



Menu

Hiroko Sushi

Hiroko Sushi, 7199 Rue Saint-Denis, Montréal, QC H2R 2E3, Canada | (514) 278-6868

Most Ordered



Maki Saumon Épicé

Saumon, tempura, concombre et sauce épicée

CA\$10.75



Syake/Saumon

Slices of fresh salmon. Available as 3 pieces of sashimi or 2 pieces of nigiri.

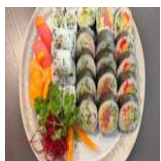
CA\$8.50



Maguro/ Thon

Slices of fresh tuna; options: 3 pieces of sashimi or 2 pieces of nigiri.

CA\$9.95



Sushi Pour 2 (31mcx)

Kamikaze, New York, Boston, Avocat, Concombre, Thon(2), Saumon (2).

CA\$44.95



Rainbow

Goberge, tobiko, concombre couvert de thon, saumon et avocat

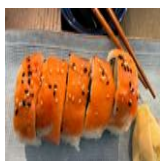
CA\$12.95



Gyozas

Boulette de crevettes à la japonaise. / japanese shrimp ravioli.

CA\$9.95



Philadelphia

Fromage à la crème, concombre, goberge et avocat, couvert de saumon fumé

CA\$10.50

Menu Hiroko Sushi

Avocat

CA\$6.75

Avocado wrapped in seaweed and rice. Choose from 6-piece Hosomaki or a single Cornet.

Maki Thon Épicé

CA\$11.95

Thon rouge, tempura, concombre et sauce épicée

Hosomaki Syake/ Saumon

CA\$8.75

Thin seaweed roll with salmon, available in a 6-piece roll or a single-piece cone.

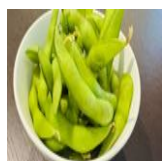
Entrées



Crevette Tempura Entrée

CA\$10.95

Crevettes panées (3mcx) assortiments de légumes panés (3mcx).



Edamame

CA\$7.25

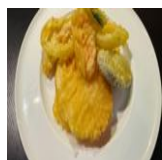
Fèves de soja. / soya beans.



Haru Maki

CA\$9.75

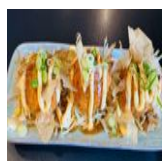
Rouleaux impériaux japonais. / japanese imperial rolls.



Légumes Tempura

CA\$9.75

Assortiments de légumes panée (6mcx)

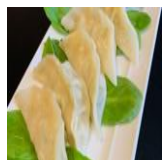


Korokke

CA\$14.50

Croquettes au cari japonaise, zucchini, carotte, édamame, patates, cari japonais, sauce teriyaki, mayo, bonite et échalottes.

Menu Hiroko Sushi



Gyozas

Boulette de crevettes à la japonaise. / japanese shrimp ravioli.

CA\$9.95



Kimono

Crevettes panées avec sauce du chef. / breaded shrimps with chef's sauce.

CA\$13.95

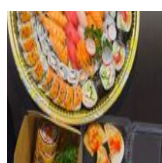
Super Combo



Sushi Pour 4 (66mcx)

Kamikaze, California, Boston, Philadelphia, New York, Dragon Eye, Pacifica, Avocat, Kappa, Kani Kama, Thon (4), Saumon (4) et Crevette (4).

CA\$98.95



Sushi Pour 5 (89mcx)

Kamikaze, California, Boston, Philadelphia, New York, Pacifica, Dynamite, Unagi, Dragon Eyes, Avocat, Kappa, Kani Kama, Thon (5), Saumon (5), Crevettes (5), Hamachi (5), et Saumon Epice(5)

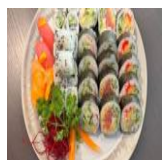
CA\$132.95



Sushi Pour 3 (45mcx)

Kamikaze, California, Boston, Philadelphia, New York, Avocat, Kappa, Thon(2), Saumon(2), Crevettes(2), Tobiko(2).

CA\$65.95



Sushi Pour 2 (31mcx)

Kamikaze, New York, Boston, Avocat, Concombre, Thon(2), Saumon (2).

