



Menu

Sushibar Nippori

7790 Rue Sherbrooke E, Montréal, QC H1L 1A5, Canada | (514) 355-2000

Most Ordered



Anais (6 mcs) / Anais (6 Pcs)

CA\$17.75

Tartare de saumon, crevette tempura, oignon frit, avocat, caviar et accompagnés d'une sauce du chef. / Salmon tartar, shrimp tempura, fried onion, avocado, caviar, and served with chef's sauce.



Sushi pour 2 (35 mcs) / Sushi for 2 (35 Pcs)

CA\$72.95

Spécialité (6), futomaki (15), hosomaki (6) et sushi (8). / Specialty (6), futomaki (15), hosomaki (6), and sushi (8).



Rouleau d'Hime (8 mcs) / Hime Roll (8 Pcs)

CA\$21.50

Thon, saumon, basilic japonais roulés avec peau de tofu, accompagnés d'une sauce surette et caviar. / Tuna, salmon, Japanese basil rolled with tofu skin, served with a sweet sauce, and caviar.



Poke Saumon Epice

CA\$25.00

Saumon, Goberge, Caviar servie avec ingredients de base.



Rouleau atlantique (6 mcs) / Atlantic Roll (6 Pcs)

CA\$18.50

Saumon pané, avocat, caviar, accompagnés d'une sauce crémeuse et surette. / Breaded salmon, avocado, caviar, and served with a creamy sauce.

H. Avocat / Avocado

CA\$6.75

Avocat. / Avocado.

Trisome (19 mcs) / Trisome (19 Pcs)

CA\$36.95

Spécialité (6), futomaki (5) et makis 888 (8). / Specialty (6), futomaki (5), and maki 888 (8).

Menu Sushibar Nippori

Délicieux (6 mcx) / Delicious (6 Pcs)

CA\$16.75

Crevette tempura, mangue, avocat, goberge, oignon croustillant et accompagnés d'une sauce crémeuse.
/ Shrimp tempura, mango, avocado, crab stick, crispy onion, and served with creamy sauce.

Dashi Miso

CA\$8.75

Soupe japonaise traditionnelle parfumée à la pâte de soya blanche, tofu, champignon shiitaké, algues de mer et échalote. / Traditional Japanese soup flavored with white soybean paste, tofu, shiitake mushroom, seaweed, and shallot.

H. Kappa

CA\$6.25

Concombre. / Cucumber.

Soupes / Soups

Dashi miso aux fruits de mer / Seafood Dashi Miso

CA\$12.00

Soupe dashi miso avec crevette, pétoncle et poisson. / Dashi miso soup with shrimp, scallop, and fish.

Udon

CA\$12.75

Consommé de poisson à la japonaise avec grosses nouilles de farine de blé, crevette, pétoncle, poisson et légumes de saison. / Japanese style fish consommé with large wheat flour noodles, shrimp, scallop, fish, and seasonal vegetables.

Dashi Miso

CA\$8.75

Soupe japonaise traditionnelle parfumée à la pâte de soya blanche, tofu, champignon shiitaké, algues de mer et échalote. / Traditional Japanese soup flavored with white soybean paste, tofu, shiitake mushroom, seaweed, and shallot.

Sumashi

CA\$12.00

Consommé de poisson à la japonaise avec algues de mer, crevette, pétoncle et poisson. / Japanese style fish consommé with seaweed, shrimp, scallop, and fish.

Salades / Salads

Salade wakame / Wakame Salad

CA\$13.50

Salade Nippori avec une portion généreuse de fines algues de mer et accompagnée d'une vinaigrette maison. / Nippori salad with a generous portion of fine seaweed and served with a house dressing.

Menu Sushibar Nippori

Salade tako / Tako Salad

CA\$15.25

Salade verte garnie de tentacules de pieuvre marinées avec l'huile de sésame et accompagnée d'une vinaigrette maison. / Green salad with octopus tentacles marinated in sesame oil and served with house dressing.

Salade nippori / Nippori Salad

CA\$13.50

Salade verte avec fines algues de mer, mangue, concombre, carotte et accompagnée d'une vinaigrette maison. / Green salad with fine seaweed, mango, cucumber, carrot, and accompanied by a homemade vinaigrette.

Salade aux fruits de mer / Seafood Salad

CA\$18.75

Salade Nippori avec saumon fumé, chair de crabe, crevette et accompagnée d'une vinaigrette maison. / Nippori salad with smoked salmon, crabmeat, and shrimp and house dressing.

