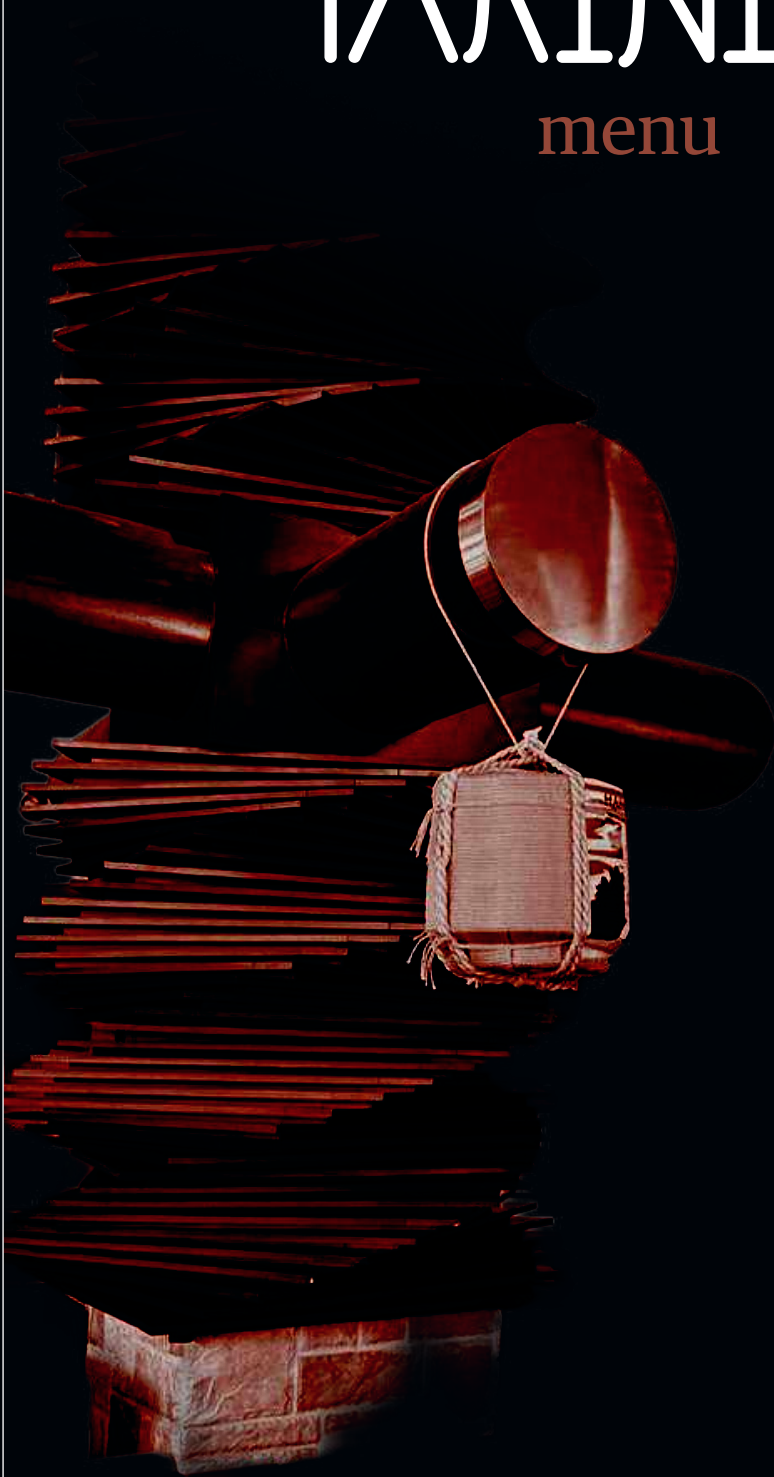


YAKINIKU

menu





Il y a longtemps, au Japon début du XX siècle,
inspirés par les traditions Coréennes du barbecue,
les gens ont commencé à faire griller des morceaux de viande de la taille
d'une bouchée sur des flammes nues, ce qui est devenu connu sous le
nom de yakiniku. Alors que l'arôme du bœuf grésillant et des sauces
savoureuses emplissait l'air,
les familles et les amis se rassemblaient autour de la table,
partageant des histoires et des rires.
Chacun à son tour faisait griller ses morceaux préférés, créant ainsi une
expérience chaleureuse et interactive.
Le yakiniku n'était pas seulement un repas, c'était une célébration de la
convivialité. Aujourd'hui, son héritage perdure, apportant de la joie aux
réunions où le grill devient le cœur de la connexion et des souvenirs
délicieux.



Long ago in Japan during the early 20th century,
inspired by Korean barbecue traditions,
people began grilling bite-sized meats over open flames, this became known
as yakiniku. As the aroma of sizzling beef and savory sauces filled the air,
families and friends gathered around the table, sharing stories and laughter.
Each person took turns grilling their favorite cuts,
creating a warm, interactive experience. Yakiniku wasn't just a meal,
it was a celebration of togetherness.
Today, its legacy lives on, bringing joy to gatherings where the grill becomes
the heart of connection and delicious memories.



SOUPES / SOUPS

Miso

6

Soupe traditionnelle japonaise aux fèves de soja et algues fraîches
Traditional Japanese soy bean soup with fresh seaweed

Miso aux fruits de mer / Seafood Miso

10

Soupe traditionnelle Japonaise aux fèves de soja avec saumon,
pétoncles et crevettes
Traditional Japanese soy bean soup with salmon, scallop and shrimp

Sumashi

12

Consommé de fruits de mer, pétoncles, crevettes et
