Menu

Mitosumo Mirabel

11112 Mnt Ste Marianne, Mirabel, QC J7J 2N4, Canada | (450) 971-1099

Most Ordered



Sumomaki — CA$26.95

Choix du chef. / Chef's choice.



Rouleaux impériaux (2 morceaux) / Imperial Rolls (2 Pieces) — CA$5.50

Taro, carotte, oignon, porc et vermicelle. Servi avec sauce au poisson. / Taro, carrot, onion, pork, and vermicelli. Served with fish sauce.



Soupe wonton / Wonton Soup — CA$6.50

Poulet, huile de sésame, oignon frit et échalote. / Chicken, sesame oil, fried onion, and shallot.



Hosomaki avocat (6 morceaux) / Avocado Hosomaki (6 Pieces) — CA$6.50

Thin sushi rolls filled with fresh avocado, wrapped in seasoned rice and sprinkled with sesame seeds. Six pieces per serving.



Sumomaki saumon épicé (5 morceaux) / Spicy Salmon Sumomaki (5 Pieces) — CA$11.50

Épicé. Saumon épicé, concombre et tempura. / Spicy Salmon, cucumber, and tempura.



Bouf sashimi / Beef Sashimi — CA$15.50

Tranches minces de boeuf légèrement cuites sur la poêle. Servi avec une sauce spécialité sashimi. / Thin slices of beef lightly cooked on the pan. Served with sashimi special sauce.



Sumomaki crabe épicé (5 morceaux) / Spicy Crab Sumomaki (5 Pieces) — CA$11.50

Épicé. Chair de crabe, caviar, goberge, tempura, échalote et mayo épicée. / Spicy. Crab meat, caviar, pollock, tempura, shallot, and spicy mayo.

Menu Mitosumo Mirabel



Sumomaki sakusaku (5 morceaux) / Sakusaku Sumomaki (5 Pieces) CA$10.50

Crevette tempura, avocat, mayo épicée et oignon croustillant à l'extérieur. Cuit. / Shrimp tempura, avocado, spicy mayo, and crispy onion on the outside. Cooked.



Sumomaki 911 (5 morceaux) / 911 Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Thon épicé, caviar, concombre, radis mariné, goberge, tempura et sriracha. / Spicy tuna, caviar, cucumber, pickled radish, Pollock, tempura, and sriracha.



Hosomaki concombre (6 morceaux) / Cucumber Hosomaki (6 Pieces) CA$5.70

Kappa.

Entrées / Starters



Crevettes tempura (4 morceaux) / Shrimps Tempura (4 Pieces) CA$9.50

Servi avec sauce tempura. / Served with tempura sauce.



Wontons frits (6 morceaux) / Fried Wontons (6 Pieces) CA$8.50

Wonton au poulet. Servi avec sauce mayo épicée. / Chicken wonton. Served with spicy mayo sauce.



Soupe wonton / Wonton Soup CA$6.50

Poulet, huile de sésame, oignon frit et échalote. / Chicken, sesame oil, fried onion, and shallot.



Rouleaux impériaux (2 morceaux) / Imperial Rolls (2 Pieces) CA$5.50

Taro, carotte, oignon, porc et vermicelle. Servi avec sauce au poisson. / Taro, carrot, onion, pork, and vermicelli. Served with fish sauce.



Soupe miso / Miso Soup CA$4.95

Pâte de soja, algue, tofu, champignon et échalote. / Soybean paste, seaweed, tofu, mushroom and shallot.

Menu Mitosumo Mirabel



Soupe miso fruits de mer / Seafood Miso Soup — CA$7.75

Pétoncle, crevette, saumon, pâte de soja, algue, tofu champignon et échalote. / Scallop, shrimp, salmon, soybean paste, seaweed, tofu mushroom, and shallot.



Goberge tempura (4 morceaux) / Pollock Tempura (4 Pieces) — CA$7.10

Servi avec sauce mayo épicée. / Served with spicy mayo sauce.



Calmar frit (6 morceaux) / Fried Squid (6 Pieces) — CA$10.50

Servi avec sauce mayo épicée. / Served with spicy mayo sauce.



Salade maison / House Salad — CA$5.50

Mélange de salade, chou rouge, carotte et oignon frit. Servi avec sauce Sumo. / Mixed salad, red cabbage, carrot, and fried onion. Served with Sumo sauce.



Salade d'algues / Seaweed Salad — CA$9.75

Algue fraîche, concombre, crevettes, goberge et vinaigrette maison. / Fresh seaweed, cucumber, shrimp, pollock, and house dressing.



Tofu frit (4 mcx) / Fried Tofu (4 Pcs) — CA$5.25

Servi avec sauce tempura wontons. / Served with tempura sauce wontons.

Entrées spécialités / Specialty Appetizers



Tartare de saumon / Salmon Tartare — CA$22.00

Saumon, caviar rouge, citron, tempura, chili japonais et mayo épicée. Servi avec chips. / Salmon, red caviar, lemon, tempura, japanese chili, and spicy mayo. Served with chips.



Shiki (4 saisons) / Shiki (4 seasons) — CA$23.90

NOUVEAUTÉ Caillé de soya frit, crevette, chair de crabe, saumon, thon, goberge, tempura, caviar rouge, échalote, mayo épicée. / Fried soybean quail, shrimp, crab meat, salmon, tuna, pollock, tempura, red caviar, shallot and spicy mayo

Menu Mitosumo Mirabel



Bouf sashimi / Beef Sashimi

CA$15.50

Tranches minces de boeuf légèrement cuites sur la poêle. Servi avec une sauce spécialité sashimi. / Thin slices of beef lightly cooked on the pan. Served with sashimi special sauce.



Shiso chair de crabe / Crab Meat Shiso

CA$16.80

Feuille d'oba tempura, chair de crabe, goberge, tempura, échalote, caviar rouge et mayo épicée. / Oba leaf tempura, crab meat, Pollock, tempura, shallot, red caviar, and spicy mayo.



