SUSHI (2) / SASHIMI (3)

Maguro	Thon rouge / Red tuna	**6.85**
Syake	Saumon frais / Fresh salmon	**5.35**
Kunsai Syake	Saumon fumé / Smoked Salmon	**5.60**
Hamachi	Thon à queue jaune / Yellow tail tuna	**6.85**
Albacor	Thon blanc / White tuna	**5.35**
Tai	Poisson blanc / White Fish	**5.60**
Ebi	Crevette / Shrimp	**4.85**
Hokkigai	Palourde / Clam	**4.85**
Kani	Chair de crabe / Crab meat	**5.60**

SUSHI (2) / SASHIMI (2)

Unagi	Anguille d'eau douce / Fresh water Eel	**6.35**
Tempura Shiso	Crevette tempura, feuille de shiso, avocat sauce du chef / Shrimp tempura, shiso leaf, chef's sauce and avocado	**6.60**
Tamago	Omelette / Egg cluster	**3.85**
Inari	Tofu marine japonais, gingembre Japanese marinated tofu, ginger	**4.35**
Hotate	Pétoncle / Scallop	**6.60**
Kani-kama	Bâtonnet de crabe / Crabstick	**4.85**

SUSHI (2) / SASHIMI (1)

Tobiko	Oeufs de poisson volant / Flying fish roe	**5.60**
Ikura	Oeufs de saumon / Salmon roe	**6.10**
Sunrise	Pétoncle, tobiko / Scallop, tobiko	**6.35**
Thon Dynamite	Thon épice / Spicy tuna	**6.85**
Hotate	Pétoncles épicés / Spicy scallop	**6.85**

HOSOMAKI (6)

Kappa	Concombre / Cucumber	**3.65**
Avocado	Avocat / Avocado	**3.85**
Avocado & Caviar	Avocado & Massago roe	**4.85**
Oshinko	Radis mariné / Marinated radish	**3.85**
Tekka	Thon / Tuna	**6.25**
Spicy Tekka	Thon épicé / Spicy tuna	**6.85**
Syake	Saumon / Salmon	**5.60**
Spicy Syake	Saumon épicé / Spicy salmon	**5.85**
Negi Hamachi	Thon à queue jaune, échalotte Yellow tail tuna, shallots	**6.60**
BBQ Salmon Skin	peau de saumon BBQ	**4.60**
Una-Kuy	Anguille, concombre / Eel cucumber	**6.60**

MAKI (5)

Végétarien	Vegetarian	**6.60**

Végétarien Tempura / Vegeterian tempura **6.85**

New York **6.35**
Crevette tempura, tempura, orange, caviar, mayonaise
Tempura shrimp, tempura, orange massago roe, mayonnaise

California **6.50**
Crabe, goberge, caviar, avocat, concombre, mayonnaise
Crab, crabstick, massago roe, avocado, cucumber mayonaise

Atlantique **6.85**
Saumon tempura, avocat, concombre, oignon, poisson blanc épicé, tériyaki / Cooked salmon, avocado, cucumber, onion, spicy white fish

Philadelphia **6.65**
Saumon fumé, crème de fromage, goberge, avocat, concombre
Smoked salmon, cream cheese, crabstick, avocado, cucumber

Futo maki **7.45**
Crevette tempura, anguille, caviar, concombre, radis, omelette, sauce teriyaki / Tempura shrimp eel, smelt roe, cucumber, egg cluster, teriyaki sauce

NDG **7.45**
Poisson tempura, concumbre, oignon, feullie shiso, crevette tempura, sauce teriyaki / Tempura fish, cucumber, onion shiso leaf, tempura shrimp, teriyaki sauce

Rainbow **9.35**
Saumon, thon, concombre, goberge, caviar, omelette
Salmon, tuna, cucumber, crabstick, egg cluster, massago roe

Boston **6.35**
Crevette, goberge, caviar, concombre, mayonnaise
Shrimp, crabstick, massago, mayonnaise, cucumber

Honey **6.45**
Crevette tempura, avocat, patate sucrée
Shrimp tempura, avocado, sweet potato

Tempura Maki **4.85**
Crevette tempura, caviar, concombre, sauce teriyaki
Shrimps tempura, caviar, cucumber, teriyaki sauce