saumon
Seafood broth with scallop, shrimp and salmon



SALADES / SALADS

Salade du Jardin / Garden Salad

9

Laitue croquante, carotte, tomate et chou rouge, vinaigrette
Mikasa
Crunchy lettuce, carrot, tomato, red cabbage, Mikasa dressing

Ebi Wakame

12

Salade d'algues avec crevettes et concombres, vinaigrette aux
agrumes
Seaweed salad with shrimp, cucumber and citrus dressing

Salade de fruits de mer / Seafood Salad

17

Laitue croquante, goberge, saumon fumé et crevettes,
vinaigrette Mikasa
Crunchy lettuce, crab stick, smoked salmon and shrimp, Mikasa dressing

Salade "Volcano"

20

Mélange de salade mixte, wakame, oshinko, concombre, carotte,
tobiko, avocat, calmar grillé
*Mix salad, wakame, oshinko, cucumber, carrot, tobiko, avocado,
grilled squid*

Salade de Homard / Lobster Salad

30

Mélange de salade mixte avec chair de
homard et tobiko, garnie de carotte frites
*Mix salad, lobster meat and tobiko, topped
with fried carrot*





ENTRÉES / STARTERS

Pétoncles Gratinées / Scallops au Gratin 9

Noix de Saint-Jacques tendres cuites dans une sauce miso crémeuse
Tender scallops baked in creamy miso sauce

Mikasa Tempura 18

Crevettes, calmars et légumes frits en tempura
Deep fried shrimp, squid and vegetables in tempura

Yasai Tempura 10

Assortiment de légumes frits en tempura
Deep fried assorted vegetables in tempura

Agedashi Tofu 10

Cubes de tofu frits, sauce tempura
Deep fried tofu cubes, tempura sauce

Crabe Mikasa 18

Crabe à carapace molle frit en tempura
Deep fried soft shell crab in tempura

Kara-Age 12

Poulet frit Japonais croustillant et juteux, mariné dans une sauce savoureuse
Crispy, juicy Japanese fried chicken with savory marinade

Harumaki 12

Rouleaux de Printemp Japonais frit aux crevettes et poulet
Fried Japanese Spring rolls rolls with shrimps and chicken

