

Menu

5 Saisons Sushi

5594 Rue Sherbrooke O, Montréal QC H4A 1W3, Canada | (514) 489-4555

Most Ordered



Maki Kamikasé / Kamikase Maki

CA\$11.49

Poisson épicé, tempura, avocat, concombre / Spicy fish, tempura, avocado, cucumber



Syake / Syake

CA\$9.68

Saumon frais / Fresh salmon



Newton / Newton

CA\$17.60

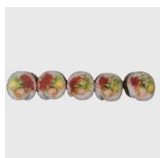
Feuille de riz, thon épicé, tempura, avocat, pomme verte, sauce épicée / Rice paper, spicy tuna, tempura, avocado, green apple, spicy sauce



Te quiero / Te Quiero

CA\$17.60

Thon épicé, tempura doré, crevette cuite et avocat enroulés dans une feuille de soya / Spicy tuna, crispy tempura, cooked shrimp and avocado rolled in a soya bean leaf



Maki Westmount / Westmount Maki

CA\$12.70

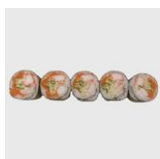
Thon rouge, crevette tempura, avocat, caviar, concombre, sauce teriyaki / Red tuna, shrimp tempura, avocado, caviar, cucumber, teriyaki sauce



Maki Kara-age / Kara-age Maki

CA\$10.89

Poulet katsu, concombre, ananas, tempura, mayo épicé / Katsu chicken, cucumber, pineapple, tempura, spicy mayo



Maki Côte St-Luc / Côte St-Luc Maki

CA\$12.70

Thon épicé, avocat, patate sucrée tempura / Spicy tuna, avocado, sweet potato tempura

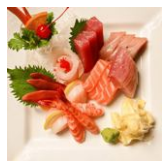
Menu 5 Saisons Sushi



Edamame / Edamame

Fèves de soya salées / Salted soya beans

CA\$5.11



Sashimi / Sashimi

Variété de 22 tranches de poissons crus et de fruits de mer / Assortment of 22 slides of raw fish and seafood

CA\$41.80

Hosomaki Avocat / Avocado Hosomaki

Avocat / Avocado

CA\$5.26

Entrées / Appetizers



Tempura / Tempura

Une variété de crevettes et légumes panés / A variety of fried shrimps and vegetables

CA\$15.40



Végé tempura / Veggie Tempura

Une variété légumes panés / A variety of fried vegetables

CA\$14.30



Harumaki / Harumaki

Rouleaux de printemps japonais farcis d'un mélange de poulet, crevette et de légumes / Japanese spring roll filled with chicken, shrimp and vegetables

CA\$14.30



Crabe à carapace molle / Soft Shell Crab

Crabe à carapace molle frit accompagné d'une sauce ponzu / Deep fried soft shell crab served with ponzu's sauce

CA\$18.70

Calmar katsu / Calmar Katsu

Calmar frit croustillant / Fried crispy calamary

CA\$17.60

Menu 5 Saisons Sushi



Gyoza / Gyoza

Raviolis japonais farcis d'un mélange de poulet et de légumes / Japanese dumplings filled with chicken and vegetables

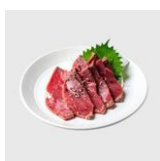
CA\$14.30



Torikatsu / Torikatsu

Poulet frit croustillant / Fried crispy chicken

CA\$14.30



Bouf sashimi / Beef Sashimi

Fines tranches de bouf en sashimi / Thin slices of beef sashimi

CA\$18.70

Toriyaki / Toriyaki

Brochettes de poulet grillées / Skewers of grilled chicken

CA\$14.30

Yam tempura / Yam Tempura

Patate sucrée tempura / Sweet potato tempura

CA\$14.30



Edamame / Edamame

Fèves de soya salées / Salted soya beans

CA\$5.11



Agedashi tofu / Agedashi Tofu

Tofu doré garni d'échalottes et de flocons de bonito / Fried tofu garnished with shallots and bonito flakes

CA\$7.97

Soupes / Soups



Miso fruits de mer / Seafood Miso

Une soupe traditionnelle japonaise à la pâte de soya et fruits de mer / Soya bean soup with an assortment of seafood

CA\$12.10

Menu 5 Saisons Sushi

Miso shiru / Miso Shiru

CA\$4.95

Une soupe traditionnelle japonaise à la pâte de soya / A traditional soya bean soup