CA\$44.95

Combo-Express



D.16 Mcx

(2) Makis et (1) hosomaki

CA\$20.75



F.21 Mcx

(3) Makis et (1) Hosomaki

CA\$27.75

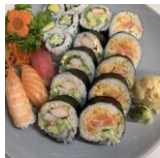
Menu Hiroko Sushi



C.15 Mcx

(3) Makis

CA\$22.75



E.19 Mcx

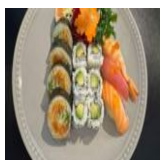
(2) Makis, (1) hosomaki et (3) nigiris

CA\$26.75

A.11 Mcx

(1) Maki et (1) hosomaki

CA\$15.75



B.14 Mcx

(1) Maki, (1) hosomaki et (3) nigiris

CA\$20.75

Nigiri/Sashimi



Maguro/ Thon

Slices of fresh tuna; options: 3 pieces of sashimi or 2 pieces of nigiri.

CA\$9.95



Hotategai Épicé

Scallops spiced with a hint of heat. Nigiri options: 3 sashimi pieces or 2 nigiri pieces.

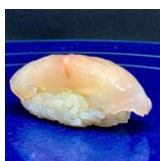
CA\$8.95



Maguro Épicé

Spicy tuna slices. Options: 3-piece sashimi, 2-piece nigiri.

CA\$10.75



Suzuki/ Loup DeMer

Tender slices of sea bass. Options: 2-piece nigiri or 3-piece sashimi.

CA\$8.50

Menu Hiroko Sushi



Unagi/ Anguille

Unagi sashimi or nigiri, options include three pieces of sashimi or two pieces of nigiri. Anguille is eel in English.

CA\$8.50



Ebi/ Crevette

Delicate shrimp slices. Option of 3 pieces sashimi or 2 pieces nigiri.

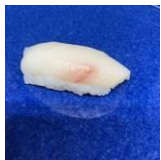
CA\$7.95



Ikura / Oeufs de Saumon

Salmon roe. Options: 3 pieces sashimi, 2 pieces nigiri.

CA\$9.95



Hamachi/ Thon à Queue Jaune

Hamachi (Yellowtail Tuna): Available as sashimi or nigiri. Choose from 3 pieces of sashimi or 2 pieces of nigiri.

CA\$9.95



Kani Kama/ Goberge

Kani Kama/Goberge (Sashimi) Crab imitation sashimi. Choose from Sashimi 3 pieces or Nigiri 2 pieces.

CA\$7.50



Tamago/ Omelette

Sweet and savory Japanese omelette. Available as 3 sashimi pieces or 2 nigiri pieces.

CA\$7.50



Saba/ Maquereau

Slices of mackerel. Options: 3 pieces of sashimi or 2 pieces of nigiri.

CA\$7.95



Hotategai/ Pétoncle

Tender scallop. Available as 3-piece sashimi or 2-piece nigiri.

CA\$8.75



Tako/ Pieuvre

Octopus sashimi or nigiri, choice of three sashimi pieces or two nigiri pieces.

CA\$7.95

Menu Hiroko Sushi



Caviar De Poisson Volant

CA\$7.95

Flying fish roe. Your choice of 3 pieces sashimi or 2 pieces nigiri.



Syake Épicé

CA\$8.75

Spicy salmon slices. Choices: 3-piece sashimi or 2-piece nigiri.



Hamachi Épicé

CA\$10.75

Yellowtail with spicy seasoning. Options include 3 slices of sashimi or 2 pieces of nigiri.



Syake/Saumon

CA\$8.50

Slices of fresh salmon. Available as 3 pieces of sashimi or 2 pieces of nigiri.



Kunsei Syake/ Saumon Fumé

CA\$8.50

Smoked salmon on rice or as sliced sashimi. Choice of 3 pieces of sashimi or 2 pieces of nigiri.

Hosomaki

Hosomaki Syake/ Saumon

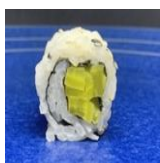
CA\$8.75

Thin seaweed roll with salmon, available in a 6-piece roll or a single-piece cone.

Hosomaki Tekka/ Thon

CA\$10.75

Thin sushi roll with tuna. Options: six pieces of hosomaki or one piece of cornet.



Oshinko/ Radis Marinés

CA\$6.75

Marinated radish. Choice of six hosomaki pieces or one cone.

