Menu
Tokyo Sushi

120 Rue St-Jacques, Granby QC J2G 8V9, Canada | (450) 770-0888

Most Ordered



Combo 4 (32 mcx) / Combo 4 (32 pcs) — CA$48.00

20 makis, 6 nigiris et 6 mini-makis. / 20 makis, 6 nigiris and 6 mini-makis.



103. Soupe raviolis au poulet et crevettes / 103. Chicken and Shrimp Dumpling S — CA$6.00

Soupe aux raviolis de poulet et crevettes, chaude et savoureuse. / Chicken and shrimp dumpling soup, warm and savoury.



Combo 3 (24 mcx) / Combo 3 (24 pcs) — CA$34.00

15 makis, 3 nigiris et 6 mini-makis. / 15 makis, 3 nigiris and 6 mini-makis.



Combo 6 (60 mcx) / Combo 6 (60 pcs) — CA$79.00

30 makis, 12 nigiris, 12 mini-makis et 6 mcx de dragon eyes. / 30 makis, 12 nigiris, 12 mini-makis and 6 pcs of dragon eyes.



Poulet général Tao / General Tao Chicken — CA$17.95

Poulet Général Tao croustillant dans une sauce sucrée-salée. / Crispy General Tao chicken in a sweet-savoury sauce.



Combo 1 (14 mcx) / Combo 1 (14 pcs) — CA$17.00

5 makis, 3 nigiris et 6 mini-makis. / 5 makis, 3 nigiris and 6 mini-makis.

Combo 5 (45 mcx) / Combo 5 (45 pcs) — CA$61.00

25 makis, 8 nigiris, 6 mini-makis et 6 mcx de dragon eyes. / 25 makis, 8 nigiris, 6 mini-makis and 6 pcs of dragon eyes.

Menu Tokyo Sushi

71. Saumon épicé / 71. Spicy Salmon — CA$8.00

Saumon épicé, caviar, tenkasu et concombre. / Spicy salmon, caviar, tenkasu and cucumber.

66. B-52 / 66. B-52 — CA$9.00

Saumon épicé, thon épicé, caviar, céréales de riz et avocat. / Spicy Salmon, spicy tuna, caviar, rice crisps and avocado.

67. Granby — CA$9.00

Crevette tempura, saumon épicé, goberge, tenkasu et avocat. / Shrimp tempura, spicy salmon, pollock, tenkasu and avocado.

Entrées / Starters



4. Rouleaux japonais au poulet / 4. Chicken Japanese Rolls — CA$7.00

Petits rouleaux frits (2 mcx). / Small fried rolls (2 pcs).



5. Calmar frit à la katsu / 5. Katsu Fried Calamari — CA$8.00

La katsu Est une panure plus ferme que la panure tempura. / Katsu is a firmer breading than tempura breading.

7. Calmars et crevettes tempura / 7. Calamari and Shrimp Tempura — CA$10.00

Calmars et crevettes frits en tempura croustillante. / Calamari and shrimp fried in crisp tempura batter.

3. Végé tempura / 3. Veggie Tempura — CA$8.00

Végétarien. Patate douce, carotte, brocoli, zucchini et poivron, frits à la tempura. / Vegetarian. Sweet potato, carrot, broccoli, zucchini and bell pepper, fried tempura style.

9. Crevettes à la katsu / 9. Katsu Shrimp — CA$8.00

La katsu est une panure plus ferme que la panure tempura. / Katsu is a firmer breading than tempura breading.

Menu Tokyo Sushi



6. Crevettes et légumes tempura / 6. Shrimp and Vegetable Tempura — CA$9.00

Crevettes et légumes frits en tempura légère. / Shrimp and vegetables fried in light tempura batter.

1. Edamame — CA$5.00

Fèves edamame simples et prêtes à grignoter. / Simple edamame beans, ready for snacking.

2. Beignet de crabe / 2. Crab Fritter — CA$3.00

Croustilles frites à saveur de crabe. / Crispy fried crab-flavoured chips.

Soupes / Soups



103. Soupe raviolis au poulet et crevettes / 103. Chicken and Shrimp Dumpling S — CA$6.00

Soupe aux raviolis de poulet et crevettes, chaude et savoureuse. / Chicken and shrimp dumpling soup, warm and savoury.



