

Menu

Oishii Sushi

6460 Rue Beaubien E, Montréal, QC H1M 1A9, Canada | (514) 255-5545

Most Ordered



Ebi Maki

Crevette tempura, avocat, caviar et sauce épicée. / Shrimp tempura, avocado, caviar and spicy sauce.

CA\$8.99



Hosomaki avocat / Avocado Hosomaki

Avocat et miel. / Avocado and honey.

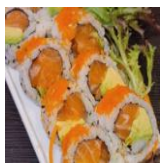
CA\$4.50



Miel / Honey

Crevette tempura, patate douce panée, avocat et sauce épicée. / Shrimp tempura, fried sweet potato, avocado and spicy sauce.

CA\$8.00



Avo-Saké

Saumon frais et avocat. / Fresh salmon and avocado.

CA\$8.99



Côte Ouest / West Coast

Saumon fumé, avocat et fromage à la crème. / Smoked salmon, avocado and cream cheese.

CA\$8.50



Oil de dragon (6 morceaux) / Dragon Eye (6 Pieces)

Rouleau croustillant avec saumon, échalotes, carotte, caviar et sauce spéciale du chef. / Deep fried roll with salmon, green onion, carrot, caviar and chef's special sauce.

CA\$9.95



Océan / Ocean

Crevette tempura, chair de crabe, avocat, concombre, tempura, caviar et sauce épicée. / Shrimp tempura, crab meat, avocado, cucumber, tempura, caviar and spicy sauce.

CA\$9.50

Menu Oishii Sushi



Pétoncle épicé / Spicy Scallop

CA\$9.25

Pétoncle, avocat, tempura, caviar et sauce épicée. / Scallop, avocado, tempura, caviar and spicy sauce.

20 morceaux / 20 Pieces

CA\$21.99

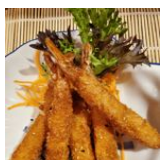
8 futomakis, 8 hosomakis et 4 nigiris. / 8 futomakis, 8 hosomakis and 4 nigiris.

30 morceaux / 30 Pieces

CA\$32.99

10 futomakis, 6 hosomakis, 8 makis et 6 nigiris. / 10 futomakis, 6 hosomakis, 8 makis and 6 nigiris.

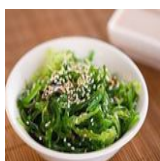
Entrées / Appetizers



Crevette tempura (5 morceaux) / Tempura Shrimp (5 Pieces)

CA\$8.99

Végétarien. / Vegetarian.



Wakamé / Wakame

CA\$5.50

Végétarien. / Vegetarian.

Patate douce tempura (2 morceaux) / Tempura Sweet Potato (2 Pieces)

CA\$3.50

Végétarien. / Vegetarian.



Rouleaux impériaux végé (5 morceaux) / Veggie Egg Rolls (5 Pieces)

CA\$6.99

Végétarien. / Vegetarian.



Gyozas poulet frit (5 morceaux) / Fried Chicken Gyoza (5 Pieces)

CA\$9.99

Végétarien. / Vegetarian.

Soupes / Soups



Miso végétal / Veggie Miso

CA\$4.75

Soybean paste soup with tofu, mixed vegetables, typically includes carrots and shallots, garnished with seaweed.

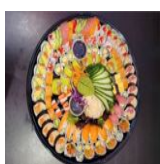


Miso fruits de mer / Seafood Miso

CA\$5.99

Miso soup with a blend of seafood including shrimp, scallop, and various fish, complemented by tofu, seaweed, and a hint of green onion in a savory miso broth.

Assiettes assorties (choix du chef) / Assorted Plates (Chef's Choice)



88 morceaux / 88 Pieces

CA\$96.99

35 futomakis, 16 hosomakis, 24 makis et 13 nigiris. / 35 futomakis, 16 hosomakis, 24 makis and 13 nigiris.



100 morceaux / 100 Pieces

CA\$110.99

40 futomakis, 16 hosomakis, 28 makis et 16 nigiris. / 40 futomakis, 16 hosomakis, 28 makis and 16 nigiris.

12 morceaux / 12 Pieces

CA\$12.99

6 futomakis et 6 hosomakis. / 6 futomakis and 6 hosomakis.