Entrées / Appetizer

Pizza (6 mcx) / Pizza (6 Pcs)

CA\$14.95

Galette de riz panée, garnie de saumon fumé, avocat, goberge, caviar et mayonnaise épicée. / Breaded rice cake topped with smoked salmon, avocado, crab stick, caviar, and spicy mayonnaise.

Edamame

CA\$8.95

Fèves de soya vertes bouillies et légèrement salées. / Boiled green soybeans and lightly salted.

Tofu Agedashi / Agedashi Tofu

CA\$9.75

Tofu frit servi dans une sauce parfumée au gingembre, radis et garni de flocons de bonite. / Fried tofu served in a ginger flavored sauce, radish, and garnished with bonito flakes.



Sashimi bouf / Beef Sashimi

CA\$17.95

Émincé de bouf servi bleu, légèrement saisi et accompagné d'une sauce soya parfumée au citron. / Sliced beef served blue, lightly seared, and served with a lemon flavoured soy sauce.



Tempura entrée / Tempura Appetizer

CA\$12.75

Crevettes, légumes de saison frits dans une pâte à tempura, servis avec une sauce parfumée au gingembre et radis. / Shrimp, seasonal vegetables fried in tempura batter, served with a ginger flavored sauce, and radish.

Menu Sushibar Nippori

Harumaki (2 rlx)

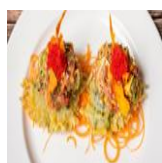
CA\$12.75

Rouleaux impériaux au porc, crevette et accompagnés d'une sauce soya à base d'huile de sésame. / Imperial rolls with pork, shrimp, and served with a sesame oil based soy sauce.

Doigts de poulet (6 mcx) / Chicken Fingers (6 Pcs)

CA\$14.75

Languettes de poulet frites à la panko servies avec une sauce crémeuse teriyaki. / Panko fried chicken strips served with a creamy teriyaki sauce.



Lèvres / Lips (2 mcx) / Lèvres / Lips (2 Pcs)

CA\$16.75

Basilics japonais frits, garnis d'un tartare de thon épicé avec mangue, carotte frite, salade et caviar. / Fried Japanese basil topped with spicy tuna tartare with mango, fried carrot, salad, and caviar.

Tengoku (4 mcx) / Tengoku (4 Pcs)

CA\$16.95

Cubes de riz panés, garnis de saumon fumé, thon, caviar, basilic japonais et accompagnés d'une sauce du chef. / Breaded rice cubes topped with smoked salmon, tuna, caviar, Japanese basil, and served with chef's sauce.

Jumbo ebi fry (6 mcx) / Jumbo Ebi Fry (6 Pcs)

CA\$16.50

Crevettes géantes frites à la panko et servies avec une sauce crémeuse. / Fried jumbo shrimp with panko sauce and served with a creamy sauce.

Izumidai

CA\$15.25

Fines tranches de poisson blanc et accompagnées d'une vinaigrette japonaise parfumée. / Thin slices of white fish and served with a fragrant Japanese dressing.

Calmars frits (6 mcx) / Fried Calamari (6 Pcs)

CA\$13.75

Calmars frits à la panko et servis avec une sauce crémeuse teriyaki. / Panko fried squid served with teriyaki cream sauce.

Aï (3 mcx) / Ai (3 Pcs)

CA\$14.75

Crevettes frites, radis mariné, basilic japonais, caviar, enrobés de saumon frais et accompagnés d'une sauce du chef. / Fried shrimp, marinated radish, Japanese basil, caviar, coated with fresh salmon, and served with the chef's sauce.



Volcan / Volcano

CA\$21.95

Pétoncles katsu, mangue, concombre et accompagnés d'une sauce crémeuse. / Katsu scallops, mango, cucumber, and served with a creamy sauce.

Menu Sushibar Nippori

Sushi burger (2 mcx) / Sushi Burger (2 Pcs)

CA\$21.95

Patate douce tempura garnie d'un tartare de saumon, goberge, asperge, ananas, pétoncle grillé, caviar et accompagnés d'une sauce du chef avec wasabi. / Sweet potato tempura topped with salmon tartare, pollock, asparagus, pineapple, grilled scallop, caviar, and served with chef's sauce with wasabi.



Gyoza (4 mcx) / Gyoza (4 Pcs)

CA\$12.75

Raviolis japonais farcis de délicieux mélanges de porc, crevette, champignon shiitake et servis avec une sauce soya à base d'huile de sésame. / Japanese ravioli filled with delicious mixtures of pork, shrimp, shiitake mushroom, and served with a sesame oil based soy sauce.

