

LE KAIJI



Kaiji signifie le plaisir. Bienvenue dans notre restaurant sushi et izakaya, un lieu de rendez-vous pour des expériences délectables.

Laissez-vous tenter.

Phong Thach

Chef propriétaire



Pendant plus de deux décennies, le chef Phong Thach a accompli une multitude de projets culinaires dans le secteur de la restauration à Montréal. Il a exploré les traditions et les inventions imprégnées de la culture alimentaire asiatique et a acquis des compétences magistrales en tant que disciple du célèbre chef sushi Tri Du via Treehouse et Kaizen. En 2007, le chef Thach a ouvert son premier restaurant, Kaiji Sushi. Huit ans plus tard, ses recherches culinaires évoluent et aboutissent à l'ouverture des restaurants Le Red Tiger, cuisine du Vietnam et le Thach, cuisine du Cambodge et du Laos. En 2022, il retourne à ses racines nostalgiques et se replonge dans la cuisine japonaise. Armé de son expérience de vétéran, de sa confiance et de sa vision, Kaiji renaît au Québec, à Sainte-Foy.

OMAKASE

Vivez une expérience de dégustation unique concoctée par notre chef suivant les techniques de cuisine japonaise traditionnelles basées sur des ingrédients en provenance directe du Japon.



110\$ / personne

Demandez plus de détails à votre serveur

SUSHIS

NIGIRI

NIGIRI MORIAWASE (4 morceaux)	18\$
NIGIRI MORIAWASE (9 morceaux)	39\$
NIGIRI MORIAWASE (12 morceaux)	52\$
DUCK POUND (4 morceaux)	36\$

Magret de canard, foie gras, jus de canard et kombu, purée de canneberges, échalotte française frite, riz sushi



SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE (12 morceaux)	48\$
SASHIMI MORIAWASE (30 morceaux)	120\$
IZUSUKURI	19\$

Loup de mer du Japon finement tranché en sashimi, ponzu et pâte de truffes. Julienne de kombu caramélisé et pêche verte à la truffe

HAMACHI CHIMI	15\$
----------------------	-------------

Sashimi de sériole au chimichurri deux façons

BLUEFIN SALSA	19\$
----------------------	-------------

Tranche de bluefin sashimi et salsa de mangue

SAUMON ABURI	15\$
---------------------	-------------

Saumon sashimi flambé à la torche. Ikura. Sauce crémeuse au kewpi et soya

TIRADIKO NIKKEI PÉTONCLE	22\$
---------------------------------	-------------

Pétoncles Hokkaido du Japon. Salade wakamé et concombre. Vinaigrette au concombre.

IZAKAYA

GINDARA	32\$
UDON CRÉMEUX ET IKURA	19\$
YAKITORI PORC	12\$
YAKITORI POULET	12\$
YAKITORI PIEUVRE	19\$
KINOKO GOHAN	17\$

Riz crémeux aux champignons de saison et pâte de truffes

ROULEAUX

SPÉCIALITÉ

KAIJI (6 morceaux)

19\$

Feuille de soya, riz sushi, tartare de saumon, chair de crabe et flocons de tempura. Oshinko, avocat, oignons verts, tranche de saumon sashimi flambée, tobiko, patate douce frite, perle de riz et micropousses. Sauce gochujang épicée.

NIJI (6 morceaux)

16\$

Feuille de soya, riz sushi, saumon épicé et oignons verts, avocat, trilogie de tranches de poisson du chef, tobiko, micropousses, patate douce frite. Vinaigrette au kimchi.

KAME (5 morceaux)

21\$

Feuille de nori, riz sushi, tartare de thon bluefin épicé et flocon de tempura, oignon vert, avocat, concombre, tobiko, sashimi de thon bluefin et crumble de champignons. Sauce soya.

GAARA (6 morceaux)

22\$

Feuille de soya, riz sushi, crevette tempura, oba, avocat. Tranche de bœuf AAA tataki en sashimi flambé. Oignon frit, patate douce frite, tobiko, micropousses. Sauce gara et coulis de wasabi

SHARINGAN (5 morceaux)

22\$

Feuille de nori, riz sushi, dragon eye de saumon et thon croustillant, pétoncle sashimi et kewpi wasabi yuzu flambé. Ikura et micropousses. Sauce kewpi wasabi yuzu.

SAIYAN (6 morceaux)

22\$

Feuille de soya, riz sushi, concombre, feuille de shiso, tartare de thon au miel et flocon de tempura. Anguille grillée et coulis de tare flambé. Micropousses, furikake.

JITSU (6 morceaux)

25\$

Feuille de soya, riz sushi, tartare de chair de crabe. Oba, crevette tempura, oignon frit. Tranches de sashimi de pétoncle flambé au soya caramélisé, tobiko, furikake, micropousses, jalapenos.

CLASSIQUE

Servis avec sauce soya

BLUEFIN ROLL (6 morceaux)

21\$

Feuille de nori, riz sushi, saumon, oignon vert. Sashimi de saumon et pointe de wasabi kewpie au yuzu, perle de riz, micropousses.

SAKE ROLL (6 morceaux)

16\$

Feuille de nori, riz sushi, saumon, oignon vert. Sashimi de saumon et pointe de wasabi kewpi au yuzu, perle de riz, micropousses.

HAMACHI ROLL (6 morceaux)

19\$

Feuille de nori, riz sushi, sériole, oignon vert. Sashimi de sériole et pointe de wasabi kewpi au yuzu, perle de riz, micropousses.