20 morceaux / 20 Pieces

CA\$21.99

8 futomakis, 8 hosomakis et 4 nigiris. / 8 futomakis, 8 hosomakis and 4 nigiris.

28 morceaux / 28 Pieces

CA\$30.99

10 futomakis, 8 hosomakis, 4 makis et 6 nigiris. / 10 futomakis, 8 hosomakis, 4 makis and 6 nigiris.

30 morceaux / 30 Pieces

CA\$32.99

10 futomakis, 6 hosomakis, 8 makis et 6 nigiris. / 10 futomakis, 6 hosomakis, 8 makis and 6 nigiris.

Menu Oishii Sushi

36 morceaux / 36 Pieces

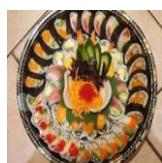
CA\$39.99

15 futomakis, 8 hosomakis, 4 makis et 9 nigiris. / 15 futomakis, 8 hosomakis, 4 makis and 9 nigiris.

44 morceaux / 44 Pieces

CA\$49.99

20 futomakis, 8 hosomakis, 8 makis et 8 nigiris. / 20 futomakis, 8 hosomakis, 8 makis and 8 nigiris.



54 morceaux / 54 Pieces

CA\$62.99

25 futomakis, 8 hosomakis, 8 makis et 13 nigiris. / 25 futomakis, 8 hosomakis, 8 makis and 13 nigiris.



76 morceaux / 76 Pieces

CA\$86.99

30 futomakis, 16 hosomakis, 16 makis et 14 nigiris. / 30 futomakis, 16 hosomakis, 16 makis and 14 nigiris.

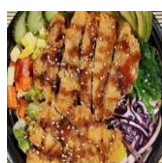
Bols poké / Poke Bowls



Poké saumon et thon / Salmon and Tuna Poke

CA\$15.99

Servi avec riz, variété de légumes et sauce spéciale du chef. / Served with rice, variety of mixed vegetable and chef's special sauce.



Poké poulet tempura / Tempura Chicken Poke

CA\$14.99

Servi avec riz, variété de légumes et sauce spéciale du chef. / Served with rice, variety of mixed vegetable and chef's special sauce.



Poké crevette tempura / Tempura Shrimp Poke

CA\$15.99

Servi avec riz, variété de légumes et sauce spéciale du chef. / Served with rice, variety of mixed vegetable and chef's special sauce.



Poké végé tempura / Tempura Veggie Poke

CA\$14.25

Servi avec riz, variété de légumes et sauce spéciale du chef. / Served with rice, variety of mixed vegetable and chef's special sauce.

Menu Oishii Sushi



Poké thon / Tuna Poke

CA\$15.25

Servi avec riz, variété de légumes et sauce spéciale du chef. / Served with rice, variety of mixed vegetable and chef's special sauce.



Poké saumon / Salmon Poke

CA\$14.99

Servi avec riz, variété de légumes et sauce spéciale du chef. / Served with rice, variety of mixed vegetable and chef's special sauce.

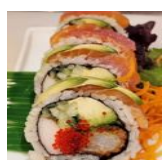
Futomakis (5 morceaux ou cornet 1 morceau) / Futomakis (5 Pieces or Cone 1 Piece)



Miel / Honey

CA\$8.00

Crevette tempura, patate douce panée, avocat et sauce épicée. / Shrimp tempura, fried sweet potato, avocado and spicy sauce.



Arc-en-ciel / Rainbow

CA\$10.95

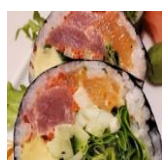
Intérieur : crevette tempura, goberge, avocat, concombre, caviar et sauce épicée. Extérieur : saumon, thon et avocat. / Inside: shrimp tempura, pollock, avocado, cucumber, caviar and spicy sauce. Outside: salmon, tuna and avocado.



Pétoncle épicé / Spicy Scallop

CA\$9.25

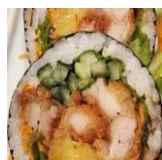
Pétoncle, avocat, tempura, caviar et sauce épicée. / Scallop, avocado, tempura, caviar and spicy sauce.