Calmar grillé / Grilled Squid

CA\$14.75

Mariné à la perfection, accompagné de caviar et d'une sauce du chef. / Marinated to perfection, and served with caviar and chef's sauce.

Spécialité / Specialty



Anais (6 mcx) / Anais (6 Pcs)

CA\$17.75

Tartare de saumon, crevette tempura, oignon frit, avocat, caviar et accompagnés d'une sauce du chef. / Salmon tartar, shrimp tempura, fried onion, avocado, caviar, and served with chef's sauce.



Rouleau d'Hime (8 mcx) / Hime Roll (8 Pcs)

CA\$21.50

Thon, saumon, basilic japonais roulés avec peau de tofu, accompagnés d'une sauce surette et caviar. / Tuna, salmon, Japanese basil rolled with tofu skin, served with a sweet sauce, and caviar.

Homard royal / Royal lobster

CA\$20.00

Nouveauté. Homard, avocat, caviar et tempura. / New. Lobster, avocado, caviar, and tempura.

Phoenix (6 mcx) / Phoenix (6 Pcs)

CA\$17.75

Thon, oignon frit, goberge, tempura épicé, mangue, avocat et accompagnés d'une sauce du chef. / Tuna, fried onion, crab stick, spicy tempura, mango, avocado, and served with chef's sauce.

Rouleau tropical (6 mcx) / Tropical Roll (6 Pcs)

CA\$17.25

Crevette tempura, saumon fumé, fromage à la crème, avocat, mangue et accompagnés d'une sauce surette. / Shrimp tempura, smoked salmon, cream cheese, avocado, mango, and served with a sweet sauce.

Menu Sushibar Nippori

Spécial du chef / Chef's Special

CA\$20.00

Nouveauté. Asperge, mangue, ananas, caviar, pétoncle et saumon frit. / New. Asparagus, mango, pineapple, caviar, scallop, and fried salmon.

Nagano

CA\$21.50

Nouveauté. Thon et saumon. / New. Tuna and salmon.

Pizza fruit de mer / Seafood Pizza

CA\$20.50

Nouveauté. Crevette, pétoncle, crabe alaska, caviar et ananas. / New. Shrimp, scallop, alaska crab, caviar, and pineapple.



Le dragon qui danse (6 mcx) / Dancing Dragon (6 Pcs)

CA\$17.75

Anguille grillée, avocat, goberge, omelette, tempura, caviar et accompagnés d'une sauce teriyaki. / Grilled eel, avocado, crab stick, omelet, tempura, caviar, and served with teriyaki sauce.

L'oil du dragon (8 mcx) / Dragon Eye (8 Pcs)

CA\$16.00

Rouleau frit avec saumon, thon blanc, échalote, carotte et accompagnés d'une sauce crémeuse. / Fried roll with salmon, white tuna, shallot, carrot, and served with a creamy sauce.



Playa blanca (6 mcx) / Playa Blanca (6 Pcs)

CA\$17.25

Pétoncle épicé, patate douce panée, caviar, avocat, salade et accompagnés d'une sauce du chef. / Spicy scallop, breaded sweet potato, caviar, avocado, salad, and served with chef's sauce.

Délicieux (6 mcx) / Delicious (6 Pcs)

CA\$16.75

Crevette tempura, mangue, avocat, goberge, oignon croustillant et accompagnés d'une sauce crémeuse. / Shrimp tempura, mango, avocado, crab stick, crispy onion, and served with creamy sauce.



Rouleau atlantique (6 mcx) / Atlantic Roll (6 Pcs)

CA\$18.50

Saumon pané, avocat, caviar, accompagnés d'une sauce crémeuse et surette. / Breaded salmon, avocado, caviar, and served with a creamy sauce.

Kisushité (6 mcx) / Kisushité (6 Pcs)

CA\$17.75

Tartare de thon épicé, crevette, caviar, avocat, tempura et accompagnés d'une sauce au wasabi. / Spicy tuna tartar, shrimp, caviar, avocado, tempura, and served with wasabi sauce.

Menu Sushibar Nippori

Sakura (6 mcx) / Sakura (6 Pcs)

CA\$17.75

Crevette, goberge, concombre avocat, caviar, mayo épicée et accompagnés d'une sauce du chef. / Shrimp, crab stick, avocado cucumber, caviar, spicy mayo, and served with chef's sauce.

Mangue tango (6 mcx) / Mango Tango (6 Pcs)

CA\$18.50

Mangue, saumon, pétoncle, tempura, caviar et accompagnés d'une sauce surette. / Mango, salmon, scallop, tempura, caviar, and served with a sweet sauce.