Sumashi / Sumashi

CA\$12.10

Savoureux bouillon clair et fruits de mer / Flavoured clear fish's broth and seafood

Salades / Salads



Salade wakamé / Wakame Salad

CA\$13.20

Salade aux algues / Seaweed salad

Salade wakamé fruits de mer / Seafood Wakame Salad

CA\$17.60

Salade aux algues en compagnie des fruits de mer / Seaweed salad decorated with seafood

Salade verte / Green Salad

CA\$9.90

Laitue et légumes frais arrosés de vinaigrette maison / Fresh lettuce and vegetables topped with house dressing

Salade fruits de mer / Seafood Salad

CA\$15.40

Laitue fraîche et croustillante, crabe, saumon fumé et crevettes / Fresh lettuce with crabe meat, smoked salmon and shrimps

À la carte Teriyaki



Saumon tériyaki / Salmon Teriyaki

CA\$34.10

Servis avec légumes et de riz / Served with vegetables and rice



Bouf tériyaki / Beef Teriyaki

CA\$38.50

Servis avec légumes et de riz / Served with vegetables and rice

Menu 5 Saisons Sushi

Fruits de mer tériyaki / Seafood Teriyaki

CA\$38.50

Servis avec légumes et de riz / Served with vegetables and rice



Poulet tériyaki / Chicken Teriyaki

CA\$29.15

Servis avec légumes et de riz / Served with vegetables and rice



Poulet katsu (pané) tériyaki / Chicken Katsu (Fried) Teriyaki

CA\$29.15

Servis avec légumes et de riz / Served with vegetables and rice

À la carte Tempura

Tempura de fruits de mer / Seafood Tempura

CA\$36.30

Délicieuse assiette tempura accompagnés d'un bol de riz / Delicious tempura platter served with ginger sauce and rice

Tempura de légumes / Vegetables Tempura

CA\$24.20

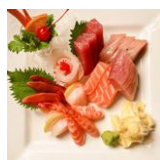
Délicieuse assiette légumes accompagnés d'un bol de riz / Delicious vegetables platter served with ginger sauce and rice

Tempura de crevettes / Shrimps Tempura

CA\$31.90

Délicieuse assiette tempura accompagnés d'un bol de riz / Delicious tempura platter served with ginger sauce and rice

À la carte Sushi/Sashimi



Sashimi / Sashimi

CA\$41.80

Variété de 22 tranches de poissons crus et de fruits de mer / Assortment of 22 slides of raw fish and seafood

Mariowase / Mariowase

CA\$34.10

6 maki, 5 sushi et 4 spécialités du chef / 6 maki, 5 sushi and 4 chef's special

Menu 5 Saisons Sushi

Sushi / sashimi / Sushi / Sashimi

CA\$41.80

6 maki, 5 sushi, 6 sashimi et 2 spécialités du chef / 6 maki, 5 sushi, 6 sashimi and 2 chef's special

Initiation / Beginner

CA\$28.05

9 makis, 4 spécialités du chef / 9 maki, 4 chef's special

Initiation cuite / Beginner Cooked

CA\$28.05

9 makis, 4 spécialités du chef / 9 maki, 4 chef's special

Combinaison le choix du chef / Chef Choice Combo

Sushi pour 5 (79 mcx / spc) / Sushi for 5 (79 pcs / spc)

CA\$165.00

A variety of sushi including futomaki, hosomaki, nigiri, and possibly other chef-selected specialties, totaling 79 pieces.

Sushi pour 4 (60 mcx / spc) / Sushi for 4 (60 pcs / spc)

CA\$132.00

Assorted sushi platter typically includes futomaki, hosomaki, maki, and nigiri. Chef's selection for four, with 60 pieces.

Sushi pour 3 (45 mcx / spc) / Sushi for 3 (45 pcs / spc)

CA\$99.00

45 pieces of sushi including kamikaze, california, boston, philadelphia, new york, avocado, kappa, tuna, salmon, shrimp, and tobiko.

Sushi pour 2 (28 mcx / spc) / Sushi for 2 (28 pcs / spc)

CA\$66.00

Assorted sushi for two, featuring 28 pieces: a variety of futomaki, hosomaki, nigiri, and maki, selected by the chef.