Ebi Shiitake 15

Champignons Shiitake farcis aux crevettes
Shiitake mushrooms stuffed with shrimps

Hamachi Kama 18

Collier de sérieole grillé (partie la plus tendre du thon), sauce au citron épicée
Grilled yellow tail tuna collar (tuna's most tender part), spicy lemon sauce

Foie Gras de Canard poêlé / Pan fried Duck Foie Gras 25

Foie gras riche et onctueux, saisi jusqu'à ce qu'il soit croustillant, fondant en bouche avec une saveur luxueuse et savoureuse
Rich, buttery foie gras seared crisp, melts with luxurious, savory decadence

"Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier" / "Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary"

ENTRÉES / STARTERS

Calmars frits / Fried Squid 18

Calmars croustillants à la Japonaise, tendres à l'intérieur, servis avec une sauce acidulée
Crispy Japanese-style calamari, tender inside, served with tangy dipping sauce

Calmars grillés / Grilled Squid 18

Servi avec sauce basilic
Served with basil sauce

Pétoncles grillés / Grilled Scallops 25

Servie avec sauce basilic
Served with basil sauce

Ebi Gyoza 15

Raviolis Japonais aux crevettes Japanese shrimp dumplings
Japanese shrimp dumplings



Gindara 25

Morue noire poêlé parfumée au miso
Pan fried black cod flavoured with miso

Edamame 8

Fèves de soya salées
Salted soybeans

Boeuf Sashimi / Beef Sashimi 16

Carpaccio de filet mignon de boeuf, sauce aux agrumes
Beef filet mignon carpaccio, citrus sauce

Huitres Fraiches / Fresh Oysters 19

Sauce au gingembre (6 mcx)
Ginger sauce (6pcs)

Huitres Gratinées / Oysters au Gratin 10

Style Mikasa "Rockefeller" inspiré (2 mcx)
Mikasa style "Rockefeller" inspired (2 pcs)

Ebi Tempura 15

Crevettes et légumes frits en tempura
Deep fried shrimp and vegetables in tempura

Thon ou Saumon Tataki / Tuna or Salmon Tataki 24/18

Tranches de thon/saumon grillées, salade mixte, sauce du Chef
Slices of grilled tuna/salmon, mixte salad, Chef's sauce

Thon ou Saumon Katsu / Tuna or Salmon Katsu 24/18

Morceaux de thon/saumon légèrement pané tempura, servi avec 3 succulents sauce maison épicées
Pieces of tuna/salmon lightly breaded temura served with 3 spicy homemade sauce



"Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier" / "Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary"

BOEUF WAGYU /
WAGYU BEEF



Entrecôte / Ribeye (200gr-7oz)

75

Riche, onctueux, tendre, juteux, marbré, savoureux, fondant en bouche
Rich, buttery, tender, juicy, marbled, savory, melt-in-mouth



Contre-filet / Striploin (200gr-7oz)

55

Succulent, charnu, onctueux, juteux, ferme, riche en umami, gourmand
Succulent, beefy, smooth, juicy, firm, umami-rich, indulgent

“Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier” / “Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary”

*Une première série d'accompagnements est servie pour deux personnes: kimchi, pousses de soja et purée de patates douces avec les viandes grillées.
*A first round of accompaniments is served for every two guests: kimchi, soy bean sprouts, and mashed sweet potatoes with the grill meats.