Sapporo (6 mcx) / Sapporo (6 Pcs)

CA\$17.00

Crevette grillée, avocat, mangue, caviar et accompagnés d'une sauce du chef. / Grilled shrimp, avocado, mango, caviar, and served with chef's sauce.

Samurai (6 mcx) / Samurai (6 Pcs)

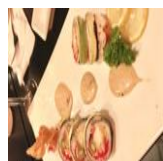
CA\$17.75

Rouleau sans riz avec crevette, saumon épicé, avocat, tempura et caviar accompagnés d'une sauce du chef. / Rice roll with shrimp, spicy salmon, avocado, tempura, caviar, and served with chef's sauce.

Bazooka (6 mcx) / Bazooka (6 Pcs)

CA\$17.75

Crevette tempura, fromage à la crème, avocat, caviar et accompagnés d'une sauce du chef. / Shrimp tempura, cream cheese, avocado, caviar, and served with chef's sauce.



L'âme du dragon (6 mcx) / Dragon Soul (6 Pcs)

CA\$21.50

Crevette géant frite, avocat, asperge, goberge, caviar et oignon croustillant accompagnés d'une sauce du chef. / Deep fried jumbo shrimp, avocado, asparagus, crab stick, caviar, and crispy onion with chef's sauce.

Okinawa (6 mcx) / Okinawa (6 Pcs)

CA\$20.45

Thon épicé, goberge, asperge, mangue, caviar, feuille d'algue tempura et accompagnés d'une sauce du chef. / Spicy tuna, crab stick, asparagus, mango, caviar, tempura seaweed leaf, and served with chef's sauce.

Rose maki (6 mcx) / Rose Maki (6 Pcs)

CA\$21.75

Thon légèrement pané, crevette tempura, asperge, avocat, caviar, roulé avec feuille de riz et accompagné d'une sauce du chef. / Lightly breaded tuna, tempura shrimp, asparagus, avocado, caviar, rolled with rice paper, and served with chef's sauce.

Rouleau de hummer (6 mcx) / Hummer Roll (6 Pcs)

CA\$20.25

Homard, tempura, avocat, salade, asperge, caviar et accompagnés d'une sauce crémeuse. / Lobster, tempura, avocado, salad, asparagus, caviar, and served with a creamy sauce.

Menu Sushibar Nippori

Sushi tempura (5 mcx) / Sushi Tempura (5 Pcs)

CA\$19.00

Rouleau frit avec crevette, poisson blanc, brocoli, champignon shiitake, échalote et accompagné d'une sauce du chef. / Fried roll with shrimp, white fish, broccoli, shiitake mushroom, shallot, and served with chef's sauce.

Tokyo (6 mcx) / Tokyo (6 Pcs)

CA\$17.75

Rouleau frit avec saumon, goberge, asperge, avocat, fromage à la crème, caviar et accompagnés d'une sauce du chef. / Fried roll with salmon, crab stick, asparagus, avocado, cream cheese, caviar, and served with chef's sauce.

Daidaiiro (6 mcx) / Daidaiiro (6 Pcs)

CA\$15.95

Asperge, tempura épicé, carotte frite, saumon fumé, goberge, avocat, caviar et accompagnés d'une sauce du chef. / Asparagus, spicy tempura, fried carrot, smoked salmon, crab stick, avocado, caviar, and served with chef's sauce.

Sashimis grillés / Sashimi Grills

Grill maguro / Maguro Grill

CA\$21.00

Thon grillé. / Grilled tuna.

Grill hamachi / Hamachi Grill

CA\$22.00

Thon à queue jaune grill. / Grilled yellowtail tuna.

Grill syake

CA\$18.50

Saumon grillé. / Grilled salmon.

Grill saku escalor / Escalor Saku Grill

CA\$21.00

Poisson gras grillé. / Grilled fatty fish.

Maki de printemps / Spring Maki

MP.Végé tempura / Veggie Tempura

CA\$10.95

Végé. Légumes tempura, concombre, avocat et salade. / Veggie. Tempura vegetables, cucumber, avocado, and salad.

Menu Sushibar Nippori

MP.Végétarien / Vegetarian

CA\$10.50

Végétarien. Assortiment de légumes de saison. / Vegetarian. Assorted seasonal vegetables.

MP.Crevette / Shrimp

CA\$13.00

Crevette, carotte, concombre, goberge et salade. / Shrimp, carrot, cucumber, crab stick, and salad.

MP.Poulet grillé / Grilled Chicken

CA\$12.50

Poulet grillé, salade, concombre et riz. / Grilled chicken, salad, cucumber, and rice.