New York

CA\$8.95

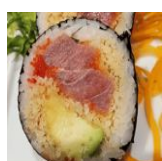
Saumon, thon, avocat, concombre, laitue, caviar et sauce épicée. / Salmon, tuna, avocado, cucumber, lettuce, caviar and spicy sauce.



Poulet katsu / Katsu Chicken

CA\$8.75

Poulet pané, concombre, radis, carotte, laitue, poireau frit et sauce teriyaki. / Fried chicken, cucumber, radish, carrot, lettuce, fried leek and teriyaki sauce.

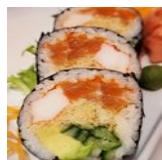


Thon épicé / Spicy Tuna

CA\$8.25

Thon, avocat, tempura, caviar et sauce épicée. / Tuna, avocado, tempura, caviar and spicy sauce.

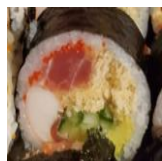
Menu Oishii Sushi



Kamikaze saumon / Salmon Kamikaze

CA\$8.25

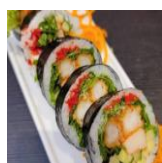
Saumon, goberge, avocat, concombre, tempura, caviar et sauce épicée. / Salmon, pollock, avocado, cucumber, tempura, caviar and spicy sauce.



Kamikaze thon / Tuna Kamikaze

CA\$8.25

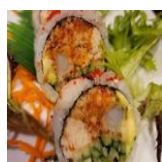
Thon, goberge, avocat, concombre, tempura, caviar et sauce épicée. / Tuna, pollock, avocado, cucumber, tempura, caviar and spicy sauce.



Boston

CA\$7.75

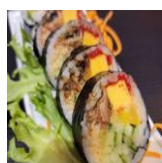
Crevette tempura, goberge, concombre, laitue, caviar et sauce épicée. / Shrimp tempura, pollock, cucumber, lettuce, caviar and spicy sauce.



Océan / Ocean

CA\$9.50

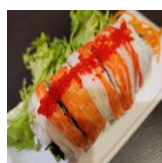
Crevette tempura, chair de crabe, avocat, concombre, tempura, caviar et sauce épicée. / Shrimp tempura, crab meat, avocado, cucumber, tempura, caviar and spicy sauce.



Dancing Eel

CA\$9.50

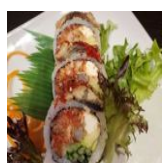
Anguille grillée, omelette, concombre, radis, tempura, caviar et sauce teriyaki. / Grilled eel, omelet, cucumber, radish, tempura, caviar and teriyaki sauce.



Homard de luxe / Deluxe Lobster

CA\$12.95

Intérieur : homard, concombre, laitue, tempura et sauce spéciale du chef. Extérieur : goberge et caviar. / Inside: lobster, cucumber, lettuce, tempura, and chef's special sauce. Outside: pollock and caviar.



Midnight Blue

CA\$11.95

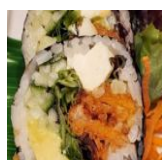
Intérieur : crevette tempura, chair de crabe, avocat, concombre, fromage à la crème, tempura, caviar et sauce spéciale du chef. Extérieur : anguille grillée. / Inside: shrimp tempura, crab meat, avocado, cucumber, cream cheese, tempura, caviar and chef's special sauce. Outside: grilled eel.



Végé exotique / Exotic Veggie

CA\$7.25

Végétarien. Variété de légumes, tempura et sauce épicée. / Vegetarian. Variety of mixed vegetable, tempura and spicy sauce.



Végé phila / Phila Veggie

CA\$7.25

Végétarien. Patate douce tempura, avocat, concombre, fromage à la crème, laitue et sauce épicée. / Vegetarian. Sweet potato tempura, avocado, cucumber, cream cheese, lettuce and spicy sauce.

Menu Oishii Sushi



Végé tempura / Veggie Tempura

CA\$7.25

Végétarien. Variété de légumes panés, poireau frit et sauce épicée. / Vegetarian. Fried variety of mixed vegetable, fried leek and spicy sauce.



California

CA\$6.99

Goberge, omelette, avocat, concombre, caviar, miel et mayo légère. / Pollock, omelet, avocado, cucumber, caviar, honey and light mayo.



