



Menu

TSUJIRI Montreal

1418 Rue Crescent, Montréal, QC H3G 2B6, Canada | (438) 375-9110

Most Ordered



Tonkotsu Soba

CA\$20.50

Tonkotsu Soba ressemble à un cha-soba de style ramen contemporain fait avec une base de tonkotsu de lait de soja copieux, avec des tranches de porc, ciboulette, poireaux, germes de haricots, et une huile spéciale de chili okazu. Le bouillon Tonkotsu traditionnel est fait d'os de porc dans l'eau bouillante pendant plusieurs heures. Il fait un bouillon crémeux avec une saveur de porc riche. / Tonkotsu Soba is like a contemporary ramen-style cha soba in a hearty soy milk tonkotsu base, with sliced pork, chives, leeks, bean sprouts, and special okazu chili oil. The Traditional tonkotsu broth is based upon pork bones boiling in water for several hours. Which makes a creamy broth with rich pork flavour.



Tsujiri latté (chaud) / Latte Tsujiri (Hot)

CA\$9.00

Végétarien. Sans gluten. Matcha latté (chaud). / Vegetarian. Gluten free. Matcha latté (Hot).



Tsujiri Kinako Kuromitsu latté (froid) / Tsujiri Kinako Kuromitsu Latte (Cold)

Végétarien. Sans gluten. Latté au matcha avec soja rôti et sirop de cassonade. / Vegetarian. Gluten free. Matcha latte with roasted soybean powder and brown sugar syrup.



Gâteau o-matcha / Matcha Cake

CA\$9.30

A delicate cake typically infused with matcha green tea, offering a subtle balance of sweetness and earthy matcha notes.



Poke soba au saumon / Salmon Poke Soba

CA\$21.50

Poke soba est un repas inspiré des bols de poke d'Hawaï contenant du cha-soba au lieu du riz, ce qui le rend plus sain. Un bol de cha-soba froid recouvert de légumes frais, de tranches de sashimis de saumon coupées en carrés avec de la sauce piquante à la moutarde, garnie de nori (algues) râpé avec notre sauce unique, et savoureuse. / Poke soba is a meal inspired by poke bowls from Hawaii applying cha-soba instead of rice, which makes it healthier. A bowl of cold cha-soba covered with fresh vegetables, square-cut sashimi salmon slices with piquant mustard sauce topped or with shredded nori (seaweed) along with our unique and tasty sauce.



Matcha latté aux fraise (Froid) / Strawberry Matcha latte (Cold)

CA\$10.50

Matcha from Japan, rich milk, and house-made strawberry purée, blended for a refreshing cold latte.

Menu TSUJIRI Montreal



Fromage double / Double Cheese

CA\$9.60

Two layers of cheesecake: a light, airy layer atop a rich, dense base, offering a delightful texture contrast.



Ebiten Saniki Udon

CA\$19.75

Le Sanuki Udon se caractérise par sa forme carrée et ses bords plats servi dans un bouillon de kombu bonito dashi avec de l'ebi tempura, du tenkasu, de pâtes de poisson kamaboko, et des oignons verts. / Saniki Udon is characterized by its square shape and flat edges in a light kombu bonito dashi broth with ebi tempura, tenkasu crumbs, kamaboko fish cake, and green onions.



Houjicha latté (froid) / Latte Houjicha (Cold)

CA\$9.00

Végétarien. Sans gluten. / Vegetarian. Gluten free.

Tsujiri latté (froid) / Tsujiri Latté (Cold)

CA\$9.00

Végétarien. Sans gluten. / Vegetarian. Gluten free.

Thé japonais / Japanese Tea



Sencha (chaud) / Sencha (Hot)

CA\$7.00

Végan. Sans gluten. / Vegan. Gluten free.



Genmaicha (chaud) / Genmaicha (Hot)

CA\$7.00

Végan. Sans gluten. / Vegan. Gluten free.



Houjicha (froid) / Houjicha (Cold)

CA\$7.00

Végan. Sans gluten. Thé vert torréfié. / Vegan. Gluten free. Roasted green tea.



Thé de yuzu (chaud) / Yuzu Tea (Hot)

CA\$8.50

Végétarien. Sans gluten. / Vegetarian. Gluten-free.

Menu TSUJIRI Montreal



Houjicha (chaud) / Houjicha (Hot)

CA\$7.00

Végan. Sans gluten. Thé vert torréfié. / Vegan. Gluten free. Roasted green tea.



Sencha (froid) / Sencha (Cold)

CA\$7.00

Végan. Sans gluten. / Vegan. Gluten free.



Thé de yuzu (froid) / Yuzu Tea (Cold)

CA\$8.50

Végétarien. Sans gluten. / Vegetarian. Gluten free.