MP.Poulet frit / Fried Chicken

CA\$13.00

Poulet frit,goberge, salade, avocat et riz. / Fried chicken, crab stick, salad, avocado, and rice.

MP.Thon / Tuna

CA\$16.50

Thon, goberge, avocat, omelette et salade. / Tuna, crab stick, avocado, omelette, and salad.

MP.Saumon / Salmon

CA\$15.50

Saumon, goberge, avocat, radis mariné et salade. / Salmon, crab stick, avocado, pickled radish, and salad.

Teriyaki

Tery. Saumon / Salmon

CA\$33.25

Salmon teriyaki options: well done or medium.

Tery. Crevettes / Shrimp

CA\$33.00

Grilled shrimp accompanied by a selection of stir-fried vegetables, all generously coated in a savory teriyaki sauce.

Menu Sushibar Nippori

Tery. Bouf / Beef

CA\$37.00

Beef Teriyaki: Served with choice of well done, medium, medium well, medium rare, or rare.

Tery. Végétarien (avec tofu frit) / Vegetarian (with Fried Tofu)

CA\$24.25

Végétarien. / Vegetarian.

Tery. Poulet / Chicken

CA\$31.25

Grilled chicken typically served with a teriyaki sauce, often accompanied by steamed rice and a selection of vegetables.

Tery. Fruits de mer / Seafood

CA\$42.00

Saumon, pétoncles et crevettes. / Salmon, scallops, and shrimp.

Tempura

Tempura Fruits de mer / Seafood

CA\$39.00

4 crevettes, 4 calmars, 4 pétoncles et 4 légumes. / 4 shrimps, 4 squids, 4 scallops, and 4 vegetables.

Tempura Crevettes / Shrimp

CA\$29.50

6 crevettes et 6 légumes. / 6 shrimps and 6 vegetables.

Tempura Végétarien / Vegetarian

CA\$21.25

Végétarien. Avec tofu frit. / Vegetarian. With fried tofu.

Panko

Panko Poulet / Chicken

CA\$25.00

Breaded and fried chicken, often accompanied by a selection of dipping sauces.

Menu Sushibar Nippori

Maki (gros rouleau de 5 mcx) / Maki (5 Pcs Large Roll)

Papillon / Butterfly

CA\$14.50

Saumon fumé, fromage à la crème, concombre, avocat et goberge. / Smoked salmon, cream cheese, cucumber, avocado, and crab stick.

Maki tempura / Tempura maki

CA\$13.00

Crevette tempura, avocat, concombre, caviar et salade. / Shrimp tempura, avocado, cucumber, caviar, and salad.

Dynamite

CA\$16.00

Pétoncle katsu, concombre, avocat, salade et caviar. / Katsu scallop, cucumber, avocado, salad, and caviar.

Miel / Honey

CA\$14.50

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

Californie / California

CA\$14.25

Goberge, omelette, caviar, avocat et concombre. / Crab stick, omelette, caviar, avocado, and cucumber.

Alaska

CA\$14.75

Crabe des neiges, goberge, caviar, concombre, salade et tempura. / Snow crab, crab stick, caviar, cucumber, salad, and tempura.

Boston

CA\$14.25

Crevettes, goberge, concombre et salade. / Shrimp, crab stick, cucumber, and salad.

New York

CA\$12.75

Goberge, caviar, avocat et concombre. / Crab stick, caviar, avocado, and cucumber.

Menu Sushibar Nippori

Kamikaze

CA\$15.95

Poisson épicé, tempura, avocat, concombre et salade. / Spicy fish, tempura, avocado, cucumber, and salad.

Kara-age

CA\$13.00

Poulet pané, asperge, avocat, concombre et salade. / Breaded chicken, asparagus, avocado, cucumber, and salad.

Araignée / Spider

CA\$16.25

Crabe à carapace molle, caviar, avocat, concombre et salade. / Soft shell crab, caviar, avocado, cucumber, and salad.

Aloha

CA\$13.00

Crevette panée, concombre, avocat, salade, tempura, ananas et caviar. / Breaded shrimp, cucumber, avocado, salad, tempura, pineapple, and caviar.

Fantaisie / Fantasy

CA\$13.50

Goberge, asperge, mangue et sauce épicée avec tempura. / Crab stick, asparagus, mango, and spicy sauce with tempura.



Rouleau du chef / Chef's Roll

CA\$16.00

Anguille, saumon, radis mariné, concombre, avocat et caviar. / Eel, salmon, pickled radish, cucumber, avocado, and caviar.