Sushi (2) / Sashimi (3) / Sushi (2) / Sashimi (3)

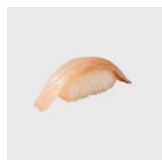


Hamachi / Hamachi

CA\$10.89

Thon à queue jaune / Yellow tail tuna

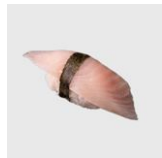
Menu 5 Saisons Sushi



Albacore / Albacore

Thon blanc / White tuna

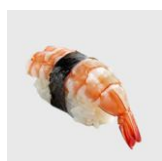
CA\$9.68



Tai / Tai

Poisson blanc / White fish

CA\$8.47



Ebi / Ebi

Crevette / Shrimp

CA\$7.26



Kunsai syake / Kunsai Syake

Saumon fumé / Smoked salmon

CA\$9.68



Hokkigai / Hokkigai

Palourde / Clam

CA\$8.47

Kani / Kani

Chair de crabe / Crab meat

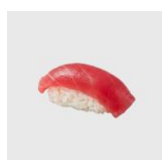
CA\$8.47



Syake / Syake

Saumon frais / Fresh salmon

CA\$9.68



Maguro / Maguro

Thon rouge / Red tuna

CA\$10.89

Menu 5 Saisons Sushi

Sushi (2) / Sashimi (2) / Sushi (2) / Sashimi (2)



Tamago / Tamago

Omelette / Egg cluster

CA\$6.05

Inari / Inari

Tofu marine japonais, gingembre / Japanese marinated tofu, ginger

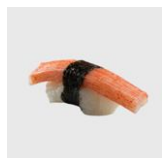
CA\$6.05



Hotate / Hotate

Pétoncle / Scallop

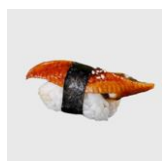
CA\$11.49



Kani-kama / Kani-Kama

Bâtonnet de crabe / Crabstick

CA\$7.26



Unagi / Unagi

Anguille d'eau douce / Fresh water eel

CA\$10.89

Tempura shiso / Tempura Shiso

Crevette tempura, feuille de shiso, avocat sauce du chef / Shrimp tempura, shiso leaf, chef's sauce and avocado

CA\$10.89

Sushi (2) / Sashimi (1) / Sushi (2) / Sashimi (1)



Hotate dynamite / Hotate Dynamite

Pétoncles épicés / Spicy scallop

CA\$11.80

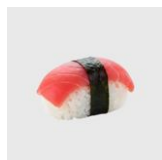


Sunrise / Sunrise

Pétoncle, tobiko, ouf de caille / Scallop, tobiko, quail egg

CA\$10.89

Menu 5 Saisons Sushi



Thon dynamite / Dynamite Tuna

Thon épicé / Spicy tuna

CA\$10.89



Ikura / Ikura

Oufs de saumon / Salmon roe

CA\$10.28



Tobiko / Tobiko

Oufs de poisson volant / Flying fish roe

CA\$8.47

Hosomaki (6) / Hosomaki (6)

Hosomaki Tekka épicé / Spicy Tekka Hosomaki

Thon épicé / Spicy tuna

CA\$10.89

Hosomaki Syake / Syake Hosomaki

Saumon / Salmon

CA\$9.68

Hosomaki Negi hamachi / Negi Hamachi Hosomaki

Thon à queue jaune, échalotte / Yellow tail tuna, shallots

CA\$10.28

Hosomaki Tekka / Tekka Hosomaki

Thon / Tuna

CA\$10.28

Hosomaki Avocat et caviar / Avocado & Caviar Hosomaki

Oufs d'avocat et de masago / Avocado & masago roe

CA\$6.72

Menu 5 Saisons Sushi

Hosomaki Syake épicé / Spicy Syake Hosomaki

CA\$10.28

Saumon épicé / Spicy salmon

Hosomaki Oshinko / Oshinko Hosomaki

CA\$5.26

Radis mariné / Marinated radish

Hosomaki BBQ peau de saumon / BBQ Salmon Skin Hosomaki

CA\$6.66

Peau de saumon BBQ / BBQ salmon skin

Hosomaki Una-kuy / Una-kuy Hosomaki

CA\$10.89

Anguille, concombre / Eel cucumber

Hosomaki Avocat / Avocado Hosomaki

CA\$5.26

Avocat / Avocado

Hosomaki Kappa / Kappa Hosomaki

CA\$4.78

Concombre / Cucumber

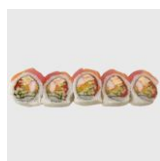
Maki (5) / Maki (5)



Maki Kamikasé / Kamikase Maki

CA\$11.49

Poisson épicé, tempura, avocat, concombre / Spicy fish, tempura, avocado, cucumber