Genmaicha (froid) / Genmaicha (Cold)

CA\$7.00

Végan. Sans gluten. / Vegan. Gluten free.

Matcha



Umenoshiro o-Matcha

CA\$6.75

Végan. Sans gluten. Ce matcha de grade cérémonial est une signature de tsujiri. Ce matcha expresso dégage une saveur amère intense, accompagné d'une douceur nature. / Vegan. Gluten free. This ceremonial grade of matcha is tsujiri' signature. This matcha expresso carries intense bitter flavour, but with natural sweetness.



Yuzu o-Matcha

CA\$8.50

Végétarien. Sans gluten. Froid. / Vegetarian. Gluten-free. Cold.

O-Matcha Americano

CA\$7.25

Végan. Sans gluten. Matcha pur froid. / Vegan. Gluten-free. Matcha pure cold.

Latté / Latte



Tsujiri Kinako Kuromitsu latté (froid) / Tsujiri Kinako Kuromitsu Latte (Cold)

Végétarien. Sans gluten. Latté au matcha avec soja rôti et sirop de cassonade. / Vegetarian. Gluten free. Matcha latte with roasted soybean powder and brown sugar syrup.

Menu TSUJIRI Montreal



Matcha latté aux fraise (Froid) / Strawberry Matcha latte (Cold)

CA\$10.50

Matcha from Japan, rich milk, and house-made strawberry purée, blended for a refreshing cold latte.



Tsuji Kinako Kuromitsu latte (chaud) / Tsujiri Kinako Kuromitsu Latte (Hot)

CA\$9.00

Sans gluten, végétarien. Végétarien. Sans gluten. Matcha latté avec soja torréfié et sirop de cassonade. / Vegetarian. Gluten free. Matcha latte with roasted soybean powder and brown sugar syrup.



Tsuji latte (chaud) / Latte Tsujiri (Hot)

CA\$9.00

Végétarien. Sans gluten. Matcha latté (chaud). / Vegetarian. Gluten free. Matcha latté (Hot).

Houjicha latté (chaud) / Houjicha Latté (Hot)

CA\$9.00

Végétarien. Sans gluten. Thé vert torréfié avec du lait. / Vegetarian. Gluten free. Roasted green tea with milk.



Houjicha latté (froid) / Latte Houjicha (Cold)

CA\$9.00

Végétarien. Sans gluten. / Vegetarian. Gluten free.

Tsuji latte (froid) / Tsujiri Latte (Cold)

CA\$9.00

Végétarien. Sans gluten. / Vegetarian. Gluten free.

Glacé / Ice Blended



Houjicha glacé au lait / Houjicha Milk Ice Blended

CA\$9.75

Houjicha milk ice blended topped with your choice of milk: regular, almond, soya, lactose-free, or oat.



Houjicha glacé / Houjicha Ice Blended

CA\$9.00

Houjicha Ice Blended: A refreshing blend of roasted green tea, milk, and ice, creating a smooth and slightly smoky beverage.

Menu TSUJIRI Montreal



Tsujiri glacé / Tsujiri Ice Blended

CA\$9.00

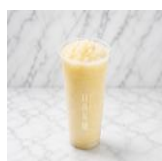
Japanese matcha, milk, and sugar are blended with ice.



Tsujiri glacé au lait / Tsujiri Milk Ice Blended

CA\$9.75

Rich and creamy Tsujiri milk ice blend. Options include regular milk, almond, soya, lactose-free, or oat milk.

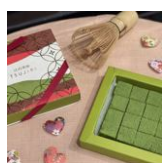


Yuzu glacé / Iced Yuzu

CA\$9.00

Blended ice with yuzu, a Japanese citrus, typically sweet and tangy, offering a refreshing beverage experience.

Desserts



Chocolat matcha Nama / Matcha Nama Chocolate

CA\$26.50

Sans gluten. Vous cherchez un cadeau pour votre Valentin ? Ou même un cadeau pour vous-même pendant cette période de confinement? Nous avons préparé ce joli cadeau ?? «chocolat matcha nama » pour vous. Il est Riche, soyeux et moelleux, ce qui fait fondre instantanément votre cour. Livré dans une boîte mignonne de 16 pièces! . /
Gluten-free. Looking for a gift for your valentine ??? Or even a treat for yourself during this lockdown period? We have prepared this cute gift ?? "matcha Nama chocolate" for you. It is rich, silky smooth and moist which instantly melts your heart. Comes in a cute box of 16 pieces!



Biscuits de matcha et hojicha / Matcha and Hojicha Cookies

CA\$14.50

Biscuits au matcha et au hojicha, 12 pcs. Boîte (6 pcs de matcha et 6 pcs de hojicha). / Matcha and hojicha cookies, 12 pcs. Box (6 pcs matcha and 6 pcs hojicha).