BOEUF / BEEF AAA

* Choix de marinade: Sauce Shoyu ou Miso Blanc
* Marinade choices: Shoyu sauce or White Miso



Côte de Boeuf “Kalbi” /
“Kalbi” Prime Rib (140gr-5oz)

21

Doux, fumé, moelleux, juteux, savoureux, caramélisé, corsé
Sweet, smoky, chewy, juicy, savory, caramelized, bold

Steak de Hampe “Harami” /
“Harami” Hanger Steak (140gr-5oz)

17

Riche en umami, tendre, juteux, grillé, savoureux, succulent
Umami-rich, tender, juicy, charred, beefy, succulent

Bavette d’Aloyau / Outside Skirt (140gr-5oz)

15

Corsé, moelleux, juteux, savoureux, copieux, grillé
Beefy, chewy, juicy, flavorful, hearty, charred



Doigts de Côtes /
Rib Finger (140gr-5oz)

17

Riche, tendre, gras, savoureux, succulent, charnu
Rich, tender, fatty, savory, succulent, meaty

Boeuf Toro / Toro Beef (140gr-5oz)

13

Gras, moelleux, riche, savoureux, juteux, robuste, succulent
Fatty, chewy, rich, flavorful, juicy, robust, succulent

Entrecôte / Ribeye (140gr-5oz)
(sans sauce / no sauce)

21

Onctueux, juteux, marbré, tendre, riche, savoureux, gourmand
Buttery, juicy, marbled, tender, rich, savory, indulgent

Contre-filet / Striploin (140gr-5oz)

19

Juteux, ferme, savoureux, modérément tendre, riche en saveur
Juicy, firm, savory, moderately tender, rich flavor

Steak de Paleron / Top Blade Steak (140gr-5oz)
(pré-mariné / pre-marinated)”
Savoureux, tendre, juteux, maigre, charnu, onctueux
Flavorful, tender, juicy, lean, beefy, smooth



*Une première série d'accompagnements est servie pour deux personnes: kimchi, pousses de soja et purée de patates douces avec les viandes grillées.
*A first round of accompaniments is served for every two guests: kimchi, soy bean sprouts, and mashed sweet potatoes with the grill meats.

“Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier” / “Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary”

PORC / PORK

Poitrine de Porc / Pork Belly (140gr-5oz) 15

Savoureux, gras, croustillant, tendre, juteux, riche, gourmand
Savory, fatty, crispy, tender, juicy, rich, indulgent

Joue de Porc / Pork Jowl (140gr-5oz) 17

Onctueux, fumé, moelleux, succulent,
salé, croustillant, corsé
*Buttery, smoky, chewy, succulent,
salty, crisp, bold*



VOLAILLE / POULTRY

Poitrine de Poulet / Chicken Breast (140gr-5oz) 15

Doux, maigre, tendre, juteux, ferme, polyvalent
Mild, lean, tender, juicy, firm, versatile

Cuisse de Poulet / Chicken Thigh (140gr-5oz) 15

Riche, savoureux, juteux, tendre, succulent, gras, savoureux
Rich, savory, juicy, tender, succulent, fatty, flavorful

Magret de Canard / Duck Breast (140gr-5oz) 19

Riche, sauvage, tendre, juteux, ferme, savoureux, onctueux
Rich, gamey, tender, juicy, firm, savory, smooth



*Une première série d'accompagnements est servie pour deux personnes: kimchi, pousses de soja et purée de patates
douces avec les viandes grillées.

**A first round of accompaniments is served for every two guests: kimchi, soy bean sprouts, and mashed sweet potatoes with the
grill meats.*

FRUIT DE MER / SEAFOOD

Calmar / Squid 15

Fumé, moelleux, salé, tendre, carbonisé, savoureux, élastique
Smoky, chewy, briny, tender, charred, savory, springy

Crevettes au beurre à l'Ail / Garlic butter Shrimps 15

Fumé, aillé, juteux, tendre, savoureux, croustillant, addictif
Smoky, garlicky, juicy, tender, savory, crisp, addictive

Pétoncles au beurre à l'ail / Garlic butter Scallops 21

Onctueux, grillé, tendre, sucré, aillé, velouté, riche
Buttery, seared, tender, sweet, garlicky, silky, rich

Saumon au Miso / Miso Salmon 17

Riche en umami, feuilleté, caramélisé, moelleux, savoureux,
beurré, fumé
Umami-rich, flaky, caramelized, moist, savory, buttery, smoky

Queue de Homard / Lobster Tail 47

Onctueux, riche en umami, tendre, fumé, sucré, succulent,
croustillant (2 mcx)
*Buttery, umami-packed, tender, smoky, sweet, succulent, crisp
(2 pcs)*



*Une première série d'accompagnements est servie pour deux personnes: kimchi, pousses de soja et purée de patates
douces avec les viandes grillées.