Lawyer saumon / Salmon Lawyer

CA$16.80

Tartare de saumon, demi avocat, mangue, échalote, carotte frite et caviar rouge. Servi avec sauce ponzu teriyaki. / Salmon tartar, half avocado, mango, shallot, fried carrot, and red caviar. Served with ponzu teriyaki sauce.



Lawyer thon / Tuna Lawyer

CA$18.10

Tartare de thon, demi avocat, mangue, échalote, carotte frite et caviar rouge. Servi avec sauce ponzu teriyaki. / Tuna tartar, half avocado, mango, shallot, fried carrot, and red caviar. Served with ponzu teriyaki sauce.



Shiso crevette / Shiso Shrimp

CA$15.50

Épicé. Feuille d'Oba tempura, crevette, goberge, tempura, échalote, caviar rouge et mayo épicée. / Spicy. Oba tempura sheet, shrimp, pollock, tempura, shallot, red caviar, and spicy mayo.



Lover

CA$22.00

6 tranches de saumon, crevette tempura, feuille de oba, caviar rouge et oshinko. Servi avec sauce ponzu teriyaki. / 6 slices of Salmon, shrimp tempura, oba leaf, red caviar, and oshinko. Served with ponzu teriyaki sauce.



Tartare de thon / Tuna Tartare

CA$23.30

Thon, caviar rouge, citron, tempura, chili japonais et mayo épicée. Servi avec chips. / Tuna, red caviar, lemon, tempura, japanese chili, and spicy mayo. Served with chips.

Nigiris



Nigiri saumon (2 morceaux) / Salmon Nigiri (2 Pieces)

CA$6.70

Sake.

Menu Mitosumo Mirabel



Nigiri thon (2 morceaux) / Tuna Nigiri (2 Pieces) CA$7.70

Maguro.



Nigiri caviar de poisson capelan (2 morceaux) / Caviar of Capelin Fish Nigiri (2 Pie CA$6.80

Masago.



Nigiri crevette (2 morceaux) / Shrimp Nigiri (2 Pieces) CA$5.50

Cuit. Ebi. / Cooked. Ebi.



Nigiri saumon fumé (2 morceaux) / Smoked Salmon Nigiri (2 Pieces) CA$6.70

Kunsei sake.



Nigiri crevette épicée (2 morceaux) / Spicy Shrimp Nigiri (2 Pieces) CA$7.90

Épicé. Ebi épicée. / Spicy ebi.



Nigiri pétoncle (2 morceaux) / Scallop Nigiri (2 Pieces) CA$8.90

Hotate.



Nigiri chair de crabe épicée (2 morceaux) / Spicy Crabmeat Nigiri (2 Pieces) CA$8.90

Kani épicée. / Spicy kani.



Nigiri saumon épicé (2 morceaux) / Spicy Salmon Nigiri (2 Pieces) CA$8.90

Sake épicé et tempura. / Spicy sake and tempura.



Nigiri pétoncle épicé (2 morceaux) / Spicy Scallop Nigiri (2 Pieces) CA$9.00

Hotate épice. / Hotate spice.

Menu Mitosumo Mirabel



Nigiri bâtonnet de goberge (2 morceaux) / Pollock Stick Nigiri (2 Pieces) CA$5.10

Cuit. Kanikama. / Cooked. Kanikama.



Nigiri omelette (2 morceaux) / Omelette Nigiri (2 Pieces) CA$5.10

Cuit. Tamago. / Cooked. Tamago.



Nigiri tilapia (2 morceaux) / Tilapia Nigiri (2 Pieces) CA$5.50

Izumi-Dai.



Nigiri maquereau (2 morceaux) / Mackerel Nigiri (2 Pieces) CA$5.50

Saba.



Nigiri pieuvre (2 morceaux) / Octopus Nigiri (2 Pieces) CA$6.50

Cuit. Tako. / Cooked. Tako.



Nigiri crevette tempura (2 morceaux) / Shrimp Tempura Nigiri (2 Pieces) CA$7.30

Cuit. / Cooked.



Nigiri caviar de poisson volant (2 morceaux) / Flying Fish Caviar Nigiri (2 Pieces) CA$7.90

Tobiko.



Nigiri anguille (2 morceaux) / Eel Nigiri (2 Pieces) CA$8.90

Cuit. Unagi. / Cooked. Unagi.



Nigiri homard épicé (2 morceaux) / Spicy Lobster Nigiri (2 Pieces) CA$10.30

Épicé. / Spicy

Menu Mitosumo Mirabel



Nigiri Aburi Saumon (2 morcaux) / Roasted Salmon Nigiri (2 Pieces) CA$8.30

NOUVEAUTÉ Saumon saisi à la torche, caviar rouge et échalote, / Torch-seared salmon, red caviar and shallot.



Nigiri thon épicé (2 morceaux) / Spicy Tuna Nigiri (2 Pieces) CA$9.00

Maguro épicé et tempura. / Spicy maguro and tempura.

Sashimis



Sashimi saumon (3 morceaux) / Salmon Sashimi (3 Pieces) CA$7.50

Sake.



Sashimi crevette (3 morceaux) / Shrimp Sashimi (3 Pieces) CA$6.30

Cuit. Ebi. / Cooked. Ebi.



Sashimi tilapia (3 morceaux) / Tilapia Sashimi (3 Pieces) CA$6.30

Izumi-Dai.



Sashimi maquereau (3 morceaux) / Mackerel Sashimi (3 Pieces) CA$6.30

Saba.



Sashimi saumon fumé (3 morceaux) / Smoked Salmon Sashimi (3 Pieces) CA$7.50

Kunsei sake.



Sashimi thon (3 morceaux) / Tuna Sashimi (3 Pieces) CA$8.00

Maguro.