Végétarien / Vegetarian

CA\$11.75

Végétarien. Variété de légumes. / Vegetarian. Variety of vegetables.

Arc-en-ciel / Rainbow

CA\$16.95

Saumon, thon, goberge, concombre, avocat, caviar et crevette tempura. / Salmon, tuna, crab stick, cucumber, avocado, caviar, and shrimp tempura.

Bangkok

CA\$15.25

Saumon cuit, échalote tempura, concombre, avocat et mayo épicée. / Cooked salmon, shallot tempura, cucumber, avocado, and spicy mayo.

Menu Sushibar Nippori

Maki 888 (moyen rouleau de 8 mcx) / Maki 888 (8 Pcs Medium Roll)

Tekka 888

CA\$14.50

Thon épicé, avocat et tempura. / Spicy tuna, avocado, and tempura.

Syake 888

CA\$14.00

Saumon épicé, avocat et tempura. / Spicy salmon, avocado, and tempura.

Ebi 888

CA\$13.95

Crevettes épicées, avocat et tempura. / Spicy shrimp, avocado, and tempura.

Kanikama 888

CA\$12.50

Bâtonnets de crabe épicés, avocat et tempura. / Spicy crab sticks, avocado, and tempura.

Hotategai 888

CA\$16.25

Pétoncles épicés, avocat et tempura. / Spicy scallops, avocado, and tempura.

Kunsei syake 888

CA\$14.50

Saumon fumé épicé, fromage à la crème, avocat et tempura. / Spicy smoked salmon, cream cheese, avocado, and tempura.

Hosomaki (petit rouleau de 6 mcx) / Hosomaki (6 Pcs Small Roll)

H. Avocat / Avocado

CA\$6.75

Avocat. / Avocado.



H. Tekka

CA\$10.25

Thon. / Tuna.

Menu Sushibar Nippori



H. Syake

Saumon. / Salmon.

CA\$9.50

H. Hamachi épicé / Spicy Hamachi

Épicé. Thon à queue jaune épicé. / Spicy. Spicy yellowtail tuna.

CA\$12.25

H. Tamago

Omelette japonaise et avocat. / Japanese omelet and avocado.

CA\$8.00

H. Tekka épicé / Spicy tekka

Épicé. Thon épicé. / Spicy. Spicy tuna.

CA\$10.50

H. Ebi épicé / Spicy ebi

Épicé. Crevettes épicées. / Spicy. Spicy shrimp.

CA\$10.95

H. Una-kyu

Anguille et concombre. / Eel and cucumber.

CA\$13.00

H. Kappa

Concombre. / Cucumber.

CA\$6.25

H. Syake épicé / Spicy syake

Épicé. Saumon épicé. / Spicy. Spicy salmon.

CA\$11.00

Menu Sushibar Nippori

Sushi (2 mcx) / Sashimi (3 mcx)

Ebi

Crevette. / Shrimp.

CA\$9.25



Syake

Saumon frais. / Fresh salmon.

CA\$11.25

Escolar

Poisson gras. / Fatty fish.

CA\$11.00

Hamachi

Thon à queue jaune. / Yellowtail tuna.

CA\$12.00

Izumidai

Poisson blanc. / White fish.

CA\$10.25

Unagi

Anguille d'eau douce. / Freshwater eel.

CA\$10.50

Tamago

Omelette japonaise. / Japanese omelette.

CA\$8.25

Ikura

Oeufs de saumon. / Salmon eggs.

CA\$11.50

Menu Sushibar Nippori

Levée de soleil / Sunrise

CA\$12.75

Pétoncle, tobiko et oeuf de caille. / Scallop, tobiko, and quail egg.

Tobiko

CA\$10.00

Oeuf de poisson volant / Flying fish egg

Syake épicé / Spicy Syake

CA\$13.25

Épicé. / Spicy.

Hotategai épicé / Spicy Hotategai

CA\$13.75

Épicé. / Spicy.

Homard épicé / Spicy Lobster

CA\$15.75

Épicé. / Spicy.

Ika

CA\$9.25

Calmar. / Squid.

Hotategai

CA\$12.75

Pétoncle. / Scallop.

Tako

CA\$9.75

Pieuvre. / Octopus.

Kani-kama

CA\$8.95

Bâtonnets de crabe. / Crab sticks.

Menu Sushibar Nippori

Tempura shiso / Shiso Tempura

CA\$10.75

Crevette tempura, avocat et basilic japonais. / Shrimp tempura, avocado, and Japanese basil.

Maguro épicé / Spicy Maguro

CA\$13.75

Épicé. / Spicy.