Saumon épicé / Spicy Salmon

CA\$8.25

Saumon, concombre, tempura, caviar et sauce épicée. / Salmon, cucumber, tempura, caviar and spicy sauce.

Hosomakis (6 morceaux) / Hosomakis (6 Pieces)



Hosomaki tekka épicé / Spicy Tekka Hosomaki

CA\$6.99

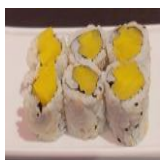
Thon frais et sauce épicée. / Fresh tuna and spicy sauce.



Hosomaki Kani-Kama

CA\$3.95

Goberge. / Pollock.



Hosomaki Oshinko

CA\$3.75

Radis japonais mariné. / Japanese marinated radish.



Hosomaki mangue / Mango Hosomaki

CA\$3.95

Mangue. / Mango.

Hosomaki Inari

CA\$3.95

Tofu inari, carotte et salade. / Inari tofu, carrot and lettuce.

Menu Oishii Sushi



Hosomaki igname / Yam Hosomaki

Patate panée. / Fried potato.

CA\$4.25



Hosomaki Tamago

Omelette japonaise. / Japanese omelet.

CA\$3.95



Hosomaki saké / Sake Hosomaki

Saumon frais. / Fresh salmon.

CA\$5.99



Hosomaki saké épicé / Spicy Sake Hosomaki

Saumon frais et sauce épicée. / Fresh salmon and spicy sauce.

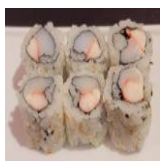
CA\$5.99



Hosomaki Tekka

Thon frais. / Fresh tuna.

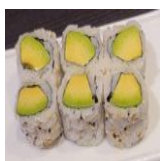
CA\$6.99



Hosomaki hotaté épicé / Spicy Hotate Hosomaki

Pétoncle, gorgère et sauce épicée. / Scallop, pollock and spicy sauce.

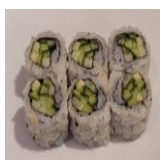
CA\$7.25



Hosomaki avocat / Avocado Hosomaki

Avocat et miel. / Avocado and honey.

CA\$4.50



Hosomaki Kappa

Concombre. / Cucumber.

CA\$3.75

Makis (8 morceaux) / Makis (8 Pieces)



Ebi Maki

Crevette tempura, avocat, caviar et sauce épicée. / Shrimp tempura, avocado, caviar and spicy sauce.

CA\$8.99



Mini-Kami

Thon, avocat, tempura, caviar et sauce épicée. / Tuna, avocado, tempura, caviar and spicy sauce.

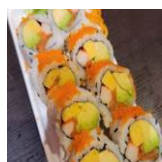
CA\$9.50



Deux saumons / Two Salmon

Saumon frais, saumon fumé, avocat, caviar, tempura et sauce épicée. / Fresh salmon, smoked salmon, avocado, caviar, tempura and spicy sauce.

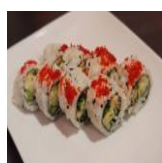
CA\$9.99



Lever du soleil / Sunrise

Saumon fumé, omelette, goberge, avocat et caviar. / Smoked salmon, omelet, pollock, avocado and caviar.

CA\$8.50



Una-Kyu

Anguille grillée, concombre, wakamé, caviar, tempura et sauce teriyaki. / Grilled eel, cucumber, wakame, caviar, tempura and teriyaki sauce.

CA\$9.50



Kanebi

Chair de crabe, avocat, caviar, tempura et sauce épicée. / Crab meat, avocado, caviar, tempura and spicy sauce.

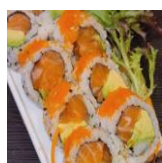
CA\$9.25



Côte Ouest / West Coast

Saumon fumé, avocat et fromage à la crème. / Smoked salmon, avocado and cream cheese.

CA\$8.50



Avo-Saké

Saumon frais et avocat. / Fresh salmon and avocado.

CA\$8.99

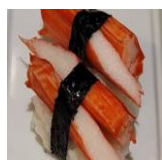
Nigiris et sashimis (1 morceau) / Nigiris and Sashimis (1 Piece)



Tamago

Omelette japonaise. / Japanese omelet.

CA\$2.25



Kani-Kama

Bâtonnet de crabe. / Crabstick.