Menu Mitosumo Mirabel



Sashimi caviar de poisson volant (2 morceaux) / Flying Fish Caviar Sashimi (2 Pie

CA$8.00

Tobiko. Sur concombre. / Tobiko. With ucumber.



Sashimi crevette épicée (2 morceaux) / Spicy Shrimp Sashimi (2 Pieces)

CA$8.10

Épicé. Ebi épicée. Sur concombre. / Spicy ebi. With cucumber.



Sashimi saumon épicé (2 morceaux) / Spicy Salmon Sashimi (2 Pieces)

CA$9.10

Épicé. Sake épicé et tempura. Sur concombre. / Spicy sake and tempura. With cucumber.



Sashimi thon épicé (2 morceaux) / Spicy Tuna Sashimi (2 Pieces)

CA$9.50

Épicé. Maguro épicé et tempura. Sur concombre. / Spicy maguro and tempura. With cucumber.



Sashimi pétoncle épicé (2 morceaux) / Spicy Scallop Sashimi (2 Pieces)

CA$9.50

Épicé. Hotate épice. Sur concombre. / Hotate spice. With cucumber.



Sashimi pieuvre (3 morceaux) / Octopus Sashimi (3 Pieces)

CA$7.10

Cuit. Tako. / Cooked. Tako.



Sashimi bâtonnet de goberge (3 morceaux) / Pollock Stick Sashimi (3 Pieces)

CA$6.00

Cuit. Kanikama. / Cooked. Kanikama.



Sashimi omelette (3 morceaux) / Omelette Sashimi (3 Pieces)

CA$6.00

Cuit. Tamago. / Cooked. Tamago.



Sashimi caviar de poisson capelan (2 morceaux) / Caviar of Capelin Fish Sashimi

CA$7.10

Masago. Sur concombre. / Masago. With cucumber.

Menu Mitosumo Mirabel



Sashimi chair de crabe épicée (2 morceaux) / Spicy Crab Meat Sashimi (2 Pieces) CA$2.10

Épicé. Kani épicée. Sur concombr. / Spicy kani. With cucumber.



Sashimi homard épicé (2 morceaux) / Spicy Lobster Sashimi (2 Pieces) CA$10.80

Épicé. Sur concombre. / Spicy. With cucumber.



Sashimi pétoncle (2 Mcx) / Scallop Sashimi (2 Pcs) CA$9.10

Hotate. Sur concombre. / Hotate. With cucumber.



Sashimi anguille (3 morceaux) / Eel Sashimi (3 Pieces) CA$9.10

Cuit. Unagi. / Cooked. Unagi.

Sumomakis



Sumomaki saumon épicé (5 morceaux) / Spicy Salmon Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Épicé. Saumon épicé, concombre et tempura. / Spicy Salmon, cucumber, and tempura.



Sumomaki dynamite (5 morceaux) / Dynamite Sumomaki (5 Pieces) CA$11.00

Crevette tempura, patate douce frite, asperge et mayo épicée. Cuit. / Shrimp tempura, fried sweet potato, asparagus, and spicy mayo. Cooked.



Sumomaki Québec (5 morceaux) / Quebec Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Crevette tempura, caviar, goberge, avocat, concombre et mayo épicée. / Shrimp tempura, caviar, Pollock, avocado, cucumber, and spicy mayo.



Sumomaki sakusaku (5 morceaux) / Sakusaku Sumomaki (5 Pieces) CA$10.50

Crevette tempura, avocat, mayo épicée et oignon croustillant à l'extérieur. Cuit. / Shrimp tempura, avocado, spicy mayo, and crispy onion on the outside. Cooked.

Menu Mitosumo Mirabel



Sumomaki Boston (5 morceaux) / Boston Sumomaki (5 Pieces) CA$10.50

Crevette, goberge, laitue, concombre et caviar. / Shrimp, crabstick, lettuce, cucumber and caviar.



Sumomaki yeux de dragon (friture) (5 morceaux) / Dragon Eyes Sumomaki (Frying CA$14.30

Saumon, carotte et échalote. Cuit. / Salmon, carrot, and shallot. Cooked.



Sumomaki arc-en-ciel (5 morceaux) / Rainbow Sumomaki (5 Pieces) CA$14.30

Thon, saumon, tilapia, avocat, goberge, omelette, concombre, tempura et mayo épicée. / Tuna, Salmon, tilapia, avocado, Pollock, omelette, cucumber, tempura, and spicy mayo.



Sumomaki crabe épicé (5 morceaux) / Spicy Crab Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Épicé. Chair de crabe, caviar, goberge, tempura, échalote et mayo épicée. / Spicy. Crab meat, caviar, pollock, tempura, shallot, and spicy mayo.



Sumomaki thon épicé (5 morceaux) / Spicy Tuna Sumomaki (5 Pieces) CA$12.30

Épicé. Thon épicé, concombre et tempura. / Spicy tuna, cucumber and tempura.



Sumomaki Philadelphia (5 morceaux) / Philadelphia Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Saumon fumé, goberge, caviar, poulet fromage à la crème, avocat, laitue concombre, tempura et sauce mayo épicée. / Smoked Salmon, Pollock, caviar, cream cheese Chicken, avocado, cucumber lettuce, tempura, and spicy mayo sauce.



Sumomaki teriyaki (5 morceaux) / Teriyaki Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Épicé. Poulet tempura, mayo épicée, laitue, concombre et sauce teriyaki. Cuit. / Spicy. Chicken tempura, spicy mayo, lettuce, cucumber, and teriyaki sauce. Cooked.



Sumomaki 911 (5 morceaux) / 911 Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Thon épicé, caviar, concombre, radis mariné, goberge, tempura et sriracha. / Spicy tuna, caviar, cucumber, pickled radish, Pollock, tempura, and sriracha.



Sumomaki Alaska (5 morceaux) / Alaska Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Saumon frit, radis mariné, avocat, tempura à l'extérieur et sauce teriyaki. Cuit. / Fried Salmon, pickled radish, avocado, tempura outside, and teriyaki sauce. Cooked.