Westmount **7.60**
Thon rouge, crevette tempura, avocat,caviar, concombre, sauce teriyaki
Red tuna, shrimp tempura,avocado, caviar, cucumber, teriyaki sauce

Kamikasé **6.85**
Poisson épicé, tempura, avocat, concombre
Spicy fish, tempura, avocado, cucumber

Sea-food Kamikasé **8.60**
Poisson epice, crevettes goberge, tempura, avocat, concombre
Spicy fish, shrimps, crabstick, tempura, avocado, cucumber

Kara - Age **6.85**
Poulet katsu, cocombre, tempura
Katsu chicken, cucumber, tempura

Hawaïen **7.45**
Crevette katsu epice, ananas, avocat, concombre
Spicy katsu shrimp, pineapple, avocado, cucumber

Oceanie **8.60**
Pétoncle katsu, mangue, bâtonnet de crabe concombre, oignon frit
Katsu scallop, mango, crabstick cucumber, fried onion

Spider **9.45**
Crabe à carapace molle, caviar, avocat, concombre, mayo epice
Soft shell crab, massago roe, avocado, cucumber, spicy mayo

Tropical **6.85**
Anguille, tempura, sésame, crème de fromage, mangue, avocat
Eel, tempura, sesame, cream cheese, mango, avocado

EXTRA SAUCE $2,00

CHEF SPECIAL $10.25

C'est Clair ! (4) ***special**
Feuille de riz, crevette katsu, caviar, riz, avocat, saumon, gobergo / Rice paper, shrimp katsu, caviar, rice, avocado, salmon and crabstick

Te Quiero (4) ***yellow**
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

Purely Mango (5) ***green**
Un maki de feuille de soya, composé de crevette tempura, pétoncle cru, juliennce de mangue, tobiko / A maki roll with a tempura shrimp, raw scallop, tobiko and mango strips rolled in soya bean leaf

Deep Sea (5) ***red**
Anguille, tobiko, mangue, crevette, épicée / Eel, topiko, mango, shrimp, spicy

Red Line (5) ***red**
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

Newton (4) ***spicy mayo**
Feuille de riz, thon épicé, tempura, avocat, pomme verte, sauce épicée
Rice paper, spicy tuna, tempura, avocado, green apple, spicy sauce

Gimme Five (5) ***orange**
Légumes tempura, champignons japonaise, feuille de soya sauce tériyaki
Vegetables tempura, japanese mushrooms, soya leaf, teriyaki

Black Magic (5) ***green**
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

Tundra (5) ***blue**
Roulleau couvert d'une légére panure de tempura, composé de saumon épicé, avocat, tobiko, feuille de shiso, oignon et carottes frits / A light tempura roll with spicy salmon, avocado,tobikom shiso leaf, fried onion and carrot

Rocky (5) ***special**
Saumon frais épicé, saumon grillé, feuille shiso, flocon de tempura avocat
Fresh spicy salmon, grilled salmon, avocado, shiso leaf, rice and tempura

CHEF SPECIAL $12.65

Pizza (4)
Sur une galette de riz croustillante, le thon rouge, saumon fumé et tobiko
Red tuna, smoked-salmon and tobiko sit on a round scripy rice shell

Dragon's Eye (6) ***special**
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 gratte carrot

Let's Dance (4)
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

Samouraï (5) ***special**
Crevette géantes katsu accompagées d'une sauce épicé du Chef et tobiko
Katsu jumbo shrimps served with Chef's spicy sauce tobiko

Diamond (4) ***red**
Une généreuse portion de pétoncle katsu accompagnée des juliennes de mangue fraiche / A generous portion of katsu scallop servecd with mango

EXTRA SAUCE $2,00

Paradise (4) ***red**
Sashimi de thon sur médaillons de riz grillés, assaisonnés; par-dessus, déposés de feuilles de shiso enroulées de saumon de féme / Red tuna sashimi on grilled-rice medaillons, topped with shiso leaves rolled with smoke-salmon

True Blend (4)
Saumon, patate, sucrée tempura, gingembre, tempura
Salmon, sweet potato tempura, ginger, tempura

Chocotuna (6) ***choco**
Thon blanc en sashimi accounpagné de mangue fraiche et ail grillé

Uzu Scallop
Sashimi de fines tranches de pétoncle, feuile de shiso. /Fine slices of scallops, shiso leaf, sea salt, uzu sauce (Japanese Lime Juice)White tuna sashimi garnish with fresh mango and grilled garlic.