101. Soupe miso / 101. Miso Soup — CA$4.00

Tofu, nori, champignon et échalotte. / Tofu, nori, mushroom and shallot.

102. Soupe miso aux fruits de mer / 102. Seafood Miso Soup — CA$9.00

Soupe miso aux fruits de mer, chaude et réconfortante. / Seafood miso soup, warm and comforting.

Salade / Salad



107. Salade au saumon fumé / 107. Smoked Salmon Salad — CA$12.00

Salade mixte, mangue, fraise et saumon fumé servies avec une vinaigrette maison. / Mixed salad, mango, strawberry and smoked salmon served with a house dressing.



106. Salade aux fruits de mer / 106. Seafood Salad — CA$11.00

Salade composée de crevettes, de poisson et de goberge. / Salad composed of shrimp, fish and pollock.

Menu Tokyo Sushi

104. Salade jardinière / 104. Garden Salad — CA$6.00

Laitue, mangue et fraise servies avec une vinaigrette maison. / Lettuce, mango and strawberry served with a house dressing.



105. Salade wakamé / 105. Wakame Salad — CA$9.00

Salade d'algue, goberge et salade mixte servies avec une vinaigrette maison. / Seaweed salad, pollock and mixed salad served with a house dressing.

Nigiris Sashimis

59. Saké — CA$7.00

Saumon. / Salmon.

52. Karai Hotaté — CA$9.00

Pétoncle, caviar et sauce épicée. / scallop, caviar and spicy sauce.

57. Maguro — CA$9.00

Thon. / Tuna.

55. Karai Saké — CA$8.00

Saumon, tobiko et sauce épicée. / Salmon, tobiko and spicy sauce.

48. Hotaté — CA$9.00

Pétoncle. / Scallop.

51. Kani Kama — CA$7.00

Goberge. / Pollock.

Menu Tokyo Sushi

53. Karai Kani — CA$9.00
Chair de crabe, caviar et sauce épicée. / Crab meat, caviar and spicy sauce.

54. Karai Maguro — CA$9.00
Thon, tobiko et sauce épicée. / Tuna, tobiko and spicy sauce.

56. Hunsei Saké — CA$8.00
Saumon fumé. / Smoked Salmon.

61. Tobiko — CA$8.00
Caviar de poisson volant. / Flying fish caviar.

62. Tako — CA$7.00
Pieuvre. / Octopus.

63. Unagi — CA$8.00
Anguille grillée. / Grilled eel.

50. Izumidaire — CA$7.00
Poisson de l'atlantique. / Atlantic fish.

60. Tamago — CA$7.00
Omelette. / Omelette.

47. Ebi — CA$7.00
Crevettes cuites. / Cooked shrimp.

46. Albacore — CA$7.00

Thon banc. / White tuna.

Makis crus / Raw Makis

67. Granby — CA$9.00

Crevette tempura, saumon épicé, goberge, tenkasu et avocat. / Shrimp tempura, spicy salmon, pollock, tenkasu and avocado.

71. Saumon épicé / 71. Spicy Salmon — CA$8.00

Saumon épicé, caviar, tenkasu et concombre. / Spicy salmon, caviar, tenkasu and cucumber.

68. Kamikaze — CA$9.00

Poisson frais épicé, goberge, caviar, tenkasu et avocat. / Spicy fresh fish, pollock, caviar, tenkasu and avocado.

73. Yamahoo — CA$8.00

Peau de saumon grillée, goberge, caviar, tenkasu, concombre et sauce épicée. / Grilled Salmon skin, Pollock, caviar, tenkasu, cucumber and spicy sauce.

70. Samouraï / 70. Samurai — CA$10.00

Crevettes cuites, thon, saumon et concombre. / Cooked shrimp, tuna, Salmon and cucumber.

72. Thon épicé / 72. Spicy Tuna — CA$10.00

Thon épicé, caviar, tenkasu et concombre. / Spicy tuna, caviar, tenkasu and cucumber.