Menu Mitosumo Mirabel



Sumomaki tropical (5 morceaux) / Tropical Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Épicé. Saumon épicé, concombre, caviar, goberge, mangue, fraise, avocat et tempura. / Spicy Salmon, cucumber, caviar, pollock, mango, strawberry, avocado, and tempura.



Sumomaki California (5 morceaux) / California Sumomaki (5 Pieces) CA$10.50

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



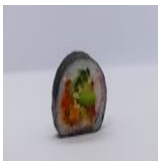
Sumomaki ika maki (5 morceaux) / Ika Maki Sumomaki (5 Pieces) CA$10.50

Calmar frit, laitue, concombre, mayo épicée et sauce teriyaki. Cuit.. / Fried squid, lettuce, cucumber, spicy mayo, and teriyaki sauce. Cooked.



Sumomaki végétarien (5 morceaux) / Vegetarian Sumomaki (5 Pieces) CA$10.50

Végétarien. Concombre, avocat, patate douce frite, poivron vert, carotte, laitue et mayo épicée. / Vegetarian. Cucumber, avocado, fried sweet potato, green Bell pepper, carrot, lettuce, and spicy mayo.



Sumomaki rouleau du chef (5 morceaux) / Chef's Roll Sumomaki (5 Pieces) CA$10.50

Épicé. Saumon épicé, concombre, goberge, caviar, avocat, radis mariné et tempura. / Spicy Salmon, cucumber, crabstick, caviar, avocado, pickled radish, and tempura.



Sumomaki kunsei sake (5 morceaux) / Kunsei Sake Sumomaki (5 Pieces) CA$10.50

Saumon fumé, avocat et tempura. / Smoked Salmon, avocado, and tempura.



Sumomaki kamikaze (5 morceaux) / Kamikaze Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Thon épicé, concombre, avocat, goberge, caviar et tempura. / Spicy tuna, cucumber, avocado, pollock, caviar, and tempura.



Sumomaki New York (5 morceaux) / New York Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Thon, saumon, goberge, concombre, avocat et caviar. / Tuna, Salmon, Pollock, cucumber, avocado, and caviar.



Sumomaki B-52 (5 morceaux) / B-52 Sumomaki (5 Pieces) CA$11.50

Thon, concombre, avocat, caviar et ' rice krispies '. / Tuna, cucumber, avocado, caviar, and rice krispies.

Menu Mitosumo Mirabel



Sumomaki asupar (feuille de riz) (5 morceaux) / Asupra (Rice Paper) Sumomaki (5

CA$11.50

Crevette tempura, avocat, asperge, sésame et mayo épicée. Cuit. / Shrimp tempura, avocado, asparagus, sesame, and spicy mayo. Cooked.



Sumomaki crevette épicée (5 morceaux) / Spicy Shrimp Sumomaki (5 Pieces)

CA$14.50

Épicé. Crevette, caviar, goberge, tempura, concombre, échalote et mayo épicée. / Spicy. Shrimp, caviar, pollock, tempura, cucumber, shallot, and spicy mayo.



Sumomaki una kuy (5 morceaux) / Una Kuy Sumomaki (5 Pieces)

CA$11.50

Anguille grillée, caviar, laitue, concombre et sauce teriyaki. / Grilled eel, caviar, lettuce, cucumber and teriyaki sauce.



Sumomaki papillon (5 morceaux) / Butterfly Sumomaki (5 Pieces)

CA$12.30

Saumon frit, saumon fumé, concombre, goberge et mayo épicée. / Fried Salmon, smoked Salmon, cucumber, pollock, and spicy mayo.



Sumomaki royal (feuille de riz) (5 morceaux) / Royal Sumomaki (Rice Leaf) Sumon

CA$12.30

Saumon fumé, concombre, goberge, caviar, avocat, tempura et mayo épicée. / Smoked Salmon, cucumber, Pollock, caviar, avocado, tempura, and spicy mayo.



Sumomaki homard épicé (5 morceaux) / Spicy Lobster Sumomaki (5 Pieces)

CA$15.95

Épicé. Homard, caviar, avocat, concombre, tempura et mayo épicée. / Spicy. Lobster, caviar, avocado, cucumber, tempura, and spicy mayo.



Sumomaki Supaichi (5 morceaux) / Supaichi Sumomaki (5 Pieces)

CA$12.90

Poulet tempura, mayo épicée, radis mariné concombre et oignon croustillant à l'extérieur ./ Chicken tempura, spicy mayo, pickled radish, cucumber and crispy onion on the outside.



Sumomaki Pétoncle Épicé (5 morceaux) / Spicy Scallop Sumomaki (5 Pieces)

CA$14.95

Pétoncle, concombre, tempura, échalote, mayo épicée. / Scallop, cucumber, tempura, shallot, spicy mayo.



Sumomaki Karikari (5 morceaux) / Karikari Sumomaki (5 Pieces)

CA$10.50

Saumon fumé, concombre, mayo épicée, tempura et oignon croustillant à l'extérieur. / Smoked salmon, cucumber, spicy mayo, tempura and crispy onion on the outside.

Menu Mitosumo Mirabel



Sumomaki Tilapia Épicé (5 morceaux) / Spicy Tilapia Sumomaki (5 Pieces) CA$11.00

NOUVEAUTÉ Tilapia épicé, concombre , épice japonaise, jus de citron, tempura, échalote et mayo épicée./ Spicy tilapia, cucumber, japanese chili , lemon juice, tempura, shallot and spicy mayo.

Hosomakis



Hosomaki avocat (6 morceaux) / Avocado Hosomaki (6 Pieces) CA$6.50

Thin sushi rolls filled with fresh avocado, wrapped in seasoned rice and sprinkled with sesame seeds. Six pieces per serving.



Hosomaki saumon fumé (6 morceaux) / Smoked Salmon Hosomaki (6 Pieces) CA$8.00

Kunsei sake.