CA\$2.25



Saké / Sake

Saumon frais. / Fresh salmon.

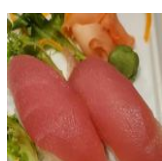
CA\$2.75



Saké épicé / Spicy Sake

Saumon épicé au tempura. / Spicy salmon tempura.

CA\$3.25



Maguro

Thon frais. / Fresh tuna.

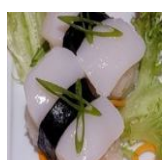
CA\$3.25



Maguro épicé / Spicy Maguro

Thon épicé au tempura. / Spicy tuna tempura.

CA\$3.75



Hotatégai

Pétoncle. / Scallop.

CA\$3.75



Masago

Ouf de capelan. / Capelin roe.

CA\$2.25

Menu Oishii Sushi



Tobiko

Ouf de poisson volant. / Flying fish roe.

CA\$2.75



Unagi

Anguille grillée. / Grilled eel.

CA\$3.25



Crabe épicé / Spicy Crab

Chair de crabe épicé au tempura. / Spicy crab meat tempura.

CA\$3.25



Crevette épicée / Spicy Shrimp

Crevette épicée au tempura. / Spicy shrimp tempura.

CA\$3.25

Inari - avocat / Inari - Avocado

Tofu inari et avocat. / Inari tofu and avocado.

CA\$2.50

Inari - mangue / Inari - Mango

Tofu inari et mangue. / Inari tofu and mango.

CA\$2.50



Hotatégai épicé / Spicy Hotatégai

Pétoncle épicé au tempura. / Spicy scallop tempura.

CA\$3.95



Homard épicé / Spicy Lobster

Homard épicé au tempura. / Spicy lobster tempura.

CA\$3.95

Inari

Tofu inari. / Inari tofu.

CA\$2.25

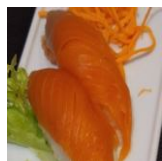
Menu Oishii Sushi



Ebi

Crevette. / Shrimp.

CA\$2.25



Kunsei saké / Sake Kunsei

Saumon fumé. / Smoked salmon.

CA\$2.95

Spécialités avec feuilles de riz / Specialties with Rice Paper



Havana (6 morceaux) / Havana (6 Pieces)

Crevette tempura, patate douce tempura, avocat, mangue, salade mixte et sauce spéciale du chef, sans riz. / Shrimp tempura, tempura sweet potato, avocado, mango, mixed salad and chef's special sauce, without rice.

CA\$11.99

Délice (6 morceaux) / Delight (6 Pieces)

Saumon, thon, goberge, avocat, concombre, asperge, coriandre, salade mixte, caviar et sauce spéciale du chef, sans riz. / Salmon, tuna, pollock, avocado, cucumber, asparagus, coriander, mixed salad, caviar and chef's special sauce, without rice.

CA\$12.50



Oh là là (6 morceaux) / Oh là là (6 Pieces)

Sashimi de saumon, crevette tempura, goberge, avocat, salade mixte, caviar et sauce spéciale du chef. / Salmon sashimi, shrimp tempura, pollock, avocado, mixed salad, caviar and chef's special sauce.

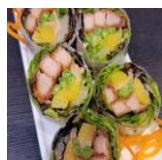
CA\$12.50



Smokey (6 morceaux) / Smokey (6 Pieces)

Saumon fumé, crevette tempura, goberge, avocat, concombre, fromage à la crème, caviar et sauce spéciale du chef. / Smoked salmon, shrimp tempura, pollock, avocado, cucumber, cream cheese, caviar and sauce spéciale du chef.

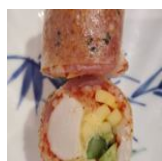
CA\$11.99



Karaage (6 morceaux) / Karaage (6 Pieces)

Poulet pané, radis, haricots verts, salade mixte, champignons et sauce spéciale du chef, sans riz. / Fried chicken, radish, green beans, mixed salad, mushrooms and chef's special sauce, without rice.

CA\$12.50



Velouté rouge (6 morceaux) / Red Velvet (6 Pieces)

Pétoncles tempura, avocat, mangue, asperge, caviar et sauce spéciale du chef. Extérieur : sashimi de thon grillé et poudre de Cayenne. / Scallops tempura, avocado, mango, asparagus, caviar and special chef's sauce. Outside: grilled tuna sashimi and Cayenne powder.