69. Pétoncle épicé / 69. Spicy Scallop — CA$10.00

Pétoncle épicé, caviar, concombre et tenkasu. / Spicy scallop, caviar, cucumber and tenkasu.

Menu Tokyo Sushi

66. B-52 / 66. B-52 — CA$9.00

Saumon épicé, thon épicé, caviar, céréales de riz et avocat. / Spicy Salmon, spicy tuna, caviar, rice crisps and avocado.

65. Arc-en-ciel / 65. Rainbow — CA$10.00

Goberge, avocat et concombre. Ext: saumon, thon et loup de mer. / Pollock, avocado and cucumber. Ext: Salmon, tuna and sea bass.

Makis cuits / Cooked Maki

88. Hip Hop — CA$10.00

Thon et saumon tempura, champignon eniko tempura, concombre servi avec une sauce wafu japonaise. Riz à l'extérieur. / Tuna and Salmon tempura, eniko mushroom tempura, cucumber served with a Japanese wafu sauce. Rice on the outside.

86. Florida — CA$8.00

Crevette frite, ananas, tenkasu, concombre et sauce épicée. Riz à l'extérieur. / Fried shrimp, pineapple, tenkasu, cucumber and spicy sauce. Rice on the outside.

85. California — CA$8.00

Omelette, goberge, caviar, avocat et concombre. Riz à l'extérieur. / Omelette, pollock, caviar, avocado and cucumber. Rice on the outside.

89. Killer Eel — CA$9.00

Anguille grillée, goberge, caviar, radis mariné, tenkasu et concombre. / Grilled eel, pollock, caviar, pickled radish, tenkasu and cucumber.

91. Picasso — CA$9.00

Goberge, tako, caviar, radis mariné, tenkasu, concombre, gingembre et sauce épicée. Riz à l'extérieur. / Pollock, tako, caviar, pickled radish, tenkasu, cucumber, ginger and spicy sauce. Rice on the outside.

97. Poulet grillé / 97. Grilled Chicken — CA$9.00

Radis, concombre, tenkasu et salade mix. Riz à l'extérieur. / Radish, cucumber, tenkasu and mixed salad. Rice on the outside.

Menu Tokyo Sushi

87. Hawaïenne / 87. Hawaiian — CA$8.00

Poulet frit, crevette frite, tenkasu, concombre et caviar. Riz à l'extérieur. / Fried chicken, fried shrimp, tenkasu, cucumber and caviar. Rice on the outside.

90. New York — CA$9.00

Crevette frite, goberge, caviar, poivron frit et concombre. Riz à l'extérieur. / Fried shrimp, Pollock, caviar, fried pepper and cucumber. Rice on the outside.

92. Québécoise / 92. Quebec — CA$9.00

Saumon fumé, goberge, omelette, fromage et concombre. Riz à l'extérieur. / Smoked salmon, pollock, omelette, cheese and cucumber. Rice on the outside.

93. Rock'n'Roll — CA$10.00

Crevette frite, saumon fumé, concombre et tenkasu. Ext: anguille grillée et avocat. Riz à l'extérieur. / Fried shrimp, smoked Salmon, cucumber and tenkasu. Ext: grilled eel and avocado. Rice on the outside.

95. St-Hubert — CA$8.00

Poulet, tenkasu, marmelade à l'orange et concombre. Riz à l'extérieur. / Chicken, tenkasu, orange marmalade and cucumber. Rice on the outside.

96. Végétarien / 96. Vegetarian — CA$8.00

Végétarien. Patate douce, gingembre, radis mariné, salade wakamé, fromage et concombre. Riz à l'extérieur. / Vegetarian. Sweet potato, ginger, pickled radish, wakame salad, cheese and cucumber. Rice on the outside.

98. Bouf grillé / 98. Grilled Beef — CA$9.00

Radis, concombre, tenkasu et salade mix. Riz à l'extérieur. / Radish, cucumber, tenkasu and mixed salad. Rice on the outside.

99. Porc grillé / 99. Grilled Pork — CA$9.00

Radis, concombre, tenkasu et salade mix. Riz à l'extérieur. / Radish, cucumber, tenkasu and mixed salad. Rice on the outside.