Fuji (6) ***spicy mayo**
Crevette grillée, mayo épicé, tempura, ail grillé, asperge, massago, roules de feulle d'algue / Grill shrimp, tempura, grill garlic, asparagus, massago, warp with seaweed leaf.

CHEF SPECIAL $16.75

Thon, Hamachi ou Saumon grillé (+10) ***green**
Fines tranches de thon, hamachi, ou saumon légérement flambés
Fine-sliced of slightly flambed tuna, hamachi or salmon
(sauce a base sake / sake's base sauce)

Double Face (8) ***green**
Sashimi de thon et saumon frais enroulés dans l'algue, enrobés d'une légére panure de tempura, servis avec tobiko at champignon japonaise
Fresh tuna and salmon sashimi rolled in seaweed slightly breaded with tempura, topped with tobiko

Smoked (8) ***blue**
Thon épicé, concombre, crevette cuite, goberge et tobiko enroulés dans l'algue, enrobé, d'une legére panure de tempura / Spicy tuna, cucumber, cooked shrimp, crabstick, crabstick and tobiko rolled in seaweed, coated with light tempura batter

Monkland (6) ***yellow**
Saumon épicé crème de fromage, avocat, tobiko et crabe 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

Orchid (6) ***blue**
Rouleau composé d'un grand morceau de thon rouge flambé, entouré de tobiko et riz / A generous piece of slightly flambed red tuna rolled with tobiko and rice

Poker Face (8) ***red**
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

Lover ***blue**
Thon épicé, avocado, massago, sur nid de riz sushi
Spicy tuna, avocado, massago on sushi rice

5 Saisons (6) ***blue**
Thon, chair de crabe, tobiko, feulle de shiso, oshinko, feuille de soya, pétoncle grillé au dessus / Tuna, crab meat, topiko, shiso leaf, oshinko, soya leaf, grilled scallop on the top

*Note: ** La couleur indique le type de sauce qui vient avec chaque rouleau, juste pour les commandes à emporter*
Color are specified only for take out order type of sauce.

SOUPS / SOUPES

Miso shiru 3.55
Une soupe traditionnelle japonaise à la pate de soya
A traditional soya bean soup

Miso fruits de mer / Seafood 7.15
Une soupe traditionnelle japonaise à la pate de soya et fruits de mer
Soya bean soup with an assortment of seafood

Sumashi 7.15
Savoureux bouillon clair et fruits de mer
Flavoured clear fish's broth and seafood

SALADS / SALADES

Salade verte / green salade 5.15
Laitue et légumes frais arrosés de vinaigrette maison
Fresh lettuce and vegetables topped with house dressing

Salade fruits de mer / Seafood salad 9.15
Laitue fraiche et croustillante, crabe, saumon, fumé et crevettes
Fresh lettuce with crabe meat, smoked salmon and shrimps

Wakame 7.65
Salade aux algues / Seaweed salad

Salade wakamé Fruits de mer / Seafood wakame salad 11.15
Salade aux algues en compagnie des fruits de mer
Seaweed salad decorated with seafood

APPETIZERS / ENTRÉES

Edamame 4.55
Féves de soya salées / Salted soya beans

Agedashi Tofu 6.85
Tofu doré garni d'échalottes et de flocons de bonite
Fried tofu garnished with shallots and bonito flakes

Gyoza 8.65
Raviolis japonaise farcis d'un mélange de poulet et de légumes
Japanese dumplings filled with chicken and vegetables

Harumaki 8.65
Rouleaux de printemps japonaise farcis d'un mélange de poulet, crevette et de légumes / Japanese spring roll filled with chicken, shrimp and vegetables

Tempura 9.25
Une variété de crevettes et légumes panés
A variety of fried shrimps and vegetables

Végé Tempura 7.65
Une variété légumes panés / A variety of fried vegetables

Yam Tempura 7.65
Patate sucrée tempura / Sweet potato tempura

Torikatsu 8.10
Poulet frit croustillant / Fried crispy chicken

Toriyaki 8.15
Brochettes de poulet grillées / Skewers of grilled chicken

Beouf Sashimi / Beef Sashimi 11.15
Fines tranches de boeuf en sashimi / Thin slides of beef sashimi

Crabe à Carapace molle / Soft Shell Crab 11.65
Crabe à carapace molle frit accompagné d'une sauce Ponzu
Deep fried soft shell crab serverd with Ponzu's sauce