**A first round of accompaniments is served for every two guests: kimchi, soy bean sprouts, and mashed sweet potatoes with the
grill meats.*

"Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier" / "Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary"

"Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier" / "Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary"

LÉGUMES POUR GRILLADE / VEGETABLES FOR GRILLING

Maïs au beurre /
Corn with butter

5

Champignon au beurre /
Mushroom with butter

5

Asperge /
Asparagus

7

Assortiment de Légumes /
Assorted Vegetables

10

Courgette, oignon, aubergine , pleurote de
panicot
*Zucchini, onion, eggplant, king oyster
mushroom*



À-CÔTÉS / SIDES

Okonomiyaki

13

Crêpe Japonaise aux fruits de mer
Seafood Japanese pancake

Riz Frit aux Fruits de Mer /
Seafood Fried Rice

17

Riz frit savoureux débordant de crevettes, calamars, bâtonnets
de crabe, tobiko et oignons verts, cuit à la perfection dans un
wok pour un résultat doré et aromatique
*Savory fried rice bursting with shrimp, squid, crabstick, tobiko
and scallions in aromatic, golden wok-fried perfection*

Riz Frit à l'Ail / Garlic Fried Rice

15

Riz frit à l'ail parfumé, parfaitement doré, avec des morceaux
croustillants et une riche saveur umami à chaque bouchée.
*Fragrant garlic fried rice, perfectly golden, with crispy bits and
rich umami in every bitedressing*

ACCOMPAGNEMENTS / ACCOMPANIMENTS

Kimchi

3

Pousse de Soja / Soybean Sprout

3

Purée de Patate Douce / Mashed Sweet Potato

3

BOISSONS EXCLUSIVES DE MIKASA / MIKASA'S EXCLUSIVE BEVERAGES

*Nos boissons sont conçues pour rehausser les viandes grillées, en équilibrant
des notes audacieuses, acidulées et savoureuses afin d'amplifier chaque
bouchée fumée avec harmonie.
Our beverages are crafted to elevate grilled meats, balancing bold, tangy, and
savory notes to amplify every smoky bite with harmony.*

Chia Breeze

7

Limonade de citron salé, graines de chia
Salted lemon lemonade, chia seeds

Saigon Mận Mả

7

Limonade de citron salé, pêche
Salted lemon lemonade, peach

Sel & Passion

7

Granité de prune confit, fruit de la passion
Candied plum granita, passion fruit

Mơ Mát

7

Granité de prune confit, menthe fraîche
Candied plum granita, fresh mint



DESSERTS

Crème Glacée / Ice cream

5

Thé vert / Green tea
Vanille / Vanilla
Mangue / Mango

Dragon Ball

9

crème glacée frite / fried ice cream

Thé vert / Green tea
Vanille / Vanilla
Mangue / Mango

Gâteau au Fromage / Cheese Cake

9

Thé vert / Green tea
Yuzu
Mangue / Mango

Angel Roll

17

Mangue, fraise et litchi enrobés dans une feuille de crêpe, frits à
la tempura, servis avec du miel et de la crème fouettée.
*Mango, strawberry, and lychee wrapped in crepe batter,
deep-fried in tempura batter, served with honey and whipped cream.*



175 Promenade du Centropolis Laval, QC, Canada, Quebec, H7T-0B3
+1 450-681-3338
info@mikasasushibar.ca
mikasasushibar.ca