Hosomaki patate douce (6 morceaux) / Sweet Potato Hosomaki (6 Pieces) CA$5.70

Rolled sushi featuring sweet potato wrapped in seasoned rice and seaweed, garnished with sesame seeds. Six pieces per serving.



Hosomaki radis mariné (6 morceaux) / Pickled Radish Hosomaki (6 Pieces) CA$5.70

Delicate hosomaki rolls with tangy pickled radish, wrapped in seasoned rice and nori, topped with sesame seeds. Six pieces per serving.



Hosomaki concombre (6 morceaux) / Cucumber Hosomaki (6 Pieces) CA$5.70

Kappa.



Hosomaki asperge tempura (6 morceaux) / Asparagus Tempura Hosomaki (6 Piec CA$5.70

Crispy asparagus tempura wrapped in seasoned sushi rice and nori, garnished with sesame seeds.



Hosomaki goberge (6 morceaux) / Pollock Hosomaki (6 Pieces) CA$5.70

Pollock wrapped in seasoned rice and seaweed, garnished with sesame seeds. Six pieces.

Menu Mitosumo Mirabel



Hosomaki mini phila (6 morceaux) / Mini Phila Hosomaki (6 Pieces) CA$6.50

Cuit. / Cooked.



Hosomaki mangue (6 morceaux) / Mango Hosomaki (6 Pieces) CA$5.70

Sushi rice rolls filled with fresh mango, wrapped in seaweed and sprinkled with sesame seeds. Six pieces per serving.



Hosomaki goberge tempura (6 morceaux) / Pollock Tempura Hosomaki (6 Pieces) CA$6.50

Cuit. / Cooked.



Hosomaki crevette tempura (6 morceaux) / Shrimp Tempura Hosomaki (6 Pieces) CA$8.00

Cuit. / Cooked.



Hosomaki poulet tempura (6 morceaux) / Chicken Tempura Hosomaki (6 Pieces) CA$8.20

Cuit. / Cooked.



Hosomaki saumon (6 morceaux) / Salmon Hosomaki (6 Pieces) CA$8.40

Sake.



Hosomaki thon (6 morceaux) / Tuna Hosomaki (6 Pieces) CA$9.40

Maguro.



Hosomaki cheesy (6 morceaux) / Cheesy Hosomaki (6 Pieces) CA$10.00

Crevette tempura, avocat et fromage à la crème. Cuit. / Shrimp tempura, avocado, and cream cheese. Cooked.



Hosomaki omelette (6 morceaux) / Omelette Hosomaki (6 Pieces) CA$5.70

Tamago. Cuit. / Tamago. Cooked.

Menu Mitosumo Mirabel



Hosomaki maquereau (6 morceaux) / Mackerel Hosomaki (6 Pieces) CA$8.00

Saba.

Sumo spécialités / Specialites Sumo



Fuji (feuille de soya) (8 morceaux) / Fuji (Soybean Paper) (8 Pieces) CA$23.30

Saumon saisi à la torche, chair de crabe épicée,, tempura, caviar rouge, échalote et mayo épicée japonaise citron. Servi avec sauce passion et citron. / Torch-seared Salmon, spicy crabmeat, tempura, red caviar, shallot, and spicy Japanese lemon mayo. Served with lemon passion sauce.



Nuketown (feuille de riz) (8 morceaux) / Nuketown (Rice Paper) (8 Pieces) CA$23.30

Épicé. Homard épicé, fraise, laitue, oignon frit et avocat. Servi avec sauce passion. Cuit. / Spicy lobster, strawberry, lettuce, fried onion, and avocado. Served with passion sauce. Cooked.



Mirabel (feuille de riz) (8 morceaux) / Mirabel (Rice Paper) (8 Pieces) CA$22.50

Saumon, crevette tempura, goberge, caviar rouge, teriyaki mangue, avocat et concombre. Servi avec sauce passion et citron. / Salmon, shrimp tempura, Pollock, red caviar, teriyaki mango, avocado, and cucumber. Served with passion and lemon sauce.



Tiger eyes (frit) (6 morceaux) / Tiger Eyes (Fried) (6 Pieces) CA$18.10

Saumon fumé, goberge, calmar, omelette, concombre, avocat et fromage à la crème. Servi avec sauce mayo au basilic. Cuit. / Smoked salmon, pollock, squid, omelette, cucumber, avocado, and cream cheese. Served with basil mayo sauce. Cooked.



Extase (feuille de riz frite) (8 morceaux) / Extase (Fried Rice Paper) (8 Pieces) CA$19.45

Saumon fumé, asperge, fromage à la crème et sésame. Servi avec sauce passion. / Smoked Salmon, asparagus, cream cheese, and sesame. Served with passion sauce.



Passion (feuille de oya) (8 morceaux) / Passion (Soy Paper) (8 Pieces) CA$20.75

Saumon fumé, crevette tempura, caviar, avocat, goberge et fromage à la crème. Servi avec sauce spéciale du chef. / Smoked Salmon, shrimp tempura, caviar, avocado, Pollock, and cream cheese. Served with chef's special sauce.



Nirvana (feuille de riz) (8 morceaux) / Nirvana (Rice Paper) (8 Pieces) CA$20.75

Chair de homard, patate douce frite, concombre, caviar rouge et sésame. Servi avec sauce passion. / Lobster meat, fried sweet potato, cucumber, red caviar, and sesame. Served with passion sauce.

Menu Mitosumo Mirabel



Samouraï (feuille de riz) (8 morceaux) / Samurai (Rice Paper) (8 Pieces) CA$21.50

Thon, crevette tempura, caviar rouge, concombre, laitue, "rice krispies" et huile de sésame. Servi avec sauce ponzu teriyaki. / Tuna, shrimp tempura, red caviar, cucumber, lettuce, rice krispies, and sesame oil. Served with ponzu teriyaki sauce.