Menu Hiroko Sushi

Hosomaki Hamachi/ Thon à Queue Jaune

CA\$10.75

Yellowtail hosomaki or cone. Six pieces or one cone.



Hosomaki Kunsei Syake/ Saumon Fumé

CA\$8.75

Smoked salmon hosomaki or cornet options. 6-piece hosomaki or single cornet.

Hosomaki Kani Kama/ Goberge

CA\$7.95

Kani kama (surimi/crab stick) hosomaki or cornet. Options: 6 hosomaki pieces or 1 cornet.

Avocat

CA\$6.75

Avocado wrapped in seaweed and rice. Choose from 6-piece Hosomaki or a single Cornet.

Kappa/ Concombre

CA\$6.75

Kappa/concombre maki - Cucumber rolls. Options: Hosomaki (6 pieces) or Cornet (1 piece).

Maki



Rainbow

CA\$12.95

Goberge, tobiko, concombre couvert de thon, saumon et avocat



Maki Saumon Épicé

CA\$10.75

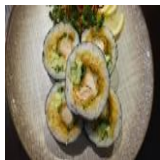
Saumon, tempura, concombre et sauce épicée

Maki Thon Épicé

CA\$11.95

Thon rouge, tempura, concombre et sauce épicée

Menu Hiroko Sushi



Kara Age

Poulet frit, concombre, laitue, marmelade, tempura et sauce épicée

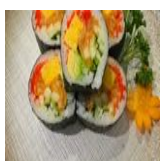
CA\$10.50



Mirage

Pétoncle frit, mangue, concombre, laitue et sauce teriyaki

CA\$10.95



New York

Saumon, tobiko, tamago, avocat, laitue, concombre et sauce épicée

CA\$10.50

Spider

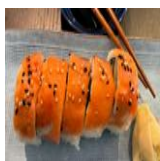
Crabe à carapace molle, bonite, masago, laitue, concombre et sauce épicée

CA\$13.50

Maki Hamachi Épicé

Thon à queue jaune, tempura, concombre, tobiko et sauce épicée

CA\$11.95



Philadelphia

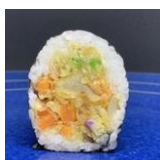
Fromage à la crème, concombre, goberge et avocat, couvert de saumon fumé

CA\$10.50

California

Masago, goberge, concombre, avocat, tamago et mayo

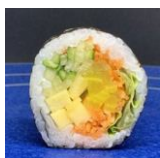
CA\$9.95



Végétarien Frit

Choix de chef

CA\$9.95



Maki Végétarien

Choix de chef

CA\$9.25

Menu Hiroko Sushi



Rouleau Unagi

Anguille grillée, avocat, concombre, tempura et sauce teriyaki

CA\$10.95



Boston

Goberge, crevette, avocat, concombre, laitue et mayo

CA\$9.95

Dynamite

Crevette tempura, patates sucrées frites, asperge et sauce épicée

CA\$10.25

Pacifica

Thon rouge, crevette tempura, avocat, concombre, laitue et sauce teriyaki

CA\$12.25

Maki Crevette Tempura

Crevette tempura, concombre, tobiko, tempura et sauce teriyaki

CA\$9.95



Samourai

Thon épicé, concombre, goberge couvert d'anguille, avocat et sauce teriyaki

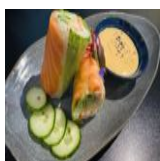
CA\$13.95

Kamikaze

Poisson frais, concombre, avocat, goberge, tempura et sauce épicée

CA\$12.25

Maki De Printemps



Maki Printemps Saumon

Saumon, goberge, masago, concombre, laitue et avocat.

CA\$11.75

Menu Hiroko Sushi



Maki Printemps Saumon Et Thon

CA\$12.95

Saumon, thon, goberge, masago, concombre, laitue et avocat.

Maki De Printemps Végétarien

CA\$9.95

Légumes frais du jour.

Maki Printemps Crevette

CA\$10.50

Crevette, goberge, laitue, carotte et concombre.

Spécialités Maison



Mont-Royal

CA\$19.95

6 morceaux. Saumon épicé, avocat ,goberge ,fromage à la crème ,caviar, bonite ,sésame ,sauce du chef et teriyaki(Rouleau tempura).



