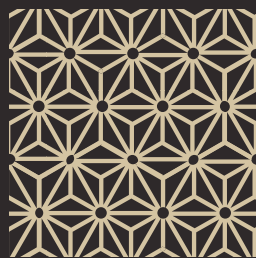


 *Kagayaki*



Saké *Aux Fruits*

39\$ 300ml



*Kagayaki

umeshu soda cocktail

***Kagayaki



6^{\$}



UME SHUWA

umeshu - soda - sirop

SAKÉ JAPONAIS

Dégustation Idéale *Ideal Tasting*

● Chaud / Hot

● Ambiant / Room

● Froid / Cold



KINRAN KUROBE Karakuchi Futsu

15% Alc. / vol.



Très sec & polyvalent
Very dry & versatile

110 ml P - 15
300 ml M - 28
720 ml B - 68
1800ml XL - 148



KIRINZAN Dento Karakuchi

15.4% Alc. / vol.



Goût de noix & de melon
Nutty & melon notes

300ml 36
720ml 85



KINTSURU Honjozo

15.5% Alc. / vol.



Arômes de litchi & une texture soyeuse
Aromas of lychee & a silky texture

720ml 88



MANOTSURU -CLOUDY- Junmai Nigori

15.5% Alc. / vol.



Grossièrement filtré, légèrement sucré, crémeuse & poivrée; Notes de fruits tropicaux d'herbes & de melon.
"Unfiltered", slightly sweet, creamy & peppery; Notes of tropical fruits, herbs & melon

500ml 75

ÉDITION
SAISONNIÈRE
季節限定



SHIKI NO Sake Junmai Ginjo

12% Alc. / vol.



Floral, doux & délicat
Floral, smooth & light

240ml 35



MANOTSURU Sakura Junmai

14% Alc. / vol.



Léger & facile à boire avec de effluves subtils de fleurs
Light & easy to drink with subtle floral scents

300ml 38

LIQUEUR DE FRUIT



SAIKA Umeshu Nigori

10.5% Alc. / vol.

Super fruité, frais & riche texture de prune

Super fruity, fresh & rich plum texture

2 oz V - 9
720ml B - 65



SAIKA Yuzushu

7.5% Alc. / vol.

Très frais et fruité, acidulé, vif arôme de yuzu (agrumes)

Very fresh and fruity, tangy, lively aroma of yuzu (citrus)

2 oz V - 9
720ml B - 65



MORINOKURA Shiso Umeshu

9 % Alc. / vol.

Alcool de prune infusé au shiso rouge, fruité, rond & finale acidulée
Plum alcohol infused with red shiso, fruity, round & tangy finishing

2 oz V - 8
720ml B - 63



CHOYA Sparkling

5.5% Alc. / vol.

Onctueux & délicat; Parfait équilibre entre le pétillant et le fruité de la prune

Smooth & delicate; Perfect balance between sparkling wine & plum fruitness

750ml B - 58



CHOYA Kokuto

(Brown Sugar)

14% Alc. / vol.

Goût doux du rhum brun & de l'umeshu japonais traditionnel

Mellow taste of dark rum & traditional Japanese Umeshu

2 oz V - 15
25.36 oz B - 108

WHISKY



NIKKA TAKETSURU Pure Malt Whisky

43% Alc. / vol.

SC2014 Gagnant Médaille d'Or
ISC2014 Gold Medal Winner

1.5 oz V - 21
23.67 oz B - 250



IWAI - TRADITION Mars Whisky

40% Alc. / vol.

Goût de caramel au miel
Belle note d'épices de gingembre
Honey toffee taste
Beautiful ginger spice note

1.5 oz V - 22
23.67 oz B - 290



HIBIKI JAPANESE HARMONY Suntory Whisky

43% Alc. / vol.

Goût de miel & chocolat blanc
Belle note de chêne japonais
Honey & white chocolate taste
Beautiful japanese oak note

1.5 oz V - 26
23.67 oz B - 350

SHOCHU



YOKAICHI MUGI

Japon / Japan

25% Alc. / vol.
Orge
Barley

2 oz V - 11
750ml B - 90



TANAKA MOONLIGHT

Viêt Nam / Vietnam

25% Alc. / vol.
Orge
Barley

2 oz V - 8
750ml B - 78



JINRO CHAMISUL FRESH

Corée / Korea

17,8% Alc. / vol.
Riz
Rice

360ml B - 26

BIÈRE



ASAHI Super Dry

5% Alc. / vol.