Hamachi épicé / Spicy Hamachi

CA\$13.75

Épicé. / Spicy.

Ebi épicé / Spicy Ebi

CA\$11.00

Épicé. / Spicy.

Tako épicé / Spicy Tako

CA\$11.50

Épicé. / Spicy.

Crabe des neiges / Snow Crab

CA\$14.25

Snow crab, available as sashimi (3 pieces) or nigiri (2 pieces with rice).

Maguro

CA\$12.25

Thon. / Tuna.

Kunsei syake

CA\$10.50

Saumon. / Salmon.

Menu Sushibar Nippori

Sashimi (3 mcx) / Sashimi (3 Pcs)

Maguro

Thon. / Tuna.

CA\$12.25



Syake

Saumon frais. / Fresh salmon.

CA\$11.25

Ebi

Crevette. / Shrimp.

CA\$9.25

Syake épicé / Spicy Syake

Épicé. / Spicy.

CA\$12.75

Hamachi

Thon à queue jaune. / Yellowtail tuna.

CA\$12.75

Izumidai

Poisson blanc. / White fish.

CA\$11.25

Kunsei syake

Saumon. / Salmon.

CA\$11.25

Ika

Calmar. / Squid.

CA\$9.00

Menu Sushibar Nippori

Hotategai

Pétoncle. / Scallop.

CA\$13.25

Unagi

Anguille d'eau douce. / Freshwater eel.

CA\$10.95

Tako

Pieuvre. / Octopus.

CA\$9.75

Kani-kama

Bâtonnets de crabe. / Crab sticks.

CA\$8.95

Tamago

Omelette japonaise. / Japanese omelette.

CA\$8.95

Ikura

Oeufs de saumon. / Salmon eggs.

CA\$11.50

Levée de soleil / Sunrise

Pétoncle, tobiko et oeuf de caille. / Scallop, tobiko, and quail egg.

CA\$13.25

Tobiko

Oeufs de poisson volant. / Flying fish eggs.

CA\$10.25

Tempura shiso / Shiso Tempura

Crevette tempura, avocat et basilic japonais. / Shrimp tempura, avocado, and Japanese basil.

CA\$10.25

Menu Sushibar Nippori

Maguro épicé / Spicy Maguro

Épicé. / Spicy.

CA\$13.75

Hamachi épicé / Spicy Hamachi

Épicé. / Spicy.

CA\$13.75

Ebi épicé / Spicy Ebi

Épicé. / Spicy.

CA\$11.75

Hotategai épicé / Spicy Hotategai

Épicé. / Spicy.

CA\$13.75

Tako épicé / Spicy Tako

Épicé. / Spicy.

CA\$12.25

Crabe des neiges / Snow Crab

Snow crab sashimi: Thinly sliced pieces of snow crab, typically enjoyed as a delicate and fresh seafood option.

CA\$14.25

Escolar

Poisson gras. / Fatty fish.

CA\$11.75

Homard épicé / Spicy Lobster

Épicé. / Spicy.

CA\$15.75

Combinaisons sushi / Sushi Combinations



Sushi pour 2 (35 mcx) / Sushi for 2 (35 Pcs)

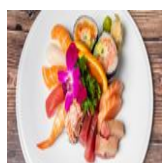
CA\$72.95

Spécialité (6), futomaki (15), hosomaki (6) et sushi (8). / Specialty (6), futomaki (15), hosomaki (6), and sushi (8).

Trisome (19 mcx) / Trisome (19 Pcs)

CA\$36.95

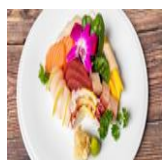
Spécialité (6), futomaki (5) et makis 888 (8). / Specialty (6), futomaki (5), and maki 888 (8).



Sushi & sashimi (18 mcx) / Sushi & Sashimi (18 Pcs)

CA\$42.95

Futomaki (6), sushi (6) et sashimi (6).



Sashimi (21 mcx) / Sashimi (21 Pcs)

CA\$50.95

Assortiment de tranches de poissons frais, fruits de mer et servis avec riz à vapeur. / Assorted slices of fresh fish, seafood, and served with steamed rice.

Nippori (18 mcx) / Nippori (18 Pcs)

CA\$45.95

Spécialité kisushité (6), sushi (4), crevettes tempura (4) et légumes tempura (4). / Specialty kisushite (6), sushi (4), shrimp tempura (4), and vegetable tempura (4).

Love boat

CA\$106.95

Choix de soupe ou salade, choix de 2 entrées et 3 rouleaux de spécialités différents au choix du chef. / Choice of soup or salad, choice of 2 appetizers, and 3 different specialty rolls of the chef's choice.

