

Menu

Kotora Ramen

1909 Av Du Mont-Royal E, Montréal QC H2H 1J3, Canada | (514) 521-8881

Most Ordered



A2. Poulet karagge (4mcx)

CA\$8.75

Poulet frit japonais croustillant. /// Japanese-style crispy fried chicken.



R1. Tonkotsu Ramen

CA\$23.25

Bouillon crémeux aux os de porc avec 2 morceaux de porc chashu, uuf, pousses de bambou, oignons verts, champignons noirs, nori, gâteau de poisson et maïs. /// Creamy pork bone broth with 2 pcs pork chashu, egg, bamboo shoots, green onion, black fungus, nori, fish cake, and corn.



M1 Tonkotsu Mazemen

CA\$23.25

Ramen sans bouillon mélangé à une sauce tonkotsu riche, garni de 2 morceaux de porc chashu, uuf, pousses de bambou, oignons verts, nori, oignons frits, gâteau de poisson et maïs. /// Brothless ramen tossed in rich tonkotsu sauce, topped with 2 pcs pork chashu, egg, bamboo shoots, green onion, nori, fried onion, fish cake, and corn.



M3. Miso Porc Mazemen

CA\$22.25

Ramen sans bouillon au porc miso savoureux, uuf, oignons verts, oignons frits, nori et bok choy. /// Brothless ramen with savory miso pork, egg, green onion, fried onion, nori, and bok choy.



M2. Porc Épicé Mazemen

CA\$22.25

Ramen sans bouillon au porc épicé, uuf, oignons verts, oignons frits, nori et bok choy. /// Brothless ramen with spicy pork, egg, green onion, fried onion, nori, and bok choy.



R6. Shoyu Végé Ramen

CA\$19.99

Bouillon shoyu (soya) avec 4 morceaux de tofu inari, pousses de bambou, oignons verts, champignons noirs, uuf, nori, maïs et bok choy. /// Soy sauce broth with 4 pcs inari tofu, bamboo shoots, green onion, black fungus, egg, nori, corn, and bok choy.



R2. Tantan Épicé Ramen

CA\$21.25

Ramen au porc épicé avec bouillon riche, uuf, pousses de bambou, nori, maïs, oignons verts, huile pimentée, champignons noirs et gâteau de poisson. /// Spicy pork ramen with rich broth, egg, bamboo shoots, nori, corn, green onion, chili oil, black fungus, and fish cake.

Menu Kitora Ramen



M8. Végé Mazemen

CA\$19.99

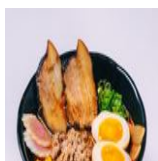
Ramen sans bouillon avec 4 morceaux de tofu inari, pousses de bambou, ouf, oignons verts, oignons frits, nori, champignons noirs, salade d'algues et bok choy. /// Brothless ramen with 4 pcs inari tofu, bamboo shoots, egg, green onion, fried onion, nori, black fungus, seaweed salad, and bok choy.



A1. Gyoza au porc (5 mcx)

CA\$8.75

Raviolis japonais au porc grillés à la poêle. /// Pan-fried pork dumplings.



R4. Tonkotsu Ail Noir Ramen

CA\$23.75

Bouillon tonkotsu parfumé à l'ail noir, garni de porc chashu, porc miso, ouf, pousses de bambou, oignons verts, champignons noirs, nori, gâteau de poisson et maïs. /// Tonkotsu broth infused with black garlic, topped with pork chashu, miso pork, egg, bamboo shoots, green onion, black fungus, nori, fish cake, and corn.

MAZEMEN



M3. Miso Porc Mazemen

CA\$22.25

Ramen sans bouillon au porc miso savoureux, ouf, oignons verts, oignons frits, nori et bok choy. /// Brothless ramen with savory miso pork, egg, green onion, fried onion, nori, and bok choy.



M5. Unagi Mazemen

CA\$24.99

Ramen sans bouillon garni de 4 morceaux d'anguille grillée, ouf, pousses de bambou, oignons verts, oignons frits, nori et salade d'algues. /// Brothless ramen topped with 4 pcs grilled eel, egg, bamboo shoots, green onion, fried onion, nori, and seaweed salad.



M8. Végé Mazemen

CA\$19.99

Ramen sans bouillon avec 4 morceaux de tofu inari, pousses de bambou, ouf, oignons verts, oignons frits, nori, champignons noirs, salade d'algues et bok choy. /// Brothless ramen with 4 pcs inari tofu, bamboo shoots, egg, green onion, fried onion, nori, black fungus, seaweed salad, and bok choy.



M1 Tonkotsu Mazemen

CA\$23.25

Ramen sans bouillon mélangé à une sauce tonkotsu riche, garni de 2 morceaux de porc chashu, ouf, pousses de bambou, oignons verts, nori, oignons frits, gâteau de poisson et maïs. /// Brothless ramen tossed in rich tonkotsu sauce, topped with 2 pcs pork chashu, egg, bamboo shoots, green onion, nori, fried onion, fish cake, and corn.



