

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.



Tic Sung Huynh
Chef propriétaire



Chef Tek débute sa carrière en 2000 au Tomo Restaurant, où il est formé à la cuisine japonaise traditionnelle. Il poursuit ensuite au Mikasa Sushi Bar, contribuant à l'expansion rapide de l'enseigne, puis devient chef exécutif du Maiko Sushi Bar en 2005, qu'il mène vers un grand succès.

Explorateur culinaire passionné, il voyage régulièrement au Japon et en Asie pour enrichir sa cuisine. Sa signature : **une cuisine fusion raffinée**, alliant la précision du sushi aux techniques du monde, dans une approche à la fois rigoureuse et inspirée.

OMAKASE

Vivez une expérience de dégustation unique, imaginée par notre chef selon les techniques traditionnelles de la cuisine japonaise, à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés et importés directement du Japon.

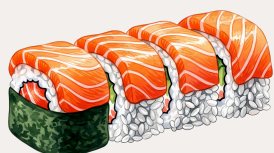


Menu découverte –

69\$ par personne

99\$ par personne

128\$ par personne



Uramaki



Tataki



Futomaki



Hosomaki

SUSHIS

SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE

- 1 morceau 4\$
 - 8 morceaux 32\$
 - 16 morceaux 62\$
-

TARTARE

- 1 morceau 4\$
-

GUNKAN TARTARE

- 1 morceau 4\$
-

NIGIRI

- NIGIRI 1 morceau 5\$
-

NIGIRI MORIAWASE

- 6 morceaux 29\$
 - 8 morceaux 38\$
 - 12 morceaux 56\$
-

NIGIRI PREMIUM

- 1 morceau - Meilleurs garnitures du chef 12\$
 - 2 morceaux - Meilleurs garnitures du chef 24\$
 - 6 morceaux - Meilleurs garnitures du chef 56\$
-



Sashimi



Gunkan Maki



Nigiri

IZAKAYA

BŒUF SASHIMI Sashimi de bœuf, ponzu et salade de wakame.	23\$	EDAMAME	8\$
Duo sashimi saumon et thon Saumon et thon ponzu à la truffe, huile verte et salade de wakame.	25\$	POULET KATSU Sauce gochujang ou mayonnaise épicée.	19\$
TATAKI DE THON ALBACOR TIRADITO Sauce mangue, salsa , légumes marinés.	23\$	CREVETTES CHINATOWN Sauce kewpie au lait condensé.	15\$
SAUMON TATAKI Punzu et salade wakame.	23\$	SALADE DE WAKAME Sauce crème concombre.	11\$
CEVICHE DE MER Vinaigrette, lime, salade, pétoncle, saumon et susuki.	23\$	CREVETTES TOKYO Légumes frits et crevette tempura et mayonnaise épicé.	23\$
		SALADE VOLCANO Salade mixte, calmard et vinaigrette mayonnaise, sésame.	23\$

Plat principal

Magret de canard Au ondashi avec légumes de saison	38\$	Agneau et thon tataki Style BBQ coréen avec légumes de saison	48\$
---	------	--	------

ROULEAUX

SPÉCIALITÉ

KAIJI (6 morceaux) 25\$

Mamenori, tartare de saumon et crabe, avocat, oshinko, sashimis de saumon torché, tobiko et sauce gochujang.

NIJI (6 morceaux) 25\$

Mamenori, tartare de saumon épicé, avocat, trilogie de sashimi et vinaigrette au kimchi.

KAME (5 morceaux) 25\$

Feuille de nori, tartare de thon bluefin épicé, avocat, concombre, tobiko, kewpie wasabi yuzu et sashimi de thon bluefin.

GAARA (6 morceaux) 25\$

Mamenori, crevette tempura, avocat, tataki de bœuf AAA, soya caramélisée et crème de wasabi.

AKIRA (6 morceaux) 25\$

Mamenori, tartare saumon et chair de crabe, crevette tempura, thon akami et sauce teriyaki

SAIYAN (6 morceaux) 25\$

Mamenori, anguille grillée, concombre, tartare de thon bluefin au ponzu à la truffe et soya caramélisé.

JITSU (6 morceaux) 25\$

Mamenori, chair de crabe, crevette tempura, tartare de pétoncle torché, tobiko, salsa de jalapenos et sauce à la mangue.

KING ROLL (6 morceaux) 35\$

Mamenori, tartare de homard avec masago et tobiko, avocat, échalottes française frites, sauce mangue, sauce kimchi huile verte

OKAIDO (6 morceaux) 25\$

Tartare de saumon, maysago, tobiko, échalottes Française frites, sashimi de pétoncle, sauce gochujang et unagi sauce.

SENSAI (6 morceaux) 25\$

Mame nori, saumon Katsu, avocat, échalottes Françaises frites, sashimi de thon, sauce kimchi, terri et mangue.

Spécialité du chef

À partir de 25\$

Créé sur place. Prix variable en fonction du nombre de rouleaux.