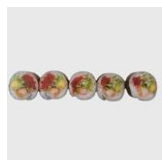


Maki arc-en-ciel / Rainbow Maki

CA\$15.73

Saumon, thon, concombre, goberge, caviar, omelette / Salmon, tuna, cucumber, crabstick, egg cluster, massago roe

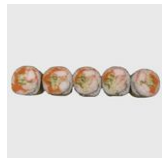
Menu 5 Saisons Sushi



Maki Westmount / Westmount Maki

CA\$12.70

Thon rouge, crevette tempura, avocat, caviar, concombre, sauce teriyaki / Red tuna, shrimp tempura, avocado, caviar, cucumber, teriyaki sauce



Maki Côte St-Luc / Côte St-Luc Maki

CA\$12.70

Thon épicé, avocat, patate sucrée tempura / Spicy tuna, avocado, sweet potato tempura

Maki au miel / Honey Maki

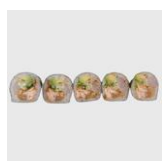
CA\$10.89

Crevette tempura, avocat, patate sucrée / Shrimp tempura, avocado, sweet potato

Maki Hawaïen / Hawaiian Maki

CA\$12.70

Crevette katsu épicé, ananas, avocat, concombre / Spicy katsu shrimp, pineapple, avocado, cucumber



Maki Atlantique / Atlantic Maki

CA\$11.20

Saumon tempura, avocat, concombre, oignon, poisson blanc épicé, tériyaki / Tempura salmon, avocado, cucumber, onion, spicy white fish

Maki California / California Maki

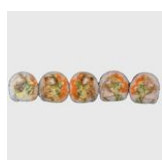
CA\$11.20

Crabe, goberge, caviar, avocat, concombre, mayonnaise / Crab, crabstick, massago roe, avocado, cucumber mayonnaise

Maki tempura / Tempura Maki

CA\$9.68

Crevette tempura, concombre, sauce teriyaki / Shrimps tempura, cucumber, teriyaki sauce



Maki Spider / Spider Maki

CA\$15.13

Crabe à carapace molle, caviar, avocat, concombre, mayo epice / Soft shell crab, massago roe, avocado, cucumber, spicy mayo

Maki New York / New York Maki

CA\$10.89

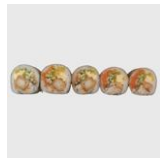
Crevette tempura, tempura, orange, caviar, mayonnaise / Tempura shrimp, tempura, orange massago roe, mayonnaise

Menu 5 Saisons Sushi

Maki Sea-food kamikasé / Sea-food Kamikase Maki

CA\$13.91

Poisson épicé, crevettes goberge, tempura, avocat, concombre / Spicy fish, shrimps, crabstick, tempura, avocado, cucumber



Futo maki / Futo Maki

CA\$13.31

Crevette tempura, anguille, caviar, concombre, radis, omelette, sauce teriyaki / Tempura shrimp eel, smelt roe, cucumber, egg cluster, teriyaki sauce

Maki NDG / NDG Maki

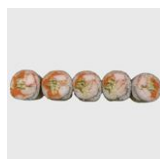
CA\$12.10

Poisson tempura, concombre, oignon, feuille shiso, crevette tempura, sauce teriyaki / Tempura fish, cucumber, onion shiso leaf, tempura shrimp, teriyaki sauce

Maki Philadelphia / Philadelphia Maki

CA\$11.20

Saumon fumé, fromage à la crème, goberge, avocat, concombre, mayonnaise épicé / Smoked salmon, cream cheese, crabstick, avocado, cucumber, spicy mayo



Maki Boston / Boston Maki

CA\$10.89

Crevette, goberge, caviar, concombre, mayonnaise / Shrimp, crabstick, massago, mayonnaise, cucumber



Maki Océanie / Océanie Maki

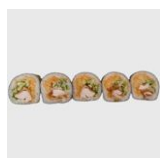
CA\$14.52

Pétoncle katsu, mangue, bâtonnet de crabe concombre, oignon frit / Katsu scallop, mango, crabstick cucumber, fried onion

Maki Tropical / Tropical Maki

CA\$12.10

Anguille, tempura, sésame, fromage à la crème, mangue, avocat / Eel, tempura, sesame, cream cheese, mango, avocado



Maki Kara-age / Kara-age Maki

CA\$10.89

Poulet katsu, concombre, ananas, tempura, mayo épicé / Katsu chicken, cucumber, pineapple, tempura, spicy mayo

Maki Végétarien tempura / Vegetarian Tempura Maki

CA\$10.89

Maki rolls with tempura vegetables. Available as a Maki roll or Cornet (hand roll).

