



18 % de service pourront être ajoutés pour groupe de 8 personnes et plus.

SUIVEZ NOUS : @toriiushilaval



TABLE

POISSON	SUSHI (2)	SASHIMI (3)	FRUIT DE MER	SUSHI (2)	SASHIMI (3)	AUTRES	SUSHI (2)	SASHIMI (1-3)
Maguro > 9,00 Thon			Ebi > 6,50 Crevette			Tamago > 6,25 Omelette		
Hamachi > 8,50 Sériole (yellowtail)			Hotategai > 9,00 Pétoncle du Japon			Ikura > 9,50 Caviar de saumon		
Syake > 8,00 Saumon			Uni > P.M Oursin			Tobiko > 8,00 Caviar de poisson volant		
Suzuki > 8,00 Loup de mer			Ika > 7,25 Calmar			Soleil d'orient > 12,50 Oeuf de caille, tobiko		
Unagi > 9,00 Anguille Fumée			Tako > 8,00 Pieuvre					
			Botan ebi > 12,00 Crevette sucrée					

LES ÉPICÉS	SUSHI (2)	SASHIMI (1)
Maguro Épicé > 9,50 Thon, tobiko		
Hamachi Épicé > 9,00 Sériole, tobiko		
Syake Épicé > 8,50 Saumon, tobiko		

LES ÉPICÉS	SUSHI (2)	SASHIMI (1)
Hotategai Épicé > 9,50 Pétoncle du Japon, tobiko		
Kani Épicé > 9,50 Chair de crabe, tobiko		
Homard Épicé > 14,50 Chair de homard, tobiko		

MAKI (5)	ROLL (5)	CORNET
California > 9,00 Goberge, omelette, massago, avocat, concombre, mayonnaise		
Katsu > 9,00 Poulet katsu, laitue, sauce teriyaki		
Tempura > 9,50 Crevette tempura, avocat, concombre, tempura, sauce teriyaki		
Rainbow > 10,00 Saumon, thon, loup de mer, omelette, masago, concombre		
Akari > 7,50 Peau de saumon grillé, avocat, concombre, sauce teriyaki		
Océan > 10,00 Crabe, avocat, laitue, tempura, mayo épicée		
Spider > 15,00 Crabe à carapace molle, tobiko, avocat, concombre, mayo épicée		

MAKI (5)	ROLL (5)	CORNET
Maguro épicé > 9,00 Thon, tempura, mayo épicée		
Syake épicé > 9,00 Saumon, tempura, mayo épicée		
Hotategai épicé > 10,00 Pétoncle, tempura, mayo épicée		
Kamikaze saumon > 9,75 Saumon, avocat, concombre, tempura, mayo épicée		
Kamikaze Thon > 9,75 Thon, avocat, concombre, tempura, mayo épicée		
Végé-Monzen > 8,00 Légume frais & légume mariné du chef		
Végé-Tempura > 8,50 Patate sucrée et asperge en tempura, sauce teriyaki		

MINI MAKI (6) > 6,00	___ Avocat	___ Concombre	___ Goberge	___ Radis mariné
--------------------------------	------------	---------------	-------------	------------------

COMBINAISON (Choix du Chef)		
Assortis MAKI (15 mrx) > 15 gros makis	26	
Assortis MAKI & SUSHI (15 mrx) > 10 gros makis & 5 sushis	32	
Assortis SASHIMI (20 mrx) > 20 morceaux de poisson & fruit de mer	45	
Assortis MAKI, SUSHI & SASHIMI (21 mrx) > 10 gros makis, 5 sushis & 5 sashimis	48	

* Graines de sésame dans tous les makis

___ Mayo Épicée > 2,00 ___ Mayo au Sésame > 2,00

Dragon Eye (8) > 19,00 Maki d'algue frite, saumon, tilapia, carotte, échalote, tobiko et riz. Mayonnaise au sésame	
--	--

Dragon Ball (6) > 15,00 Maki feuille d'algue frite, saumon, crevettes, pétoncle. Sauce teriyaki et mayonnaise au sésame	
---	--

Pizza Sushi (6) > 16,00 Galette de riz tempura, saumon fumé, thon, tobiko. Mayo épicée Torii	
--	--

Pizza Maison (6) > 20,00 Galette de riz tempura, pétoncle grillé, goberge, crabe, avocat, oshinko, tempura d'oignon et tobiko	
---	--