Bob (feuille de riz) (8 morceaux) / Bob (Rice Paper) (8 Pieces) CA$20.75

Homard, laitue, caviar rouge, concombre, avocat et goberge. Servi avec sauce passion. / Lobster, lettuce, red caviar, cucumber, avocado, and Pollock. Served with passion sauce.



Da Vinci (feuille de soya frite) (6 morceaux) / Da Vinci (Fried Soybean Paper) (6 Pi CA$21.50

Chair de homard, thon, saumon, goberge, fromage à la crème et échalote. Servi avec sauce passion et citron. Cuit. / Lobster meat, tuna, Salmon, Pollock, cream cheese, and shallot. Served with passion sauce and lemon. Cooked.



Mitosumo (feuille de riz) (8 morceaux) / Mitosumo (Rice Paper) (8 Pieces) CA$22.50

Thon, saumon, goberge, caviar rouge, feuille de oba et tempura. Servi avec sauce passion et citron. / Tuna, Salmon, pollock, red caviar, oba leaf, and tempura. Served with lemon passion sauce.



Kimochi (feuille de soya) (8 morceaux) / Kimochi (Soybean Paper) (8 Pieces) CA$22.50

Thon, crevette épicée, goberge, échalote, caviar rouge et mayo épicée. Servi avec sauce passion et citron. / Tuna, spicy shrimp, pollock, shallot, red caviar and spicy mayo. Served with lemon passion sauce.



Rasmey (feuille de soya) (8 morceaux) / Rasmey (Soybean Paper) (8 Pieces) CA$22.50

Chair de crabe épicée, saumon fumé, caviar rouge et mangue. Servi avec sauce passion. / Spicy crabmeat, smoked Salmon, red caviar, and mango. Served with passion sauce.



Geisha (feuille de soya) (8 morceaux) / Geisha (Soybean Paper) (8 Pieces) CA$23.50

Thon épicé, crevette, avocat et tempura. Servi avec sauce ponzu teriyaki. / Spicy tuna, shrimp, avocado, and tempura. Served with ponzu teriyaki sauce.



Mango tango (feuille de soya) (8 morceaux) / Mango Tango (Soybean Paper) (8 Pi CA$22.50

Pétoncle, crevette tempura, caviar rouge et mangue. Servi avec sauce ponzu teriyaki. / Scallop, shrimp tempura, red caviar, and mango. Served with ponzu teriyaki sauce.



Crazy ebi (feuille de soya) (8 morceaux) / Crazy Ebi (Soybean Paper) (8 Pieces) CA$23.50

Thon, crevette tempura, caviar rouge, rouge, échalote et goberge. Servi avec sauce ponzu teriyaki citron. / Tuna, shrimp tempura, red caviar, red, shallot, and Pollock. Served with ponzu teriyaki lemon sauce.

Menu Mitosumo Mirabel



Tempura sashimi (friture légère) (6 morceaux) / Tempura Sashimi (Light Frying) (6 — CA$23.80

Thon, saumon et échalote. Servi avec sauce ponzu teriyaki. / Tuna, Salmon, and shallot. Served with ponzu teriyaki sauce.



ChikuChiku (feuille de soya) (8 morceaux) / ChikuChiku (Soybean Paper) (8 Pieces — CA$26.30

Homard et fromage en grains (saisi à la torche), crevette tempura, avocat, caviar rouge, jus de citron, épice japonaise, échalotte,. Servi avec sauce Passion et citron



Shimizu (Feuille de Riz) (8 morceaux) / Shimizu (Rice Paper) (8 Pieces) — CA$25.10

Thon, saumon, tilapia, salade mélange, laitue, menthe japonnaise (oba), goberge, mangue, caviar rouge, tempura. Servi avec sauce ponzu teriyaki. / Tuna, salmon, tilapia, spring mix salad, iceberg, oba leaf, pollock, mango, red caviar, tempura. Served with ponzu teriyaki sauce.



Osaka (Feuille de Soya) (8 morceaux) / Osaka (Soybean Paper) (8 Pieces) — CA$23.30

Saumon, crevette, chair de crabe épicée, radis mariné, caviar rouge, tempura et échalote. Servi avec sauce Passion et citron. / Salmon, shrimp, spicy crabmeat, pickled radish, red caviar, tempura and shallot . Served sauce Passion and lemon.



Black Dragon (Feuille de Soya) (8 morceaux) / Black Dragon (Soybean Paper) (8 P — CA$20.30

Anguille grillée, fromage en grains, avocat, asperge, goberge épicée, caviar rouge, tempura, sésame et échalote. Servi avec sauce Anguille Ponzu. / Grilled eel, cheese curds, avocado, asparagus, spicy pollock, red caviar, tempura, sesame et shallot. Served with Eel Ponzu sauce.

Hokkaido (feuille de soya) (8 morceaux) / Hokkaido (Soybean Paper) (8 Pieces) — CA$26.30

Crabe épicé, saumon fumé, Mozzarella (saisi à la torche) , concombre, caviar rouge, tempura, échalote et jus de citron. Servi avec sauce Passion. / Spicy crabmeat, smoked salmon, shrimp, mozzarella (roasted), cucumbre, red caviar, lemon juice, japanese chili, tempura and shallot . Served with sauce Passion.



Aomori (feuille de soya) (8 morceaux) / Aomori (Soybean Paper) (8 Pieces) — CA$26.30

Homard épicé, pétoncle (saisi à la torche), caviar rouge, tempura, jus de citron, épice japonaise et échalote. Servi avec sauce Ponzu tériyaki. / Spicy lobster and scallop (roasted), red caviar, tempura, lemon juice, japanese chili and shallot. Served with Ponzu teriyaki sauce.