Gâteau fromage au yuzu / Yuzu Cheesecake

CA\$9.00

Sans gluten. Pamplemousse japonais. / Gluten-free. Japanese grapefruit.



Fromage double / Double Cheese

CA\$9.60

Two layers of cheesecake: a light, airy layer atop a rich, dense base, offering a delightful texture contrast.



Gâteau mousse au Sakura

CA\$9.60

Delicate layers of cherry blossom mousse atop green tea cake, offering a blend of floral and earthy flavors.

Menu TSUJIRI Montreal



Blanc-manger au sésame noir / Black Sesame Blancmange

CA\$9.60

Sans gluten. Quand un impressionnant dessert français Blanc-Manger parfaitement rembourré avec 2 ingrédients japonais classiques, ne cherchez plus, c'est un dessert léger et rafraîchissant qui n'est pas trop sucré, ce qui le rend parfait pour l'été. / Gluten-free. When an impressive Blanc-Manger French dessert perfectly padded with 2 classic Japanese ingredients, look no further than this light, refreshing dessert that's not too sweet, making it perfect for summer.



Gâteau o-matcha / Matcha Cake

CA\$9.30

A delicate cake typically infused with matcha green tea, offering a subtle balance of sweetness and earthy matcha notes.



Gâteau chiffon au caramel houjicha / Caramel Houjicha Chiffon Cake CA\$9.00

Gâteau Chiffon au Caramel Houjicha (????????????????), lorsque l'arôme torréfié du gâteau Houjicha chiffon rencontre la crème au caramel fraîchement préparée, croyez-moi, vous en demanderez plus! / Houjicha Caramel Chiffon Cake (????????????????), when the roasted aroma of Houjicha chiffon cake meets freshly made caramel cream, believe me, you will ask for more!

Repas / Meals



Tonkotsu Soba

CA\$20.50

Tonkotsu Soba ressemble à un cha-soba de style ramen contemporain fait avec une base de tonkotsu de lait de soja copieux, avec des tranches de porc, ciboulette, poireaux, germes de haricots, et une huile spéciale de chili okazu. Le bouillon Tonkotsu traditionnel est fait d'os de porc dans l'eau bouillante pendant plusieurs heures. Il fait un bouillon crémeux avec une saveur de porc riche. / Tonkotsu Soba is like a contemporary ramen-style cha soba in a hearty soy milk tonkotsu base, with sliced pork, chives, leeks, bean sprouts, and special okazu chili oil. The Traditional tonkotsu broth is based upon pork bones boiling in water for several hours. Which makes a creamy broth with rich pork flavour.



Dashi chazuke à l'unagi / Unagi Dashi Chazuke

CA\$23.50

Plat de riz traditionnel servi dans un bouillon réconfortant garni de sésame kombu mariné (algue), tamagoyaki (ouf), soba roll, oignons verts, wasabi, saupoudré de garniture de biscuits de riz. / Traditional rice dish in a comforting broth topped with marinated sesame kombu (seaweed), tamagoyaki (egg), soba roll, green onions, wasabi, sprinkle of rice cracker garnish.



Kitsune Soba

CA\$18.50

Un bol de nouilles cha soba mijoté dans un bouillon chaud avec deux tofu frit en tranches fines appelé "Kitsune". Le bouillon est fait de sauce soja et de flocons de poisson. / A bowl of cha soba noodles simmered in a hot broth with two thinly sliced deep-fried bean curd called "Kitsune". The broth is made from soy sauce and fish flakes.



Zaru Soba

CA\$15.50

Soba froid servi sur zaru (plateau de drainage en bambou) avec la sauce soba tsuyu (soupe à base de sauce de soja brun foncé dans laquelle la bouillon de dashi est ajouté pour plus de saveur) et de l'assaisonnement. Trempez le cha-soba dans la sauce et appréciez l'arôme. Vous pouvez également savourer une autre saveur en ajoutant du wasabi, de l'oignon vert et du nori râpé (algues). / Chilled soba served on zaru (draining tray made out of bamboo) with soba tsuyu sauce (dark brown soy sauce based soup kelp and bonito broth are added for additional flavor) and seasoning. Dip cha-soba into the sauce and appreciate the aroma. You can also enjoy another flavor by adding wasabi, green onion, and shredded nori (seaweed).



Dashi Chazuke au Saumon / Salmon Dashi Chazuke

CA\$21.50

Plat de riz traditionnel servi dans un bouillon réconfortant garni de sésame kombu mariné (algue), tamagoyaki (ouf), soba roll, oignons verts, wasabi, saupoudré de garniture de biscuits de riz. / Traditional rice dish in a comforting broth topped with marinated sesame kombu (seaweed), tamagoyaki (egg), soba roll, green onions, wasabi, sprinkle of rice cracker garnish.