CA\$13.50

Menu Oishii Sushi



Volcan (6 morceaux) / Volcano (6 Pieces)

CA\$13.50

Goberge, avocat, mangue, caviar et sauce spéciale du chef. Extérieur : homard, chair de crabe, tempura, caviar et poudre de Cayenne. / Pollock, avocado, mango, caviar and chef's special sauce. Outside: lobster, crab meat, tempura, caviar and Cayenne powder.

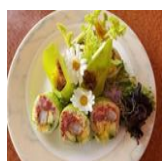
Spécialités avec feuilles de soya / Specialties with Soy Leaves



L'amour (5 morceaux) / Love (5 Pieces)

CA\$11.99

Saumon, crevette tempura, avocat, croustillants de patates douces, tempura, caviar et sauce spéciale du chef. / Salmon, shrimp tempura, avocado, sweet potato crispy, tempura, caviar and chef's special sauce.



Pyramide (6 morceaux) / Pyramid (6 Pieces)

CA\$12.50

Thon, crevette tempura, avocat, mangue, tempura, caviar et sauce spéciale du chef. / Tuna, shrimp tempura, avocado, mango, tempura, caviar and chef's special sauce.



Geisha (5 morceaux) / Geisha (5 Pieces)

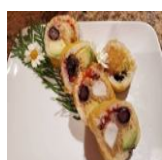
CA\$12.25

Thon, patate douce tempura, avocat, mangue, caviar et sauce spéciale du chef. / Tuna, tempura sweet potato, avocado, mango, caviar and chef's special sauce.

Soleil (5 morceaux) / Sunshine (5 Pieces)

CA\$12.99

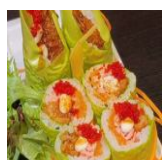
Intérieur : crevette tempura, goberge, avocat, fraise, tempura, caviar et sauce spéciale du chef. Extérieur : saumon, thon et avocat. / Inside: shrimp tempura, pollock, avocado, strawberries, tempura, caviar and chef's special sauce. Outside: salmon, tuna and avocado.



Magie noire (5 morceaux) / Black Magic (5 Pieces)

CA\$12.50

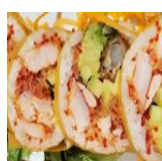
Pétoncle tempura, bleuets, avocat, poireau frit, tempura, caviar, miel et sauce spéciale du chef. / Scallop tempura, blueberries, avocado, fried leek, tempura, caviar, honey and chef's special sauce.



Ruby (6 morceaux) / Ruby (6 Pieces)

CA\$13.50

Saumon, crevette tempura, goberge, caviar, poudre de Cayenne et sauce spéciale du chef. / Salmon, shrimp tempura, pollock, caviar, Cayenne powder and chef's special sauce.



Fantasia (5 morceaux) / Fantasia (5 Pieces)

CA\$13.50

Homard, crevette tempura, avocat, mangue, tempura, caviar et sauce spéciale du chef. / Lobster, shrimp tempura, avocado, mango, tempura, caviar and chef's special sauce.

Menu Oishii Sushi



Pierre de feu (5 morceaux) / Fire Stone (5 Pieces)

CA\$13.99

Intérieur : pétoncle pané, saumon, concombre, asperge et sauce spéciale du chef.
Extérieur : ikura et avocat. / Inside: scallop tempura, salmon, cucumber, asparagus and chef's special sauce. Outside: ikura and avocado.

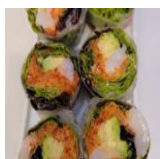
Tartares (6 morceaux sans riz) / Tartars (6 Pieces without Rice)



Tartare de crevettes / Shrimps Tartar

CA\$9.50

Rouleau avec feuille de riz, salade mixte, avocat, caviar, tempura et mayo épicée.
/ Rolls with rice paper, mixed salad, avocado, caviar and tempura spicy mayo.



Tartare de pétoncles / Scallops Tartar

CA\$9.95

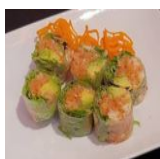
Rouleau avec feuille de riz, salade mixte, avocat, caviar, tempura et mayo épicée.
/ Rolls with rice paper, mixed salad, avocado, caviar and tempura spicy mayo.