Tango

CA\$20.95

6 morceaux. Avocat, tamago ,goberge (Rouleau tempura)servit avec tartare de saumon ,caviar, sauce mayo et teriyaki.



Orchidée

CA\$19.95

7 morceaux. Feuille de riz, queue d'homard frit,salade mixte,caviar,mangue, oshinko, bonite, oignon frit,mayo et sauce du chef.



Pizza Sushi

CA\$18.95

4 morceaux. Galette de riz, thon épicé, saumon fumé, goberge, caviar, sésame, mayo épicée et sauce teriyaki.

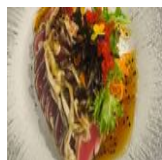


Carpaccio

CA\$18.95

8 morceaux. Morceaux de thon, saumon, Suzuki et hamachi finement coupés. Servis avec juliennes de mangue, feuille shiso et sauce du chef

Menu Hiroko Sushi



Thon Tempura (Spécialité)

CA\$18.95

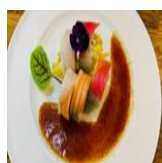
7 morceaux. Thon légèrement frit, champignons enoki sautés, caviar et sauce du chef.



Geisha

CA\$18.95

5 morceaux. Intérieur: Thon épicé, crevette tempura, anguille, concombre et caviar. Extérieur: Hamachi, thon, saumon, caviar, échalottes et sauce du chef.



Rouleau Summer

CA\$17.95

5 morceaux. Intérieur: Crevette tempura, mangue, oshinko et feuille shiso. Extérieur: Hamachi, thon, saumon et sauce du chef.



Boeuf Sashimi

CA\$18.95

10 morceaux. Minces tranches de boeuf, gingembre, daikon, échalottes, sauce ponzu et épice japonais.



Sukita

CA\$18.95

5 morceaux. Feuille de soya, salade mixte, crevette katsu, caviar, thon épicé et sauce du chef.



Akira

CA\$18.95

5 morceaux. Feuille de soya, queue d'homard, carotte, mangue, tobiko, feuille shiso



Rouleaux Sashimi

CA\$19.95

6 morceaux. Laitue, tobiko, goberge, avocat, thon, saumon et caviar dans une feuille de concombre et sauce du chef.

Rouleau L.A.

CA\$17.95

5 morceaux. Intérieur: Légumes frits choix du chef. Extérieur: Hamachi grillé, épice japonais sauce teriyaki et mayo.

Dragon Eyes

CA\$14.95

6 Morceaux. Saumon, carotte, échalotte, caviar et sauce du chef (Rouleau tempura).

Menu Hiroko Sushi

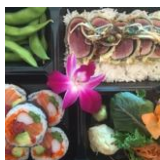


Hiroko

Feuille de riz, crevette katsu, caviar, goberge, laitue, saumon, mayo et sauce du chef.

CA\$18.95

Boîtes Bento



Bento Thon Tempura

Bento with tempura-style tuna. Beverage choices include soft drinks, water, or no drink.

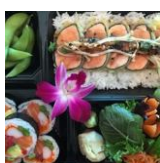
CA\$24.95



Bento Végétarien

Vegetarian assortment with options for soft drinks like Coke, Diet Coke, Canada Dry, Nestea, Pepsi, 7up, or bottled water.

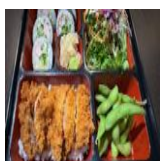
CA\$20.95



Bento Saumon Tempura

Bento box featuring salmon tempura. Drink options: Coke, Diet Coke, Canada Dry, Nestea, Pepsi, 7up, bottled water, or no drink.

CA\$22.95



Bento Poulet Katsu

Tender fried chicken with assorted sides. Beverages include soda choices like Coke, Diet Coke, or Pepsi, along with other options like Canada Dry or Nestea.

CA\$21.95

Poke Bowl



Shirashi

Bol de sashimi: Thon, saumon, suzuki, hamachi, tamago et Ikura.

