

# IZAKAYA

RÉVEILLON  
NYE

## MENU DÉGUSTATION 89 \$

### COCKTAIL DE BIENVENUE / WELCOME COCKTAIL

#### EDAMAME

Fèves de soja au sel  
Green soy beans with salt

#### SASHIMI DE BOEUF

Ail croustillant, oignons verts, sauce ponzu  
Beef sashimi, crispy garlic, green onions, ponzu sauce

#### TATAKI SAKÉ

Saumon, ponzu, ikura, pommes vertes  
Salmon, ponzu, ikura, green apples

#### GYOZA DUMPLING

Dumplings de porc poêlés accompagnés de sauce soja au chili  
Pan-fried pork dumpling, chili-sesame soy sauce

#### ÉPINARDS GOMAE

Épinards vapeur, vinaigrette sésame noir  
Steamed spinach, black sesame vinaigrette

#### GINDARA SAIKYO YAKI

Morue charbonnière marinée grillée au miso blanc et sake  
Grilled black cod marinated in white miso and sake

#### AILES DE POULET STYLE NAGOYA

Lacque au mirin, soja et poivre noir  
Nagoya chicken wings: soy-mirin glaze, black pepper

#### EBI MAYO

Crevettes géantes frites, mayonnaise au wasabi  
Jumbo fried shrimp, wasabi mayonnaise

#### NIGIRI & MAKI

Choix du chef 6 morceaux  
Chef's choice, 6 pieces

### TEXTURES AU CHOCOLAT FONCÉ, GANACHE AUX CHÂTAIGNES ET GUIMAUVES GRILLÉES

Dark chocolate textures, chesnut ganache and toasted marshmallow

### BAR OUVERT / OPEN BAR 55 \$\*

\*Le bar ouvert est disponible uniquement pour l'ensemble d'une table pour un maximum de 3 heures

\*The open bar must be ordered by each member at the table. For a maximum of 3 hours