Menu 5 Saisons Sushi

Maki Végétarien / Vegetarian Maki

CA\$10.89

Maki rolls with a variety of vegetables. Option to choose between rolls or hand cones.

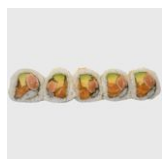
Spécialités du chef / Chef Specials



Newton / Newton

CA\$17.60

Feuille de riz, thon épicé, tempura, avocat, pomme verte, sauce épicée / Rice paper, spicy tuna, tempura, avocado, green apple, spicy sauce



Rocky / Rocky

CA\$17.60

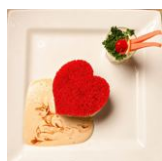
Saumon frais épicé, saumon grillé, feuille shiso, flocon de tempura avocat / Fresh spicy salmon, grilled salmon, avocado, shiso leaf, rice and tempura



Black magic / Black Magic

CA\$17.60

Thon épicé, julienne de mangue, tobiko, patate sucrée frite croustillante et riz enroulés dans une feuille de soya / Spicy tuna, mango strips, tobiko, sweet potato and rice rolled in soya bean leaf



Lover / Lover

CA\$24.20

Thon épicé, avocat, masago, sur nid de riz sushi / Spicy tuna, avocado, masago on sushi rice



Gimme five / Gimme Five

CA\$17.60

Légumes tempura, champignons japonaise, feuille de soya sauce téryaki / Vegetables tempura, Japanese mushrooms, soya leaf, teriyaki



Dragon's eye (frit) / Dragon's Eye (Fried)

CA\$19.80

Un rouleau cuit dans une panure de katsu croustillante, composé de poisson blanc, échalotte et carotte / A cooked katsu battered roll with white fish, green onion and grate carrot

Saumon grillé / Grilled Salmon

CA\$24.20

Fines tranches de saumon légèrement flambés (sauce a base sake) / Fine-sliced of slightly flamed salmon (sake's base sauce)

Menu 5 Saisons Sushi



Monkland / Monkland

CA\$24.20

Saumon épicé, fromage à la crème, avocat, tobiko et crabes enroulés dans l'algue enrobé d'une légère panure de tempura / Spicy salmon, cream cheese, avocado, tobiko and crab meat rolled in seaweed, coated with light tempura batter



5 Saisons / 5 Saisons

CA\$24.20

Thon, chair de crabe, tobiko, feuille de shiso, oshinko, feuille de soya, pétoncle grillé au dessus / Tuna, crab meat, topiko, shiso leaf, oshinko, soya leaf, grilled scallop on the top



Chocotuna / Chocotuna

CA\$19.80

Thon blanc en sashimi accompagné de mangue fraîche et ail grillé / White tuna sashimi gamish with fresh mango and grilled garlic



Paradise / Paradise

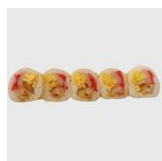
CA\$19.80

Sashimi de thon sur médaillons de riz grillés, assaisonnés; par-dessus, déposés de feuilles de shiso enroulées de saumon de fumé / Red tuna sashimi on grilled-rice medallions, topped with shiso leaves rolled with smoke-salmon

Uzu scallop / Uzu Scallop

CA\$19.80

Sashimi de fines tranches de pétoncle, feuille de shiso / Fine slices of scallops, shiso leaf, sea salt, uzu sauce (Japanese lime juice)



Purement mangue / Purely Mango

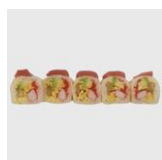
CA\$17.60

Un maki de feuille de soya, composé de crevette tempura, pétoncle cru, julienne de mangue, tobiko / A maki roll with a tempura shrimp, raw scallop, tobiko and mango strips rolled in soya bean leaf

Deep sea / Deep Sea

CA\$17.60

Anguille, tobiko, mangue, crevette, épicée / Eel, topiko, mango, shrimp, spicy



Red line / Red Line

CA\$17.60

Rouleau de feuille de soya, composé de mangue, tobiko, oignon katsu, goberge, avocat, tempura, épicé, recouvert de thon rouge par-dessus / A red tuna covered soya bean leaf roll with mango, tobiko, katsu onion, crabstick, avocado, spicy tempura