500ml 9



SAPPORO Premium

5% Alc. / vol.

340ml 7
500ml 10



HITACHINO NEST Yuzu LAGER

5% Alc. / vol.

330ml 14



HITACHINO NEST Daidai Ale IPA

5% Alc. / vol.

330ml 13



ASAHI Dry Zéro

0.0 % Alc. / vol.

500ml 8



KIRIN Zéro Ichi

0.0 % Alc. / vol.

350ml 7

VIN

ROSÉ

	5oz	9oz	B
GRENACHE GRIS, GRENACHE, MERLOT, CABERNET FRANC Le Pive Gris, France BIO	10	18	-

BLANC - WHITE

	5oz	9oz	B
CHENIN BLANC Robertson Winery, Afrique du Sud	7	13	-
SAUVIGNON BLANC Les Jamelles , France 250ml			14
CHARDONNAY Just For You, Hongrie 250ml			11
SAUVIGNON BLANC Kim Crawford Marlborough, Nouvelle-Zélande 375ml			25
RIESLING Inniskillin Niagara Estate Late Autumn Riesling 2018, Canada			38
SAUVIGNON BLANC, VIOGNIER, ROUSSANNE Le Pive Blanc Pays d'Oc, France BIO			42
SAUVIGNON BLANC Kim Crawford Marlborough, Nouvelle Zélande			48
CHARDONNAY Domaine Gueguen Bourgogne Côtes Salines 2018, France			50

ROUGE - RED

	5oz	9oz	B
MERLOT Grand Sud Merlot, France	7	13	-
CABERNET SAUVIGNON, SYRAH PAYS D'OC J. P. Chenet, France 250ml			12
BORDEAUX Marquis de Chasse, France 250ml			14
BEAUJOLAIS Georges Duboeuf Brouilly, France 500ml			38
MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON Château Puy-Landry 2016, France BIO			40
CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE, MERLOT, SYRAH Jean-Paul Daumen Méditerranée 2017, France BIO			43
SANGIOVESE, MERLOT, CANAIOLO, COLORINO San Fabiano Calcinaia Chianti Classico 2018, Italie BIO			50
SANGIOVESE, Capanna Rosso Di Montalcion 2018, Italie			70

Les millésimes peuvent varier / Vintages may vary

BREUVAGES

Soda Japonais	Japanese Soda	8
San Pellegrino	750ml	8
Horoniga Café Affogato		6.5
Irimai-Cha Maison	Homemade Irimai-Cha	6
Calpico Boisson Japonaise au Lait	Japanese Uncarbonated Milk Soft Drink	5
Ramune		5
Jus	Juice	4
Boissons Gazeuses	Soft Drinks	3.5

ENTRÉES



Ika Sansai

Calmars assaisonnés servis avec des légumes sauvages japonais
Seasoned calamari with wild Japanese vegetables

7



Chuka-fukahire

Méduses assaisonnées avec des imitation d'ailerons de requin
Seasoned jellyfish with imitation shark fins

8

Edamame

Fèves de soya étuvées avec sel de mer & poivre noir
Steamed soybean seasoned with sea salt & black pepper

6

Iidako

Petites pieuvres assaisonnées au style japonais
Japanese style seasoned baby octopus

9



Yakitori Negima (4)

Brochette de poulet grillé servie avec une sauce teriyaki
Chicken kebab with teriyaki sauce

10

Kimuchi

Chou fermenté épicé
Fermented spiced cabbage

5

Kaiso

Salade d'algues servie avec des radis japonais marinés
Seaweed salad with pickled Japanese radish

6



Tsukemono Moriawase

Combinaison de légumes marinés à la japonaise
Marinated Japanese vegetable mix

7

Potato Salad Japonais

Salade de pommes de terre style japonais au jambon
Japanese style potato salad with ham

7



Tako Wasabi

Pieuvre crue marinée au wasabi et servie avec nori
Raw marinated octopus served with nori and wasabi

8



SHABU SHABU KAGAYAKI

Le Shabu Shabu est une variante japonaise du hot pot qui fut introduite dans l'archipel nippon au 20^{ième} siècle. Ce plat a un style similaire à celui du Sukiyaki puisque les deux mets utilisent de fines tranches de viandes ainsi que des légumes variés qui sont généralement servis avec des sauces. Le Shabu Shabu est considéré comme étant plus savoureux et moins sucré que le Sukiyaki.