Saba-Oba (feuille de soya) (8 morceaux)/ Saba-Oba (Soybean Paper) (8 Pieces) — CA$21.50

Crevette, maquereau, goberge, échalotte, menthe japonaise(oba), caviar rouge, tempura, servi avec sauce à la lime et citron légèrement épicée

Menu Mitosumo Mirabel



Yaki-Sake (Feuille de Soya) (8 morceaux) / Yaki-sake (Soybean Paper) (8 Pieces) CA$25.10

Aburi Saumon , crevettes tempura, asperge, radis mariné, caviar rouge, échalotte et mayo épicée. Servi avec sauce passion et citron. / Torch-seared salmon, shrimp tempura, asparagus, pickled radish, red caviar, shallot and spicy mayo. Served with lemon passion sauce.

Poké bols / Poké Bowls



Poké bol thon / Tuna Poké Bowl CA$21.50

Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade de mélange, laitue, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée, sésame et nori. / Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad de spring mix, iceberg, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, sesame and nori.



Poké bol crevettes tempura / Shrimp Tempura Poké Bowl CA$19.70

Cuit. Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade de mélange, laitue, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée, sésame et nori. / Cooked. Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad de spring mix, iceberg, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, sesame and nori.



Poké bol végé / Vegetable Poké Bowl CA$17.70

Végétarien. Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade de mélange, laitue, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée, sésame et nori. / Vegetarian. Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad de spring mix, iceberg, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, sesame and nori.



Poké bol poulet tempura / Chicken Tempura Poké Bowl CA$19.70

Cuit. Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade de mélange, laitue, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée, sésame et nori. / Cooked. Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad de spring mix, iceberg, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, sesame and nori.



Poké bol saumon fumé / Smoked Salmon Poké Bowl CA$20.10

Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade de mélange, laitue, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée, sésame et nori. / Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad de spring mix, iceberg, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, sesame and nori.



Poké bol saumon / Salmon Poké Bowl CA$20.10

Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée et sésame et nori. / Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, and sesame and nori.

Menu Mitosumo Mirabel



Poké bol sumo / Sumo Poké Bowl — CA$23.50

Thon, saumon et crevettes tempura. Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade de mélange, laitue, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée, sésame et nori. / Tuna, salmon and shrimps tempura. Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad de spring mix, iceberg, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, sesame and nori.



Poké bol saumon et thon / Salmon and tuna Poké Bowl — CA$21.50

Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade de mélange, laitue, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée, sésame et nori. / Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad de spring mix, iceberg, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, sesame and nori.



Poké bol crabe épicé / Spicy crab Poké Bowl — CA$23.50

* Nouveauté * Cuit. Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade de mélange, laitue, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée, sésame et nori. / Cooked. Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad de spring mix, iceberg, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, sesame and nori.



Poké bol pétoncle épicé / Spicy scallop Pok. Bowl — CA$23.50

Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade de mélange, laitue, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée, sésame et nori. / Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad de spring mix, iceberg, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, sesame and nori.



Poké bol homard épicé / Spicy lobster Poké Bowl — CA$23.50

Cuit. Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade de mélange, laitue, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée, sésame et nori. / Cooked. Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad de spring mix, iceberg, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, sesame and nori.



Poké bol crevettes ebi / Shrimp ebi Poke Bowl — CA$19.70

Cuit. Servi sur une base de : carotte, concombre, avocat, mangue, chou rouge, fèves edamame, salade de mélange, laitue, sauce ponzu teriyaki, mayo épicée, sésame et nori. / Cooked. Served on a base of: carrot, cucumber, avocado, mango, red cabbage, edamame beans, salad de spring mix, iceberg, ponzu teriyaki sauce, spicy mayo, sesame and nori.

Rouleaux de printemps / Spring Rolls



Rouleaux de printemps crevette ebi (2 morceaux) / Shrimp Ebi Spring Rolls (2 Pie — CA$9.95

Cuit. Riz sushi, carotte, concombre, salade et goberge. Servi avec sauce Sumo. / Cooked. Sushi rice, carrot, cucumber, salad, and Pollock. Served with Sumo sauce.

Rouleaux de printemps poulet (2 morceaux) / Chicken Spring Rolls (2 Pieces) — CA$9.95

Cuit. Riz sushi, carotte, concombre, salade et goberge. Servi avec sauce Sumo. / Cooked. Sushi rice, carrot, cucumber, salad, and Pollock. Served with Sumo sauce.

Menu Mitosumo Mirabel

Rouleaux de printemps crevette tempura (2 morceaux) / Tempura Shrimp Spring Rolls (2 Piec
CA$10.95

Cuit. Riz sushi, carotte, concombre, salade et goberge. Servi avec sauce Sumo. / Cooked. Sushi rice, carrot, cucumber, salad, and Pollock. Served with Sumo sauce.

Rouleaux de printemps saumon fumé (2 morceaux) / Smoked Salmon Spring Rolls (2 Pieces)
CA$12.95

Riz sushi, carotte, concombre, salade et goberge. Servi avec sauce Sumo. / Sushi rice, carrot, cucumber, salad, and Pollock. Served with Sumo sauce.

Rouleaux de printemps saumon (2 morceaux) / Salmon Spring Rolls (2 Pieces)
CA$10.95

Riz sushi, carotte, concombre, salade et goberge. Servi avec sauce Sumo. / Sushi rice, carrot, cucumber, salad, and Pollock. Served with Sumo sauce.

Rouleaux de printemps crabe épicé (2 morceaux) / Spicy Crabmeat Spring Rolls (2 Pieces)
CA$12.25

Cuit. Riz sushi, carotte, concombre, salade et goberge. Servi avec sauce Sumo. / Cooked. Sushi rice, carrot, cucumber, salad, and Pollock. Served with Sumo sauce.

Rouleaux de printemps homard épicé (2 morceaux) / Spicy Lobster Spring Rolls (2 Pieces)
CA$14.25

Cuit. Riz sushi, carotte, concombre, salade et goberge. Servi avec sauce Sumo. / Cooked. Sushi rice, carrot, cucumber, salad, and Pollock. Served with Sumo sauce.