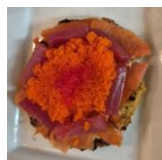


Tundra / Tundra

CA\$17.60

Rouleau couvert d'une légère panure de tempura, composé de saumon épicé, avocat, tobiko, feuille de shiso, oignon et patate douce / A light tempura roll with spicy salmon, avocado, tobikom shiso leaf, fried onion and sweet potato

Menu 5 Saisons Sushi



Pizza / Pizza

Sur une galette de riz croustillante, le thon rouge, saumon fumé et tobiko / Red tuna, smoked-salmon and tobiko sit on a round crispy rice shell

CA\$19.80



Let's dance / Let's Dance

Mélange de thon épicé mangue émincée, patate sucrée, tobiko servis sur une croustille de crevette / Mixture of spice tuna, fine diced mango, tobiko, sweet potato, topped on shrimp chips

CA\$19.80

True blend / True Blend

Saumon, patate, sucrée tempura, gingembre, tempura, caviar / Salmon, sweet potato tempura, ginger, tempura, fish roe

CA\$19.80

Thon grillé / Grilled Tuna

Fines tranches de thon légèrement flambés (sauce a base sake) / Fine-sliced of slightly flambéed tuna (sake's base sauce)

CA\$24.20

Double face / Double Face

Sashimi de thon et saumon frais enroulés dans l'algue, enrobés d'une légère panure de tempura, servis avec tobiko at champignon japonais / Fresh tuna and salmon sashimi rolled in seaweed slightly breaded with tempura, topped with tobiko

CA\$24.20

Orchid / Orchid

Rouleau composé d'un grand morceau de thon rouge flambé, entouré de tobiko et riz / A generous piece of slightly flamed red tuna rolled with tobiko and rice

CA\$24.20

Poker face / Poker Face

Rouleau de saumon sashimi frais enroulé avec du papier tofu, servi avec la mangue et tobiko / Fresh salmon rolled in tofu leaf, topped with tobiko and mango

CA\$24.20



Samourai (frit) / Samurai (Fried)

Crevettes géantes katsu accompagnées d'une sauce épicé du chef et tobiko / Katsu jumbo shrimps served with Chef's spicy sauce tobiko

CA\$19.80

Diamond / Diamond

Une généreuse portion de pétoncle katsu accompagnée des juliennes de mangue fraîche / A generous portion of katsu scallop served with mango

CA\$19.80

Menu 5 Saisons Sushi

Fuji (frit) / Fuji (Fried)

CA\$19.80

Crevette grillée, mayo épicé, tempura, ail grillé, asperge, masago, enroulés de feuilles d'algues / Grill shrimp, tempura, grill garlic, asparagus, masago, warp with seaweed leaf

Hamachi grillé / Grilled Hamachi

CA\$24.20

Fines tranches de hamachi, légèrement flambés (sauce a base sake) / Fine-sliced of slightly flambed hamachi (sake's base sauce)

Smoked / Smoked

CA\$24.20

Thon épicé, concombre, crevette cuite, goberge et tobiko enroulés dans l'algue, enrobé, d'une légère panure de tempura / Spicy tuna, cucumber, cooked shrimp, crabstick, crabstick and tobiko rolled in seaweed, coated with light tempura batter



Te quiero / Te Quiero

CA\$17.60

Thon épicé, tempura doré, crevette cuite et avocado enroulés dans une feuille de soya / Spicy tuna, crispy tempura, cooked shrimp and avocado rolled in a soya bean leaf



C'est clair ! / C'est Clair !

CA\$17.60

Feuille de riz, crevette katsu, caviar, riz, avocat, saumon, goberge / Rice paper, shrimp katsu, caviar, rice, avocado, salmon and crabstick

Breuvages / Beverages



Thé glacé / Iced tea

CA\$3.58

Brewed tea with a hint of lemon.



7Up

CA\$3.58

A refreshing lemon-lime flavored soda.



Ginger Ale

CA\$3.58

A refreshing carbonated drink with a distinct ginger flavor.

Menu 5 Saisons Sushi



Perrier

Effervescent sparkling water from France.

CA\$4.13

Eau de source / Water

Natural spring water, essential and hydrating.

CA\$3.03



Coke

Carbonated soft drink with a sweet, refreshing cola flavor.

CA\$3.58



Coke diète / Diet Coke

Zero-calorie cola with a crisp, refreshing taste.

CA\$3.58