Le terme Shabu Shabu signifie "swish-swish", se référant à l'onomatopée produit par les sifflements des fines tranches de viandes cuisant dans le bouillon.

Le restaurant Kagayaki offre une expérience unique de Shabu Shabu, en mangeant des ingrédients sains et frais dans un contrôle total de sa propre casserole avec le bouillon spécial du chef Kagayaki.

Shabu Shabu is a Japanese variation of hot pot introduced in the Nippon archipelago during the 20th century. This meal has close ties to Sukiyaki as both dishes use thin slices of meat as well as fresh vegetables, which are usually served with dipping sauces. Shabu Shabu is considered tastier and less sweet than Sukiyaki.

The name Shabu Shabu translates to "swoosh-swoosh", referring to the whistling sound of the thin slices of meat cooking in the broth.

Kagayaki Restaurant offers a unique experience of Shabu Shabu, by eating healthy & fresh ingredients in full control of his/her own hot pot with Chef Kagayaki's special broth.

COMMENT ÇA MARCHE

HOW IT WORKS



BOUILLONS MAISON

HOMEMADE BROTHS

Sukiyaki

Cette recette secrète de soupe Sukiyaki est faite à base de sauce soya, oignon, sucre, saké et mirin. Les ingrédients sont généralement plongés dans un petit bol d'oeuf cru et battus après avoir été cuits dans le bouillon, puis mangés. Cette combinaison de Sukiyaki et d'oeuf cru fait ressortir le côté sucré de la viande et des légumes.

Secret Sukiyaki soup recipe made with soya sauce, onion, sugar, sake and mirin. The ingredients are usually dipped in a small bowl of raw eggs and beaten after being cooked in the broth and then eaten. This mix of Sukiyaki and raw egg draws out the sweetness of meat and vegetables.



Épicé Du Chef

Bouillon intensément parfumé, qui est modérément épicé avec un mélange secret de piments créé par le Chef Kagayaki.

This intensely fragrant broth is moderately spiced with the Chef Kagayaki's secret pepper mix.



Kombu & Essence De Dashi

Kombu & Dashi Essence



Fait à base d'essence de thon Bonito séché & de fameux Kombu Hidaka de Hokkaido, ce bouillon clair, doux et authentique amplifie le riche parfum des ingrédients.

This authentic and clear broth made from dried Bonito tuna essence & famous Hokkaido Hidaka Kombu maximized the rich flavor of food.



SAUCE MAISON



PONZU

Préparée à partir de sauce soya, de vinaigre et de dashi, son acidité plutôt rafraîchissant se marie parfaitement à la viande.

Made from soya sauce base, vinegar and dashi, its refreshing acidity matches perfectly with meat.



GOMA

Apprêtée à partir de pâte de sésame blanche et de beurre d'arachide, la douceur et la profondeur de ce goût crémeux s'allient parfaitement à la viande et aux légumes.

Made from white sesame paste and peanut butter, the delicacy and depth of its creamy taste goes perfectly with meat and vegetables.



Veuillez nous aviser de vos allergies ou de toutes restrictions alimentaires.
Nous sommes ravis de vous accommoder.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

Toutes les images sont pour référence seulement.
All pictures are for reference only.

Les frais de service seront inclus pour les groupes de 6 personnes ou plus.
A service charge will be included for groups of 6 or more.