Bateau d'amour de luxe / Love Boat Deluxe

CA\$122.95

Choix de soupe ou salade, choix de 2 entrées et 4 rouleaux de spécialités différents au choix du chef. / Choice of soup or salad, choice of 2 appetizers, and 4 different specialty rolls of the chef's choice.

Initiation sushi (18 mcx) / Sushi Initiation (18 Pcs)

CA\$34.95

Hosomaki (6), futomaki (6) et sushi (6).

Menu Sushibar Nippori

Spécialité paradis (13 mcx) / Specialty Paradise (13 Pcs)

CA\$48.95

Inclus soupe ou salade, lips sur galette de biscuit ou patate sucrée et 2 spécialités maison de votre choix. / Includes soup or salad, lips on a cookie or sweet potato and 2 house specialties of your choice.

Sushi pour groupe / Sushi for Group

Sushi 4 (63 mcx) / Sushi 4 (63 Pcs)

CA\$127.95

2 spécialités, futomaki (15), hosomaki (24) et sushi (12). / 2 specialties, futomaki (15), hosomaki (24), and sushi (12).

Sushi 5 (77 mcx) / Sushi 5 (77 Pcs)

CA\$156.95

3 spécialités, futomaki (20), hosomaki (24) et sushi (15). / 3 specialties, futomaki (20), hosomaki (24), and sushi (15).

Sushi 6 (92 mcx) / Sushi 6 (92 Pcs)

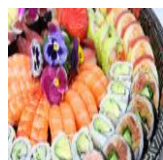
CA\$195.95

5 spécialités, futomaki (20), hosomaki (24) et sushi (18). / 5 specialties, futomaki (20), hosomaki (24), and sushi (18).

Sushi 7 (112 mcx) / Sushi 7 (112 Pcs)

CA\$218.95

5 spécialités, futomaki (25), hosomaki (36) et sushi (21). / 5 specialties, futomaki (25), hosomaki (36), and sushi (21).



Sushi 8 (132 mcx) / Sushi 8 (132 Pcs)

CA\$230.95

5 spécialités, futomaki (30), hosomaki (48) et sushi (24). / 5 specialties, futomaki (30), hosomaki (48), and sushi (24).

Sushi 10 (160 mcx) / Sushi 10 (160 Pcs)

CA\$318.95

7 spécialités, futomaki (40), hosomaki (48) et sushi (30). / 7 specialties, futomaki (40), hosomaki (48), and sushi (30).

Sushi 3 (45 mcx) / Sushi 3 (45 Pcs)

CA\$104.95

1 spécialité, futomaki (15), hosomaki (12) et sushi (12). / 1 specialty, futomaki (15), hosomaki (12), and sushi (12).

Menu Sushibar Nippori

Sushi 9 (146 mcx) / Sushi 9 (146 Pcs)

CA\$288.95

6 spécialités, futomaki (35), hosomaki (48) et sushi (27). / 6 specialties, futomaki (35), hosomaki (48), and sushi (27).

Promo

Promo (55 mcx) / Promo (55 Pcs)

CA\$118.95

3 spécialités, futomaki (10), hosomaki (18) et sushi (9). / 3 specialties, futomaki (10), hosomaki (18), and sushi (9).

Promo (75 mcx) / Promo (75 Pcs)

CA\$158.95

4 spécialités, futomaki (15), hosomaki (18) et sushi (18). / 4 specialties, futomaki (15), hosomaki (18), and sushi (18).

Pokebols / Pokebowl

Poke Crevette Katsu

CA\$26.25

Crevette Frit, Goberge servie avec ingrédients de base.

Poke Fruits De Mer / Sea Food

CA\$31.25

Petoncle, Homard, Crabe Des Neiges, Caviar servie avec ingrédients de base

Poke Poulet Katsu

CA\$25.00

Poulet Frit, Goberge servie avec ingrédients de base.

Poke Sashimi

CA\$29.25

Combinaison de poissons crue servie avec ingrédients de base.

Poke Saumon Katsu

CA\$26.00

Saumon Frit. Goberge servie avec ingrédients de base.

Menu Sushibar Nippori

Poke Vegetarien Deluxe

CA\$23.75

Montagne de salade et de legumes frais, tofu sucre, wakame, carotte frite, sesame, rondelle d'oignon servie avec ingredients de base.



Poke Saumon Epice

CA\$25.00

Saumon, Goberge, Caviar servie avec ingredients de base.



Poke Thon Epice

CA\$28.00

Thon, Goberge, Caviar servie avec ingredients de base.