84. Cali Royal — CA$9.00

Crevette frite, goberge, omelette, caviar et avocat. Riz à l'extérieur. / Fried shrimp, Pollock, omelette, caviar and avocado. Rice on the outside.

83. Boston
CA$8.00

Crevette cuite, goberge, caviar, avocat et concombre. Riz à l'extérieur. / Cooked shrimp, pollock, caviar, avocado and cucumber. Rice on the outside.

Minis-Makis

79. Saké
CA$6.00

Saumon. / Salmon.

80. Tenka
CA$7.00

Thon. / Tuna.

78. Krisma
CA$6.50

Omelette, avocat et fromage. / Omelette, avocado and cheese.

81. Unakyu
CA$7.00

Anguille, radis mariné et concombre. / Eel, pickled radish and cucumber.

77. Kappa
CA$4.50

Concombre. / Cucumber.

76. Avocat / 76. Avocado
CA$4.50

Mini-maki à l'avocat, simple et frais. / Avocado mini maki, simple and fresh.

Combo Sushi



Combo 6 (60 mcx) / Combo 6 (60 pcs)
CA$79.00

30 makis, 12 nigiris, 12 mini-makis et 6 mcx de dragon eyes. / 30 makis, 12 nigiris, 12 mini-makis and 6 pcs of dragon eyes.

Menu Tokyo Sushi

Combo 5 (45 mcx) / Combo 5 (45 pcs) — CA$61.00

25 makis, 8 nigiris, 6 mini-makis et 6 mcx de dragon eyes. / 25 makis, 8 nigiris, 6 mini-makis and 6 pcs of dragon eyes.



Combo 3 (24 mcx) / Combo 3 (24 pcs) — CA$34.00

15 makis, 3 nigiris et 6 mini-makis. / 15 makis, 3 nigiris and 6 mini-makis.



Combo 4 (32 mcx) / Combo 4 (32 pcs) — CA$48.00

20 makis, 6 nigiris et 6 mini-makis. / 20 makis, 6 nigiris and 6 mini-makis.

Combo 7 (75 mcx) / Combo 7 (75 pcs) — CA$94.00

30 makis, 15 nigiris, 18 mini-makis, 6 mcx de dragon eyes et 6 mcx fujis. / 30 makis, 15 nigiris, 18 mini-makis, 6 pcs of dragon eyes and 6 pcs fujis.



Combo 2 (14 mcx) / Combo 2 (14 pcs) — CA$23.00

10 makis et 4 nigiris. / 10 makis and 4 nigiris.



Combo 1 (14 mcx) / Combo 1 (14 pcs) — CA$17.00

5 makis, 3 nigiris et 6 mini-makis. / 5 makis, 3 nigiris and 6 mini-makis.

Teriyaki Udon



Bouf / Beef udon — CA$14.95

Udon teriyaki aux bouf, servi chaud. / Teriyaki udon with beef, served hot.

Végé / Veggie udon — CA$12.95

Végétarien. / Vegetarian.

Menu Tokyo Sushi



Crevettes / Shrimps udon

CA$15.95

Udon teriyaki aux crevettes, servi chaud. / Teriyaki udon with shrimp, served hot.



Poulet / Chicken udon

CA$14.95

Udon teriyaki aux poulet, servi chaud. / Teriyaki udon with chicken, served hot.

Pad thaï / Pad Thai



Bouf / Beef pad thai

CA$14.95

Pad thaï aux bouf, préparé dans un style thaï classique. / Beef pad thai prepared in a classic Thai style.

Végé / Veggie pad thai

CA$12.95

Végétarien. / Vegetarian.



Poulet / Chicken pad thai

CA$14.95

Pad thaï aux poulet, préparé dans un style thaï classique. / Chicken pad thai prepared in a classic Thai style.



Crevettes / Shrimps pad thai

CA$15.95

Pad thaï aux crevettes, préparé dans un style thaï classique. / Shrimp pad thai prepared in a classic Thai style.

Riz frit / Fried Rice



Bouf / Beef riz frit

CA$13.95

Riz frit aux bouf, sauté dans un style asiatique. / Beef fried rice, stir-fried Asian style.

Végé / Veggie riz frit

CA$12.95

Végétarien. / Vegetarian.