Frais De Partage 10\$ / Pers Add.
Sharing Fee

FUTARI SET

Pour 2 Pers

80\$

Faux-filet de Boeuf Désossé Certifié Canada AAA 5oz

Boneless beef rib-eye certified Canada AAA

Épaule d'Agneau Désossé de Nouvelle-Zélande 5oz

Boneless lamb shoulder from New Zealand

Flanc de Porc Nagano Désossé 5oz

Boneless Nagano pork belly

Choix de Bouillon Maison *2

Choices of homemade broth

Set de Sauces Maison (ponzu & goma) *2

Homemade sauce

Riz Vapeur japonais *2

Japanese steamed rice

Nouilles (ramen & udon) *2

Noodles

Assortiment de Légumes Saisonniers

Assorted seasonal vegetables

Assortiment de Tofu & Gâteau de Riz Coréen

Assorted tofu & korean rice cake

Dessert du jour

Daily japanese dessert



GOUKA SET

Pour 2 Pers

98\$

Faux-filet de Boeuf Angus Premium Désossé Certifié AAA 5oz

Boneless prime beef rib-eye certified angus AAA

Tontoro(bajoue) de Porc Sangenton 5oz

Sangenton tontoro pork neck

Assortiment De Fruits De Mer

(2 pétoncles, 2 saumons, 4 crevettes & 2 calmars)

Assorted seafoods (2 scallop, 2 salmon, 4 shrimps & 2 squid)

Entrées du Jour

Daily appetizers

Choix de Bouillon Maison *2

Choices of homemade broth

Set de Sauces Maison (ponzu & Goma) *2

Homemade sauce

Riz Vapeur Japonais *2

Japanese steamed rice

Nouilles (ramen & udon) *2

Noodles

Assortiment de Légumes Saisonniers

Assorted seasonal vegetables

Assortiment de Tofu & Gâteau de Riz Coréen

Assorted tofu & Korean rice cake

Dessert du Jour

Daily Japanese dessert

KAZOKU SET

Pour 4 Pers

155\$

Faux-filet De Boeuf Désossé Certifié Canada AAA 5oz

Boneless beef rib-eye certified Canada AAA

Longe De Porc Sangenton Désossé 5oz

Boneless Sangenton pork loin

Épaule d'Agneau Désossé De Nouvelle-Zélande 5oz

Boneless New Zealand Lamb Shoulder

Flanc De Porc Nagano Désossé 5oz

Boneless Nagano Pork Belly

Poitrine De Poulet Désossée 5oz

Boneless chicken breast



Choix De Bouillon Maison *4

Choices of homemade broth

Set de Sauces Maison (ponzu & goma) *4

Homemade sauce

Riz Vapeur Japonais *4

Japanese steamed rice

Nouilles (ramen & udon & konnyaku & vermicelle) *4

Noodles

Assortiment de Légumes Saisonniers *2

Assorted seasonal vegetables

Assortiment de Tofu & Gâteau de Riz Coréen

Assorted tofu & Korean rice cake



Dessert du Jour

daily Japanese dessert

DANRAN SET

Pour 4 Pers

195\$

Faux-filet de Boeuf Angus Premium Désossé Certifié Angus AAA 5oz

Boneless prime beef rib-eye certified angus AAA

Faux-filet de Boeuf Premium Désossé Certifié Canada AAA 5oz

Boneless prime beef rib-eye certified Canada AAA

Tontoro(bajoue) de Porc Sangenton Désossé 5oz

Boneless Sangenton pork tontoro

Poitrine de Poulet Désossée 5oz

Boneless chicken breast

Assortiment De Fruits De Mer (4 pétoncles, 4 saumons, 8 crevettes & 4 calmars)

Assorted seafoods (4 scallop, 4 salmon, 8 shrimps & 4 squid)