Calmar Katsu 10.65
Calma frit croustillant / Fried crispy calamary

À LA CARTE / MAIN COURSES

TERIYAKI

Plats teriyaki servis avec légumes et de riz
Teriyaki dishes served with vegetables and rice

Légumes / Vegetables	17.65
Poulet tériyaki / Chicken teriyaki	19.65
Poulet katsu / Chicken katsu	19.65
Saumon tériyaki / Salmon teriyaki	23.15
Boeuf tériyaki / Beef teriyaki	25.15
Fruits de mer tériyaki / Seafood teriyaki	27.15

TEMPURA

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

Légumes / Vegetables	17.15
Crevettes / Shrimps	21.15
Fruits de mer / Seafood tempura	23.15

SUSHI / SASHIMI

Le Choix du Chef / Chef's Choice

Initiation Cuite / Beginner Cooked 18.15
9 maki, 4 chef's special

Initiation / Beginner 18.15
9 maki, 4 chef's special

Mariowase 22.15
6 maki, 5 sushi and 4 chef's special

Sushi / Sashimi 28.15
6 maki, 5 sushi, 6 sashimi and 2 chef's special

Sashimi 28.15
Variété de 22 tranches de poissons crus et de fruits de mer
Assortment of 22 slides of raw fish and seafood

MENU DU MIDI / LUNCH MENU

12$ et plus: soupe, salade et thé inclus
$12 or more: soup, salad and tea included

TERIYAKI

Servi avec légume assortis / Grilled platter served with assorted vegetable

Végétarien et Tofu / Tofu and Vegetable	13.95
Poulet / Chicken	14.95
Saumon / Salmon	16.95
Beouf / Steak	17.95

TEMPURA

Plat de friture croustillante accompagné d'une sauce délicieuse
Crispy deep-fried platter accompagnied with a delicious sauce

Légumes / Vegetables	13.95
Crevettes / Shrimps	15.95
Fruits de mer / Seafood	17.95

COMBINAISONS

choix de chef / chef's choice
(Extra soupe ou salade de 1$ / Extra soup or salad for $1)

Combo A (6 makis, 6 hosomakis)	7.95
Combo B (6 makis, 6 hosomakis, 2 sushi)	9.95

SUSHI / SASHIMI COMBINAISON

Choix du chef / chef's choice

Initiation / Beginner 13.95
9 maki, 4 chef's special

Initiation Cuite / Beginner cooked 13.95
9 maki, 4 chef's special

Mariowase 15.95
6 maki, 4 sushi, 4 chef's special

Sushi / Sashimi 17.95
6 maki, 4 sushi, 4 sashimi, 2 chef's special

Sashimi 17.95
An assortment of 16 sashimi

Spécial 5 SAISONS 17.95
Une combinaison de sushi, maki, poulet tériyaki et crevette tempura
Combination of sushi, maki, chicken teriyaki and shrimp tempura

COMBINAISON LE CHOIX DU CHEF / CHEF CHOICE COMBO

	midi/lunch	soir/dinner
Sushi for 2 (28 mcx / spc)	35.00	42.00
Sushi for 3 (45 mcx / spc)	52.00	63.00
Sushi for 4 (60 mcx / spc)	69.00	84.00
Sushi for 5 (79 mcx / spc)	86.00	105.00

5 Sushi SAISONS

5594 A Sherbrooke O.
Montreal, Quebec H4A 1W3
514 489 4555

APPORTEZ
BRING YOUR OWN WINE

LIVRAISON GRATUITE
FREE DELIVERY

Livraison gratuite
(min 25$ avant TAXE)

1 Spécialité du Chef gratuite
(min de 30$ avant TAXE)

Heures d'ouverture / Open hours

	midi / lunch	soir / dinner
Lundi / Monday	fermé / closed	17:00-21:30
Mardi / Tuesday	11:30-14:30	17:00-21:30
Mer. / Wednesday	11:30-14:30	17:00-21:30
Jeu. / Thursday	11:30-14:30	17:00-22:30
Ven. / Friday	11:30-14:30	17:00-22:30
Sam. / Saturday	fermé / closed	17:00-22:30
Dim. / Sunday	fermé / closed	17:00-21:30

Order Online Available at www.5saisonssushi.ca

514 489 4555