Soba au poke végétarien / Veggie Poke Soba

CA\$19.00

Soba noodles with typically includes tofu, avocado, cucumber, edamame, carrot, mango, seaweed salad, and a light dressing.



Poke soba au saumon / Salmon Poke Soba

CA\$21.50

Poke soba est un repas inspiré des bols de poke d'Hawaï contenant du cha-soba au lieu du riz, ce qui le rend plus sain. Un bol de cha-soba froid recouvert de légumes frais, de tranches de sashimis de saumon coupées en carrés avec de la sauce piquante à la moutarde, garnie de nori (algues) râpé avec notre sauce unique, et savoureuse. / Poke soba is a meal inspired by poke bowls from Hawaii applying cha-soba instead of rice, which makes it healthier. A bowl of cold cha-soba covered with fresh vegetables, square-cut sashimi salmon slices with piquant mustard sauce topped or with shredded nori (seaweed) along with our unique and tasty sauce.



Ebiten Saniki Udon

CA\$19.75

Le Sanuki Udon se caractérise par sa forme carrée et ses bords plats servi dans un bouillon de kombu bonito dashi avec de l'ebi tempura, du tenkasu, de pâtes de poisson kamaboko, et des oignons verts. / Saniki Udon is characterized by its square shape and flat edges in a light kombu bonito dashi broth with ebi tempura, tenkasu crumbs, kamaboko fish cake, and green onions.

Feuilles de Thé / Tea Leaves

Yutaka Mukashi (30 grammes)

CA\$52.00

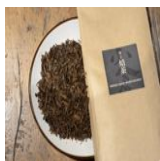
Poudre aux Matcha Yutaka Mukashi, 30 gram Nous introduisons une autre qualité supérieure de poudre de Matcha, Yutaka Mukashi, un chef-d'oeuvre de l'artisanat du thé japonais ! Profil de saveur : Yutaka Mukashi a une saveur riche et robuste avec une combinaison équilibrée d'umami, de douceur et d'une légère amertume. Il offre un profil gustatif profond et complexe. Intensité: Yutaka Mukashi a une saveur plus forte et plus prononcée, ce qui en fait un excellent choix pour ceux qui préfèrent une expérience matcha audacieuse et intense. Couleur et apparence : Yutaka Mukashi a une couleur verte vibrante et profonde, révélatrice de sa saveur riche et de haute qualité. Utilisation recommandée: Usucha / Koicha



Feuilles de thé genmaicha / Genmaicha Tea Leaves

CA\$32.50

Feuilles de thé genmaicha, 100 gram. / Genmaicha tea leaves, 100 grams.



Feuilles de thé houjicha / Hojicha Tea Leaves

CA\$33.80

Feuilles de thé houjicha, 100 gram. Seule une petite quantité de thé est produite à la fois à l'aide de notre torrificateur d'origine. Grâce à des décennies d'expérimentation avec la torréfaction du thé dans notre vitrine, nous sommes venus à acquérir l'essence clé pour faire le thé torréfié parfait que nous apprécions régulièrement. Nos feuilles de thé torréfiées sont la représentation de cette essence. Profitez du riche arôme de notre houjicha lorsqu'il est préparé avec de l'eau chaude. / Houjicha tea leaves, 100 grams. Only a small amount of tea is produced at a time using our original roaster. Thanks to decades of experimentation with roasting tea in our showcase, we have come to acquire the key essence for making the perfect roasted tea that we enjoy regularly. Our roasted tea leaves are the representation of this essence. Enjoy the rich aroma of our houjicha when prepared with hot water.



Feuilles de thé Sencha / Sencha Tea Leaves

CA\$32.50

Feuilles de thé pencha, 100 gram. Pencha est le courant dominant du thé japonais. Étant donné que boire du thé fait partie de la vie quotidienne, nous pensons que nous ne devons rechercher que le meilleur en termes de qualité et de convivialité. Notre pencha est la boisson parfaite pour le travail au bureau, une gorgée en voyage ou pour le plaisir à la maison. Infusé à l'eau chaude, ce thé dégage une amertume élégante naturelle au thé japonais. Une fois refroidi, vous pouvez apprécier une saveur douce du thé. Nous vous invitons à découvrir votre façon préférée d'apprécier ce thé! / Tea leaves pencha, 100 grams. Pencha is the dominant style of Japanese tea. Since drinking tea is part of daily life, we believe that we should only seek the best in terms of quality and friendliness. Our pencha is the perfect drink for working at the office, a sip while traveling, or for enjoyment at home. Brewed with hot water, this tea releases an elegant natural bitterness typical of Japanese tea. Once cooled, you can enjoy a sweet flavor of the tea. We invite you to discover your favorite way to enjoy this tea!