Rouleaux de printemps végé (2 morceaux) / Vegetable Spring Rolls (2 Pieces)
CA$9.95

Végétarien. Sans goberge, remplacé par la patate douce frite et poivron vert. Riz sushi, carotte, concombre, salade et goberge. Servi avec sauce Sumo. / Vegetarian. Without pollock, replaced by fried sweet potato, and green bell pepper. Sushi rice, carrot, cucumber, salad, and pollock. Served with sumo sauce.

Rouleaux de printemps thon (2 morceaux) / Tuna Spring Rolls (2 Pieces)
CA$12.25

Riz sushi, carotte, concombre, salade et goberge. Servi avec sauce Sumo. / Sushi rice, carrot, cucumber, salad, and Pollock. Served with Sumo sauce.

Pizzas sushis



Pizza sushi chair de crabe (4 morceaux) / Crab Meat Sushi Pizza (4 Pieces)
CA$16.95

Chair de crabe, goberge, caviar, mayo épicée et sésame. / Crab meat, pollock, caviar, spicy mayo, and sesame.

Menu Mitosumo Mirabel



Pizza sushi saumon fumé (4 morceaux) / Smoked Salmon Sushi Pizza (4 Pieces) CA$15.50

Saumon fumé, goberge, caviar, mayo épicée et sésame. / Smoked Salmon, pollock, caviar, spicy mayo, and sesame.



Pizza sushi végé (4 morceaux) / Vege Sushi Pizza (4 Pieces) CA$12.95

Végétarien, Avocat, concombre, carotte, laitue, poivron vert, mayo épicée et sésame. / Avocado, cucumber, carrot, lettuce, green bell pepper, spicy mayo, and sesame.



Pizza sushi saumon (4 morceaux) / Salmon Sushi Pizza (4 Pieces) CA$15.50

Saumon, goberge, caviar, mayo épicée et sésame. / Salmon, pollock, caviar, spicy mayo, and sesame.



Pizza sushi thon (4 morceaux) / Tuna Sushi Pizza (4 Pieces) CA$17.70

Thon, goberge, caviar, mayo épicée et sésame. / Tuna, pollock, caviar, spicy mayo and sesame.



Pizza sushi pétoncle (4 morceaux) / Scallop Sushi Pizza (4 Pieces) CA$19.10

Pétoncle, goberge, caviar, mayo épicée et sésame. / Scallop, pollock, caviar, spicy mayo and sesame.

Pizza sushi crevette (4 morceaux) / Shrimp Sushi Pizza (4 Pieces) CA$15.50

Crevette, goberge, caviar, mayo épicée et sésame. / Shrimp, pollock, caviar, spicy mayo, and sesame.



Pizza sushi homard (4 morceaux) / Lobster Sushi Pizza (4 Pieces) CA$20.30

Homard, goberge, caviar, mayo épicée et sésame. / Lobster, pollock, caviar, spicy mayo, and sesame.

Combinaisons spéciales / Special Combinations



Sumomaki CA$26.95

Choix du chef. / Chef's choice.

Menu Mitosumo Mirabel



Nigiri, sumomaki et hosomaki / Nigiri, Sumomaki And Hosomaki — CA$29.95

Choix du chef. / Chef's choice.

Sumomaki et hosomaki — CA$24.95

Choix du chef. / Chef's choice.

Desserts



Banane frite (2 morceaux) / Fried banana (2 Pieces) — CA$6.10

Sésame et sirop d'erable



Chocomaki (6 morceaux) / Chocomaki (6 Pieces) — CA$8.30

Feuille de soya, fraises banane, tempura et Nutella. / Soy paper, strawberry banana, tempura, and Nutella.

Extras



Sauce mayo épicée (1.5oz) / Spicy Mayo Sauce (1.5Oz) — CA$1.80

Des noisettes, épicé. / Hazelnut, spicy.

Sauce soya (2oz) / Soy Sauce (2oz) — CA$1.50

A 2oz serving of traditional Japanese soy sauce, typically made from fermented soybeans, wheat, water, and salt.



Sauce teriyaki / Teriyaki Sauce — CA$1.80

Rich, savory teriyaki sauce topped with sesame seeds.



Gingembre / Ginger — CA$1.80

Thinly sliced pickled ginger, perfect for cleansing the palate between sushi courses.

Menu Mitosumo Mirabel



Bol de riz sushi / Sushi Rice Bowl

CA$4.70

Delicately seasoned sushi rice topped with a sprig of fresh cilantro.



Sauce tempura / Tempura Sauce

CA$1.50

Savory dipping sauce with a delicate balance of soy, mirin, and dashi, ideal for enhancing the flavors of tempura dishes.



Sauce poisson / Fish sauce

CA$1.20

Savory fish sauce with a rich, umami flavor, ideal for enhancing the taste of various dishes.

Sauce sumo (1.5oz) / Sumo Sauce (1.5oz)

CA$1.80

Sumo sauce, often a rich blend, typically includes a unique combination of ingredients to enhance flavors, suitable for complementing a variety of dishes.

Wasabi

CA$1.50

Épicé. / Spicy

Boissons / Drinks



Coke

CA$2.40

Carbonated soft drink with a classic cola flavor.



Eau en bouteille / Bottle of Water

CA$1.80

Eska



Aloe

CA$4.80

OKF (fraise/ananas/pêche)

Menu Mitosumo Mirabel



Sparkling Ice

CA$3.00

framboise/cerise/limonade/coco ananas



Red Bull

CA$3.00

250 ml



Thé vert (sans sucre)

CA$3.60

Pokka



Bière Japonaise (sans alcool)

CA$7.00

Hitachino



Eau pétillante canette(355 ml)

CA$2.40

Eska (originale/citron)



Ramune japonaise (200 ml)

CA$4.80

pomme vert/yuzu/citron/