--

- 9\$ | **Tofu Thon (1)** | Tartare de thon, avocat, algue et tobiko.
Le tout sur une galette de tofu mariné frit.
- 35\$ | **Ceviche** | Mélange de homard, pétoncle Hokkaido, crevette, concombre, radis, mariné et tomate cerise. Vinaigrette à la lime et tobiko.
- 32\$ | **Thon Guacamole** | Cube de thon rouge et guacamole au caviar wasabi, riz, croustillant et algue sèche. Agrémenté d'une sauce au ponzu, huile de truffe et sésame.
- 35\$ | **Saumon Cajun (~15)** | Fine tranche de saumon grillé avec épices cajun maison, tempura de poireau, concombre, micro-pousse et tobiko. Sauce mayonnaise Torii.
- 40\$ | **Tataki Hamachi (~12)** | Fine tranche de sériole grillée, mélangée dans une salsa au tomate, concombre et piment et garnie de croustilles de prosciutto et caviar. Chimichurri à la coriandre.
- 35\$ | **Duo Tataki (~15)** | Fine tranche de saumon et thon, grillé avec épices maison, asperge sautée, caviar et micro-pousse. Sauce teriyaki à la pomme verte.
- 38\$ | **Salade de homard** | Mélange de mesclun, concombre, mangue, carotte, algue, fraise et chair de homard. Sauce maison et agrémenter de patate douce croustillante et tobiko.
- 27\$ | **Paradis (10)** | Maki à la feuille de soya, crevettes grillées, tempura d'asperge, avocat, mangue, tobiko et riz. Garni de pétoncle japonais grillé et fraise. Mayonnaise au sésame et fruits.
- 27\$ | **Corail (10)** | Maki à la feuille de soya, crevettes tempura, feuille de shiso, pomme verte et riz. Garni de tartare de saumon et croustilles de patate douce. Sauce teriyaki et mayonnaise épicée Torii.
- 27\$ | **Rainbow (10)** | Maki à la feuille de soya, tartare au saumon & thon, tomate, tempura, tobiko, concombre et riz. Enrobé de fine tranche de thon, saumon, loup de mer et avocat. Garni de croustilles de taro. Vinaigrette au kimchi.
- 26\$ | **Tibet (10)** | Maki à la feuille de soya, crevettes tempura, tempura d'oignon, tobiko et riz. Enrobé de fines tranches de thon, saumon et loup de mer. Sauce teriyaki au citron.
- 26\$ | **Passion d'Orient (10)** | Maki à la feuille de soya, saumon fumé, crevettes tempura, avocat, fromage à la crème, tobiko et riz. Mayonnaise épicée Torii.
- 26\$ | **70 (10)** | Maki à la feuille de soya, pétoncle japonais grillé, tempura d'oignon, bacon, tobiko et riz. Garni de saumon grillé. Mayonnaise Torii.
- 25\$ | **Homarus (8)** | Maki à la feuille de riz, tartare de chair de homard, tempura, caviar et riz. Sauce teriyaki au citron.
- 22\$ | **Fuego (6)** | Tartare de saumon torché à l'huile de truffe et déposé sur maki de riz, avocat, concombre et tempura.
- 22\$ | **Heiwa (6)** | Rouleau de riz, goberge et avocat, légèrement frit. Rehausser d'un mélange de saumon, thon rouge, tomate et tempura. Mayonnaise fruitée, sauce tériyaki et tobiko.
- 22\$ | **Tartare (~8)** | Mélange de thon, saumon, tempura, tobiko, tomate, échalote et mayonnaise. Sauce teriyaki au citron légèrement épicée et croustilles de crevettes.
- 36\$ | **Tartare de homard (~8)** | Chair de homard, tempura, tobiko, tomate, échalote et mayonnaise. Garni d'avocat & tofu mariné frit. Sauce teriyaki au citron légèrement épicé et croustilles de crevettes.
- 38\$ | **Tulipe (6)** | Nigiri au saumon grillé avec aïoli à l'ail noir, rehausser d'un morceau de foie gras poêlé, ikura au yuzu, tobiko noir et micro-pousse. Mayonnaise à la truffe et teriyaki.
- 38\$ | **Huître Torii (6)** | Huître fraîche, rehausser d'un morceaux foie gras poêlé, ikura au yuzu, tobiko, micro-pousse. Vinaigrette au kimchi.