Entrées du Jour

Daily appetizers



Choix de Bouillon Maison *4

Choices of homemade broth

Set de Sauces Maison (ponzu & goma) *4

Homemade sauce

Riz Vapeur Japonais *4

Japanese steamed rice

Nouilles (ramen & udon & konnyaku & vermicelle) *4

Noodles

Assortiment de Légumes Saisonniers *2

Assorted seasonal vegetables

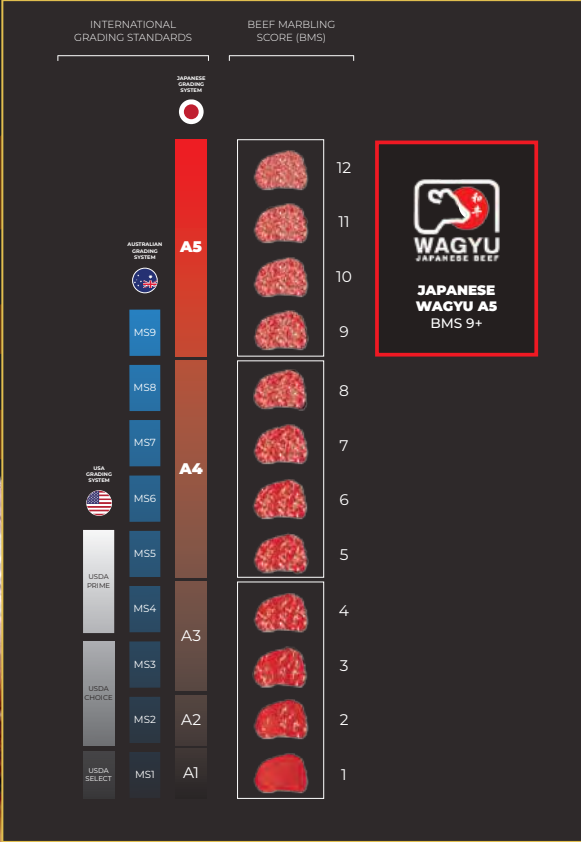
Assortiment de Tofu & Gâteau de Riz Coréen

Assorted tofu & Korean rice cake



Dessert du Jour

Daily Japanese dessert



Combo Inclus

- 1 choix de bouillon maison /1 choice of homemade broth
- Nouilles - Teuchi fu udon /Noodles
- Sauces maison - Ponzu sauce & goma sauce /Homemade sauce
- Légumes saisonniers assortis /Assorted seasonal vegetables
- Accompagnements - Tofu frais + mochi shabu + boulettes de poulet maison /Sides
- Riz vapeur japonais /Japanese steamed rice
- Dessert japonais du jour /Daily japanese dessert

WAGYU SET

DS1. Dégustation Miyazaki Set 60z 180

Faux-filet de Wagyu japonaise A5 Miyazaki, 30z

Faux-filet de Wagyu japonaise A4 Miyazaki, 30z

DS2. Miyazaki Gyu A5 Set 50z 170

Faux-filet de Wagyu japonaise A5 Miyazaki

DS3. Miyazaki Gyu A4 Set 50z 145

Faux-filet de Wagyu japonaise A4 Miyazaki

👑 DS4. Zeitaku Set 160

Faux-filet de Wagyu japonaise A5 Miyazaki, 30z

Combinaison de fruits de mer:

Crevettes*2, saumon*2, pétoncle*1 & pattes de crabe des neiges*2

Seafood Platter: Shrimp*2, Salmon*2, Scallop*1 & Snow Crab Legs*2

👑 DS5. Omakase Gyu Set 158

Faux-filet de Wagyu Japonaise A5 Miyazaki, 20z

Faux-filet de Wagyu Japonaise A4 Miyazaki, 20z

Faux-filet de boeuf angus premium désossé certifié Canada AAA, 30z

Faux-filet de boeuf premium désossé certifié Canada AAA, 30z



OFFRE SPÉCIALE

DS6. Umi Niku Set - Surf & Turf

95

Deluxe fruits de mer au choix du chef
Boeuf angus premium Canada AAA, 4oz

DS7. Oniku Set - Amateur de Viande

58

Épaule d'agneau désossée de Nouvelle-Zélande, 3oz
Flanc de porc Nagano du Québec, 3oz
Faux-filet de boeuf désossé certifié Canada AAA, 4oz



DS8. ButaNiku Set - Porc

50

Tontoro(bajoue) de porc Sangenton désossé, 3oz
Flanc de porc Nagano du Québec désossé, 3oz
Longe de porc Sangenton désossé, 3oz



COMBO CLASSIQUE

DD1.	SHABU SET Épaule d'Agneau Épaule d'agneau désossée de Nouvelle-Zélande <i>New Zealand boneless lamb shoulder</i>	50Z	35
	DD2. SHABU SET Boeuf Angus Premium Faux-filet de boeuf angus premium désossée certifié Canada AAA <i>Boneless certified Canada AAA premium angus beef rib eye</i>	50Z	53
	DD3. SHABU SET Boeuf Premium Faux-filet de boeuf premium désossée certifié Canada AAA <i>Boneless certified Canada AAA premium beef rib eye</i>	50Z	43
DD4.	SHABU SET Porc Nagano Flanc de porc Nagano désossée <i>Boneless Nagano pork belly</i>	50Z	33
DD5.	SHABU SET Porc Sangenton Longe de porc Sangenton <i>Boneless sangenton pork loin</i>	50Z	31
DD6.	SHABU SET Poulet Poitrine de poulet désossée <i>Boneless chicken breast</i>	50Z	32
DD7.	SHABU SET Végétarien Assortiment de légumes, tofu et champignons <i>Assorted vegetables, tofu and mushrooms</i>		35
DD8.	SHABU SET Fruits de Mer Assortiment de fruit de mer <i>Assorted seafoods</i>		55