M2. Porc Épicé Mazemen

CA\$22.25

Ramen sans bouillon au porc épicé, ouf, oignons verts, oignons frits, nori et bok choy. /// Brothless ramen with spicy pork, egg, green onion, fried onion, nori, and bok choy.

Menu Kitora Ramen

RAMEN



R6. Shoyu Végé Ramen

CA\$19.99

Bouillon shoyu (soya) avec 4 morceaux de tofu inari, pousses de bambou, oignons verts, champignons noirs, uuf, nori, maïs et bok choy. /// Soy sauce broth with 4 pcs inari tofu, bamboo shoots, green onion, black fungus, egg, nori, corn, and bok choy.



R4. Tonkotsu Ail Noir Ramen

CA\$23.75

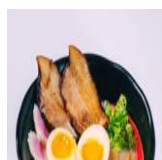
Bouillon tonkotsu parfumé à l'ail noir, garni de porc chashu, porc miso, uuf, pousses de bambou, oignons verts, champignons noirs, nori, gâteau de poisson et maïs. /// Tonkotsu broth infused with black garlic, topped with pork chashu, miso pork, egg, bamboo shoots, green onion, black fungus, nori, fish cake, and corn.



R3. Tonkotsu Épicé

CA\$23.75

Bouillon tonkotsu crémeux avec porc chashu, porc épicé, pousses de bambou, oignons verts, champignons noirs, nori, maïs et gâteau de poisson. /// Creamy tonkotsu broth with pork chashu, spicy pork, bamboo shoots, green onion, black fungus, nori, corn, and fish cake.



R1. Tonkotsu Ramen

CA\$23.25

Bouillon crémeux aux os de porc avec 2 morceaux de porc chashu, uuf, pousses de bambou, oignons verts, champignons noirs, nori, gâteau de poisson et maïs. /// Creamy pork bone broth with 2 pcs pork chashu, egg, bamboo shoots, green onion, black fungus, nori, fish cake, and corn.

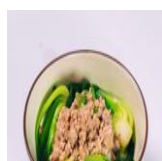


R2. Tantan Épicé Ramen

CA\$21.25

Ramen au porc épicé avec bouillon riche, uuf, pousses de bambou, nori, maïs, oignons verts, huile pimentée, champignons noirs et gâteau de poisson. /// Spicy pork ramen with rich broth, egg, bamboo shoots, nori, corn, green onion, chili oil, black fungus, and fish cake.

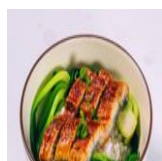
MINI-DONBURI



D4. Miso Porc Donburi

CA\$12.50

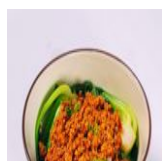
Riz blanc garni de porc miso savoureux, uuf, oignons verts et bok choy. /// White rice topped with savory miso pork, egg, green onion, and bok choy.



D3. Unagi Donburi

CA\$13.75

Riz blanc garni d'anguille grillée, uuf, oignons verts et bok choy. /// White rice topped with grilled eel, egg, green onion, and bok choy.



D1. Porc Épicé Donburi

CA\$12.50

Bol de riz blanc garni de porc épicé, uuf, oignons verts et bok choy. /// Bowl of white rice topped with spicy pork, egg, green onion, and bok choy.

Menu Kitora Ramen

Entrées



A3. Soupe miso

Soupe japonaise traditionnelle au miso. /// Traditional Japanese soybean soup.

CA\$4.45



A3. Crevette tempura (3mcx)

Crevettes légèrement panées et croustillantes. /// Lightly battered and crispy shrimp.

CA\$8.75



A2. Edamame

Fèves de soya frites, légèrement salées et croustillantes à l'extérieur. /// Deep-fried edamame, lightly salted and crispy on the outside.

CA\$7.85



A4. Salade d'algues

Salade d'algues marinées rafraîchissante. /// Refreshing marinated seaweed salad.

CA\$6.25



A2. Poulet karage (4mcx)

Poulet frit japonais croustillant. /// Japanese-style crispy fried chicken.

CA\$8.75



A1. Gyoza au porc (5 mcx)

Raviolis japonais au porc grillés à la poêle. /// Pan-fried pork dumplings.

CA\$8.75

Drinks/Snacks

Coke/Pepsi

A classic cola drink with a balanced blend of caramel notes and subtle spices, offering a refreshing effervescent experience.

CA\$3.15

Sprite/7up

A clear, lemon-lime flavored carbonated soda, typically featuring a crisp and refreshing taste.

CA\$3.15

Menu Kitora Ramen

Combo Drink

Soupe Miso

CA\$4.45

Miso soup: Soybean broth with tofu, seaweed, and scallions, often enriched with a hint of fish stock.

Coke/Pepsi

CA\$3.15

A classic cola, offering a blend of caramel-like sweetness and effervescent bubbles, typically enjoyed as a refreshing accompaniment.
