



Shabu Shabu Kagayaki

Le Shabu Shabu est une variante japonaise du hot pot qui fut introduit dans l'archipel nippon au 20^{ème} siècle. Ce plat a un style similaire à celui du Sukiyaki puisque les deux mets utilisent de fines tranches de viande 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 viande cuisant dans le bouillon.

Le restaurant Kagayaki offre une expérience unique de Shabu Shabu à la maison, 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 the 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 at home, by eating healthy & fresh ingredients in full control of his/her own hot pot with Chef Kagayaki's special broth.

BOUILLONS MAISON - HOMEMADE BROTHS

Les recettes secrètes des bouillons maison sont l'âme du Shabu Shabu Kagayaki.
The homemade broths' secret recipes are the soul of Kagayaki Shabu Shabu.

Épicé Du Chef Chef's Spicy

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.

Sukiyaki

Cette recette secrète de soupe Sukiyaki est faite à base de sauce soya et de mirin. Cette combinaison de soupe et d'oeuf cru fait ressortir le côté sucré de la viande et des légumes.
Secret Sukiyaki soup recipe made with soya sauce and mirin. This mix of soup and raw egg draws out the sweetness of meat and vegetables.

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 et doux est authentique amplifie le riche parfum des ingrédients.
Made from white sesame paste and peanut butter, the delicacy and depth of its creamy taste goes perfectly with meat and vegetables.

SAUCES SPÉCIALES - SPECIAL SAUCES

Ponzu

Préparée à partir de sauce soya, de vinaigre et de dashi, son acidité plutôt rafraichissante 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'arachides, 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.

ENTRÉES - ENTREE

Ika Sansai

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

7

Yakitori Negima (4)

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

9

Chuka-fukahire

Méduses assaisonnées avec des imitations ailerons de requins
Seasoned jellyfish with imitation shark fins

8

Kaiso

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

6

Edamame

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

6

Potato Salad Japonais

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

7

Iidako

Petites pieuvres assaisonnées au style japonais
Small octopus seasoned in a Japanese style

9

Tsukemomo Moriawase

Combinaison de légumes marinés à la japonaise
Marinated Japanese vegetable mix

7

Kimuchi

Chou fermenté épicé
Fermented spiced cabbage

5

Tako Wasabi

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

7

Frais!

kagayakirestaurant.com

CLASSIQUE COMBO

CLASSIC COMBO



- **1 Choix De Bouillon Maison**
1 Choice of Homemade Broth
- **Ponzu Sauce + Goma Sauce**
- **Légumes Saisonniers Assortis**
Assorted Vegetables
- **Accompagnements: Gâteau coréen au riz + Tofu frais + Tofu congelé**
Side: Korean Rice Cake + Fresh Tofu + Frozen Tofu
- **1 Choix De Nouille: Teuchi Fu Udon, Ramen, Konnyaku**
1 Choice of Noodle
- **Riz Vapeur Japonais**
Japanese Steamed Rice
- **Dessert: Crème glacée du jour ou Horoniga Cafe Affogato**
Daily Ice Cream or Horoniga Coffee Affogato

A. Agneau 5oz Lamb 5oz	26
<i>Agneau désossé de Nouvelle-Zélande Boneless lamb from New Zealand</i>	
B. Boeuf Angus Premium 5oz Prime Angus Beef 5oz	40
<i>Faux-filet certifié Angus AAA Beef Rib-eye, Certified Angus AAA</i>	
C. Boeuf Premium 5oz Prime Beef 5oz	35
<i>Faux-filet certifié Canada AAA Beef Rib-eye, Certified Canada AAA</i>	
D. Porc Nagano 5oz Nagano Pork 5oz	25
<i>Longe De Porc Nagano Haut De Gamme Du Québec Upscale Quebec Nagano Pork Loin</i>	
E. Poulet 5oz Chicken 5oz	23
<i>Poitrine De Poulet Chicken Breast</i>	
F. Végétarien Vegetarian	23
<i>Assortiment De Légumes, Tofu Et Champignons Assorted Vegetables, Tofu And Mushrooms</i>	

Nouveau!

TEMPS LIMITÉE

LIMITED TIME

- **1 Choix De Bouillon Maison**
1 Choice of Homemade Broth
- **Ponzu Sauce + Goma Sauce**
- **Légumes Saisonniers Assortis**
Assorted Vegetables
- **Accompagnements: Tofu frais + Mochi Shabu + Boulettes de Poulet**
Side: Fresh Tofu + Mochi Shabu + Chicken Meatball
- **Nouille: Teuchi Fu Udon**
Udon Noodle
- **Riz Vapeur Japonais**
Japanese Steamed Rice
- **Dessert Japonais du jour**
Japanese Dessert of the Day



S1. NIKUZUKI SET Amateur de Viandes Meat Lover 45

Agneau Lamb	3oz
Porc du Québec Quebec Pork	3oz
Boeuf Premium Prime Beef	4oz

S2. ZEITAKU SET Luxe Luxury 95

MIYAZAKI WAGYU JAPON A5 Faux-Filet Rib-Eye	3oz
Crevettes 21/25 Shrimps 21/25	(3)
Pétoncles IQF 10/20 Hokkaido Japon Scallops IQF 10/20 Hokkaido Japan	(1)

S3. ONIKU TO KAISEN SET Surf & Turf 55

Combinaison de Fruits de Mer Seafood Combination	4oz
Boeuf Angus Premium Prime Angus Beef	4oz



EXTRA

Agneau 5oz Lamb 5oz	12	Assortiment De Légumes Assorted Vegetables	10
Boeuf Angus Premium 5oz Prime Angus Beef 5oz	25	Nouille Udon Udon Noodle	5
Boeuf Premium 5oz Prime Beef 5oz	20	Nouille Ramen Ramen Noodle	5
Porc Nagano 5oz Nagano Pork 5oz	10	Boulette De Viande De Poulet Maison Homemade Chicken Meatball	5
Poulet 5oz Chicken 5oz	9	Riz Vapeur Japonais Japanese Steamed Rice	3