COMBO INCLUS

1 Choix de Bouillon Maison

1 choice of homemade broth

sukiyaki / épice du chef / kombu & essence de dashi

1 Choix de Nouilles

1 choice of noodles

teuchi fu udon / ramen / konnyaku / harusame

Sauce Maison

Homemade sauce

ponzu sauce + goma sauce

Assortiment de Légumes Saisonniers

Assorted seasonal vegetables

Accompagnements

Sides

Gâteau coréen au riz + tofu frais + tofu congelé

Riz Vapeur Japonais

Japanese steamed rice

Dessert Japonais du Jour

Daily Japanese dessert

AJOUT

ADD-ON

Viande / Meat

Faux-filet de wagyu japonais A5 Miyazaki <i>Wagyu Japanese A5 Miyazaki rib eye A5</i>	30Z	85
Faux-filet de wagyu japonais A4 Miyazaki faux-filet <i>Wagyu Japanese A5 Miyazaki rib eye A4</i>	30Z	80
Faux-filet de boeuf angus premium désossée certifié Canada AAA <i>Boneless certified Canada AAA premium angus beef rib eye</i>	50Z	32
Faux-filet de boeuf premium désossée certifié Canada AAA <i>Boneless certified Canada AAA premium beef rib eye</i>	50Z	23
Épaule d'agneau désossée de Nouvelle-Zélande <i>Boneless New Zealand lamb shoulder</i>	50Z	16
Tontoro(bajoue) de porc désossée de Sangenton <i>Boneless Sangenton pork tontoro (jowl)</i>	50Z	18
Flanc de porc Nagano désossée <i>Boneless Nagano pork belly</i>	50Z	14
Longe de porc désossée de Sangenton <i>Boneless Sangenton pork loin</i>	50Z	13
Poitrine de poulet désossée <i>Boneless chicken breast</i>	50Z	12

Fruits de Mer / Seafood

Combinaison de fruits de mer <i>Seafood combination</i>		38
Pattes de crabe des neiges <i>Snow crab legs</i>		25
Mini combinaison de fruits de mer <i>Mini seafood combination</i>		20
Saumon de l'Atlantique, Sans antibiotiques <i>Atlantic salmon, no antibiotics</i>	(3)	10
Pétoncle IQF 2S Hokkaido japon <i>Hokkaido scallop IQF 2S</i>	(2)	10
Crevettes 13/15 <i>Shrimp 13/15</i>	(2)	10
Crevettes 21/25 <i>Shrimp 21/25</i>	(3)	6
Pétoncle Hokkaido japon <i>Hokkaido scallop</i>	(2)	6
Tulapia <i>Tilapia</i>	(3)	6
Calmars <i>Calamari</i>	(3)	6
Moule à coquille verte <i>Green shell mussel</i>	(2)	5
Imitations bâtonnets de crabe <i>Imitations crab sticks</i>	(2)	5

Nouilles / Noodles

Ramen - blé / <i>wheat</i>	5
Teuchi fu udon - blé / <i>wheat</i>	5
Konnyaku - konjac	5
Harusame - patate sucrée / <i>sweet potato</i>	5

Extra

Assortiment de légumes <i>Assorted vegetables</i>	15
Assortiment de champignons <i>Assorted mushrooms</i>	9
Assortiment de tofu mou & congelé <i>Assorted soft & frozen tofu</i>	8
Boulette de viande de poulet maison <i>Homemade chicken meatball</i>	6
Mochi shabu <i>Mochi shabu</i>	5
Gâteau de riz coréen <i>Korean rice cake</i>	5
Riz vapeur japonais <i>Japanese steamed rice</i>	3

75 Rue De La Gauchetière O
Montréal, QC H2Z 1C2

(514) 396-4746