Menu Tokyo Sushi



Crevettes / Shrimps riz frit

CA$14.95

Riz frit aux crevettes, sauté dans un style asiatique. / Shrimp fried rice, stir-fried Asian style.



Poulet / Chicken riz frit

CA$13.95

Riz frit aux poulet, sauté dans un style asiatique. / Chicken fried rice, stir-fried Asian style.

Général Tao / General Tao



Crevette au sel et poivre / Salt and Pepper Shrimp

CA$19.95

Crevettes sautées au sel et poivre, chaudes et savoureuses. / Salt and pepper shrimp with a warm, savoury finish.



Poulet général Tao / General Tao Chicken

CA$17.95

Poulet Général Tao croustillant dans une sauce sucrée-salée. / Crispy General Tao chicken in a sweet-savoury sauce.



Poulet ou bouf sauté aux légumes / Chicken or Beef Stir-Fry with Vegetables

CA$15.95

Poulet ou bouf sauté avec légumes dans un style wok. / Chicken or beef stir-fried with vegetables in a wok-style preparation.

Nouilles croustillantes / Crispy Noodles

Bouf / Beef nouille croustillant

CA$15.95

Nouilles croustillantes avec bouf, servies chaudes et savoureuses. / Crispy noodles with beef, served hot and savoury.

Fruit de mer / Seafood nouille croustillant

CA$19.95

Nouilles croustillantes avec fruits de mer, servies chaudes et savoureuses. / Crispy noodles with seafood, served hot and savoury.



Crevettes / Shrimps nouille croustillant

CA$17.95

Nouilles croustillantes avec crevettes, servies chaudes et savoureuses. / Crispy noodles with shrimp, served hot and savoury.

Menu Tokyo Sushi

Poulet / Chicken nouille croustillant — CA$15.95

Nouilles croustillantes avec poulet, servies chaudes et savoureuses. / Crispy noodles with chicken, served hot and savoury.

Sides



Poulet pop-corn / Chicken Popcorn — CA$5.95

Bouchées de poulet pop-corn croustillantes. / Crispy popcorn chicken bites.



Raviolis aux arachides / Peanut Dumpling — CA$3.95

Raviolis aux arachides servis en accompagnement. / Peanut dumplings served as a savoury side.

Patate douce frite / Fried Sweet Potatoes — CA$5.95

Patates douces frites, chaudes et légèrement sucrées. / Fried sweet potatoes, warm and lightly sweet.

Extra

Riz / Rice — CA$5.00

Japanese rice, cooked to achieve a fluffy and slightly sticky texture, commonly served as a versatile side dish.

Gingembre / Ginger — CA$1.00

Pickled ginger slices, often served alongside sushi to cleanse the palate and enhance flavors.

Wasabi — CA$1.00

Grated wasabi root, offering a smooth and rich paste, typically paired with soy sauce for a mild, authentic taste.

Sauce

112. Sauce Enzo / 112. Enzo Sauce — CA$4.00

Enzo sauce typically includes a blend of soy sauce, sesame oil, and mirin, offering a savory and slightly sweet flavor, common in Japanese cuisine.

Menu Tokyo Sushi

113. Sauce épicée / 113. Spicy Sauce — CA$2.00

A spicy condiment typically featuring chili and other spices to add heat and depth to dishes.

115. Sauce soya / 115. Soy Sauce — CA$2.00

Soy sauce, a traditional Japanese condiment, typically made from fermented soybeans, wheat, water, and salt, enhances umami flavors in various dishes.

114. Sauce teriyaki / 114. Teriyaki Sauce — CA$2.00

Soy-based teriyaki sauce, sweet and savory, typically used for marinating, glazing, or dipping in Japanese cuisine.

111. Sauce sésame / 111. Sesame Sauce — CA$2.00

Sesame sauce with a nutty flavor, typically includes soy and hints of sweetness, commonly used as a dressing or dipping sauce in Japanese cuisine.

110. Sauce wafu japonaise / 110. Japanese Wafu Sauce — CA$2.00

Wafu sauce typically combines sesame, ginger, soy, and mayonnaise, offering a savory and slightly tangy flavor profile commonly used in Japanese cuisine.