Tartare d'homard-goberge / Lobster-Crabstick Tartar

CA\$9.95

Rouleau avec feuille de riz, salade mixte, avocat, caviar, tempura et mayo épicée.
/ Rolls with rice paper, mixed salad, avocado, caviar and tempura spicy mayo.



Tartare de crabe / Crab Tartar

CA\$9.50

Rouleau avec feuille de riz, salade mixte, avocat, caviar, tempura et mayo épicée.
/ Rolls with rice paper, mixed salad, avocado, caviar and tempura spicy mayo.

Tartare de saumon croquant spécial / Salmon Special Crisp Tartar

CA\$12.50

Saumon, avocat, sauce épicée, tempura, tobiko, riz, croustillants de riz et croustillants de patates sucrées, servis avec chips de wontons. / Salmon, avocado, spicy sauce, tempura, tobiko, rice, rice crispy and sweet potato crispy, served with wonton chips.



Tartare de thon croquant spécial / Tuna Special Crisp Tartar

CA\$12.50

Thon, avocat, sauce épicée, tempura, tobiko, riz, croustillants de riz et croustillants de patates douces, servie avec chips de wontons. / Tuna, avocado, spicy sauce, tempura, tobiko, rice, rice crispy and sweet potato crispy, served with wonton chips.

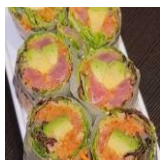


Tartare de saumon / Salmon Tartar

CA\$9.50

Rouleau avec feuille de riz, salade mixte, avocat, caviar, tempura et mayo épicée.
/ Rolls with rice paper, mixed salad, avocado, caviar and tempura spicy mayo.

Menu Oishii Sushi



Tartare de thon / Tuna Tartar

CA\$9.50

Rouleau avec feuille de riz, salade mixte, avocat, caviar, tempura et mayo épicée.
/ Rolls with rice paper, mixed salad, avocado, caviar and tempura spicy mayo.

Rouleaux printaniers (2 morceaux avec riz) / Spring Rolls (2 Pieces w



Rouleau printemps aux crevettes / Shrimp Spring Roll

CA\$8.00

Crevette, goberge, concombre, carotte et salade mixte. / Shrimp, pollock, cucumber, carrot and mixed salad.



Rouleau printemps au poulet / Chicken Spring Roll

CA\$8.25

Poulet, concombre, carotte, radis et salade mixte. / Chicken, cucumber, carrot, radish and mixed salad.

Rouleau printemps au végété / Veggie Spring Roll

CA\$7.50

Végétarien. Inari, avocat, concombre, carotte, radis, poivron rouge, mangue et salade mixte. / Vegetarian. Inari, avocado, cucumber, carrot, radish, red bell pepper and mixed salad.



Rouleau printemps au saumon / Salmon Spring Roll

CA\$8.25

Saumon, goberge, omelette, poivron rouge, concombre et salade mixte. / Salmon, pollock, omelet, red bell pepper, cucumber and mixed salad.

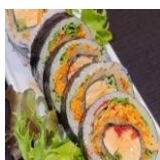


Rouleau printemps au thon / Tuna Spring Roll

CA\$8.25

Thon, goberge, omelette, poivron, concombre et salade mixte. / Tuna, pollock, omelet, pepper, cucumber and mixed salad.

Spécialités croustillants / Crispy Specialties



Oil de tigre (5 morceaux) / Tiger Eye (5 Pieces)

CA\$9.95

Intérieur pané, saumon, échalotes, carotte, caviar, salade mixte et sauce spéciale du chef. / Breaded inside, salmon, green onion, carrot, caviar, mixed salad and chef's special sauce.



Dragon d'or (6 morceaux) / Golden Dragon (6 Pieces)

CA\$12.95

Rouleau croustillant avec saumon, pétoncle, goberge, échalotes, champignons, caviar et sauce spéciale du chef. / Crispy roll with salmon, scallop, pollock, shallots, mushrooms, caviar and chef's special sauce.