CA\$34.95



Poke Bowl Au Poulet Katsu

Poulet katsu, riz, carottes, concombre, chou rouge, edamame, salade mixte, échalottes, mais, mayo epice et kimchi

CA\$20.95



Poke Bowl De Luxe

Thon, saumon, thon a queue jaune, riz, edamame, wakame, mangue, carottes, concombre, échalottes, feuilles de shiso, masago, goberge et avocat

CA\$24.95

Menu Hiroko Sushi



Poke Bowl Au Crevette Tempura

CA\$20.95

Crevettes tempura, riz, carottes, concombre, échalottes, edamame, wakame, avocat, mangue et masago

Poke Bowl Végétarien

CA\$19.95

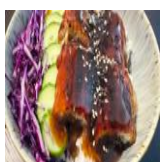
Riz, edamame, wakame, mangue, carottes, concombre, échalottes, feuilles de shiso, chou rouge, avocat, mais et salade mixte



Bol Poulet Teriyaki

CA\$20.95

Riz, poulet grillé, chou rouge, concombre, sésame et sauce teriyaki.



Unadon

CA\$24.95

Riz, anguille grillé, chou rouge, concombre, échalottes et sésame.



Poke Bowl Au Saumon

CA\$21.95

Saumon, riz, edamame, wakame, mangue, carottes, concombre, échalottes, feuilles de shiso, masago, goberge et avocat



Poke Bowl Au Thon

CA\$23.95

Thon, riz, edamame, wakame, mangue, carottes, concombre, échalottes, feuilles de shiso, masago, goberge et avocat

Soupes



Miso

CA\$6.95

Soupe Japonaise traditionnelle parfumée à la pâte de soya avec tofu, champignon et échalote émincée

Miso Fruits De Mer

CA\$8.95

Soupe Japonaise traditionnelle, parfumée à la pâte de soya avec tofu, champignon, échalote émincée, pétoncle, saumon, poisson blanc et crevette

Menu Hiroko Sushi

Salades

Salade Wakame

Algues fraîche avec vinaigrette maison.

CA\$8.50

Salade Wakame Fruits de Mer

Algues fraîche avec crevette, saumon fumé, goberge et vinaigrette maison.

CA\$10.95

Salade Maison

Laitue fraîche et croustillante avec notre savoureuse vinaigrette maison.

CA\$7.95

Salade Fruits de Mer

Laitue fraîche et croustillante avec crevette, saumon fumé, goberge et vinaigrette maison.

CA\$10.25

Breuvages

Diet Coke

A sugar-free cola with a light, crisp taste.

CA\$2.00



Thé Vert au miel (moins de sucre)

Green tea with honey, less sweet. Typically includes brewed green tea with a touch of honey for a subtle sweetness.

CA\$4.00

Coke

Classic, refreshing carbonated beverage.

CA\$2.00

San Pellegrino (Orange)

San Pellegrino (Orange): Sparkling water with a hint of sun-ripened orange flavor.

CA\$3.00

Menu Hiroko Sushi

San Pelligrino (750ml)

CA\$5.00

Sparkling mineral water typically known for its elegant effervescence and subtle mineral undertones, bottled in a 750ml glass container.

7up

CA\$2.00

Crisp, refreshing lemon-lime soda, perfectly carbonated for a delightful sip.

Fuze (Thé Glacé)

CA\$2.00

Refreshing Iced Tea, Perfectly Sweetened for an Invigorating Sip

Canada Dry

CA\$2.00

Effervescent ginger ale, perfectly crisp with a refreshing finish.

San Pelligrino(Citron)

CA\$3.00

San Pellegrino (citron): Sparkling water with a hint of lemon flavor.

Milkis Soda

CA\$3.00

A popular Korean carbonated drink with a light, refreshing yogurt flavor.

Bouteille D'eau

CA\$2.00

A bottle of water, offering a pure and refreshing source of hydration.

Perrier (330ml)

CA\$3.00

Sparkling mineral water from France, known for its natural effervescence and subtle mineral undertones.

Menu Hiroko Sushi

Extra

Wafu

CA\$1.00

Wasabi

CA\$1.00

A traditional Japanese condiment typically made from horseradish, adding a spicy kick to your sushi.

Gingembre

CA\$1.00

Pickled ginger typically included with sushi, perfect for adding a refreshing, slightly spicy flavor to your meal.

Mayo épicée

CA\$1.00

Creamy mayonnaise blended with spicy sauce, adding a zesty kick.

Soya

CA\$1.00

Extra soya typically includes soy sauce made from fermented soybeans, wheat, water, and salt, enhancing umami flavors.
