Menu Mikasa Chiisai

15 Morceaux de Makis / 15 Pieces of Makis

CA\$36.00

15 morceaux maki assorti. / 15 pieces assorted maki.

28 Morceaux / 28 Pieces

CA\$70.00

28 (morceaux / pieces). 10 makis, 4 nigiris, 8 hosomakis and 4 tempura (épicé / spicy), 2 sashimis.