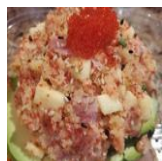
Menu Oishii Sushi



Pizza saumon (4 morceaux) / Salmon Pizza (4 Pieces)

CA\$10.95

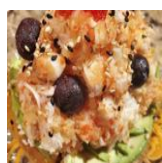
Saumon, saumon fumé, avocat, mangue, tempura, caviar et sauce spéciale du chef. / Salmon, smoked salmon, avocado, mango, tempura, caviar and chef's special sauce.



Pizza thon (4 morceaux) / Tuna Pizza (4 Pieces)

CA\$10.95

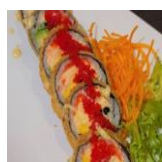
Thon, saumon fumé, avocat, mangue, tempura, caviar et sauce spéciale du chef. / Tuna, smoked salmon, avocado, mango, tempura, caviar and chef's special sauce.



Pizza de luxe (4 morceaux) / Deluxe Pizza (4 Pieces)

CA\$12.95

Crevette, chair de crabe, goberge, avocat, bleuets, tempura, caviar, fromage à la crème et sauce spéciale du chef. / Shrimp, crab meat, pollock, avocado, blueberries, tempura, caviar, cream cheese and chef's special sauce.



Oil de phénix (6 morceaux) / Phoenix Eye (6 Pieces)

CA\$12.50

Rouleau frit croustillant avec saumon, omelette, avocat, échalotes, caviar et sauce spéciale du chef. / Crispy fried roll with salmon, omelet, avocado, shallots, caviar and chef's special sauce.



Oil de dragon (6 morceaux) / Dragon Eye (6 Pieces)

CA\$9.95

Rouleau croustillant avec saumon, échalotes, carotte, caviar et sauce spéciale du chef. / Deep fried roll with salmon, green onion, carrot, caviar and chef's special sauce.

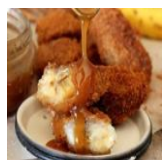


Mlle Oishii (8 morceaux) / Miss Oishii (8 Pieces)

CA\$14.95

Rouleau croustillant avec goberge et échalotes. Extérieur : saumon, crevettes, caviar et sauce spéciale du chef. / Crispy roll with pollock and shallot. Outside: salmon, shrimps, caviar and chef's special sauce.

Desserts



Banane frite (2 morceaux) / Fried Banana (2 Pieces)

CA\$3.50

Banane frite, cannelle en poudre, sésame et miel. / Fried banana, cinnamon powder, sesame and honey.



Ananas frit (2 morceaux) / Fried Pineapple (2 Pieces)

CA\$3.50

Ananas frit, cannelle en poudre, sésame et miel. / Fried pineapple, cinnamon powder, sesame and honey.

Menu Oishii Sushi

Boisson / Drink



Eau / Water

Pure, refreshing hydration

CA\$1.00



Coca-Cola

Classic, refreshing soda with a timeless taste.

CA\$1.99



Coke diète / Diet Coke

A can of sugar-free cola offering a light and crisp taste with a hint of caramel.

CA\$1.99

Extra



Sauce mayonnaise épicée / Spicy Mayonnaise Sauce

A creamy blend of mayonnaise infused with a selection of spices to deliver a distinctively spicy kick, often used to enhance Japanese dishes.

CA\$1.25



Sauce sésame Wafu / Wafu Sesame Suce

A harmonious blend of sesame and soy, this wafu sesame sauce is a versatile accompaniment for sushi, dumplings, and salads, embodying the essence of Japanese cuisine.

CA\$1.25

Sauce maison / Homemade Sauce

A custom blend of flavors crafted in-house, typically including a variety of spices and ingredients unique to our kitchen's recipe.

CA\$1.25



Sauce soya / Soya Sauce

Traditional soy sauce, a fermented condiment made from soybeans, wheat, water, and salt, designed to enhance the umami flavor of dishes.

CA\$1.25

Baguettes / Chopsticks

Please specify the number of baguettes or chopsticks needed for your order.

CA\$0.10

Menu Oishii Sushi



Wasabi

A traditional Japanese condiment, typically a spicy green paste made from grated wasabi root, used to enhance the flavor of sushi and sashimi.

CA\$1.25



Gingembre / Ginger

Fresh ginger, typically served as an accompaniment to enhance the flavors of Japanese dishes.

CA\$1.50
