





Cocktails

Nashi	13	Grey Goose La Poire, liq. de sureau, mousse de sureau, citron, pomme, amers à la lavande Grey Goose La Poire, elderflower liq., elderflower foam, apple, lemon, lavender bitters
Suppai Tahm	11	Amaretto Avril, Grey Goose Cherry Noir, sirop d'agrumes, yuzu Avril Amaretto, Grey Goose Cherry Noir, citrus syrup, yuzu
Uchiwa	11	Tequila Cazadores, liq. de sureau, liq. de violette, jus de pêche, amers de fuji Cazadores tequila, elderflower liq., violet liq., peach juice, fuji bitters
Mango Majin Buu	10	Vodka, Malibu, purée de fraises, nectar de mangue Vodka, Malibu, strawberry puree, mango nectar
Midori Sangria	10	Vin blanc, Midori, thé sencha, lime, sirop de matcha White wine, Midori, sencha tea, lime, matcha syrup
Tokyo Sour	12	Bourbon Buffalo Trace, Grey Goose Cherry Noir, sirop de hojicha, citron, vin rouge, griotte fumée Buffalo Trace bourbon, Grey Goose Cherry Noir, hojicha syrup, lemon, red wine, smoked morello cherry
Shiso Sour	12	Gin Tanqueray Rangpur, liq. de sureau, sirop de shiso, lime Tanqueray Rangpur gin, elderflower liq., shiso syrup, lime
Ichigo Tonic	12	Gin Tanqueray Rangpur, kabosu, tonique au pamplemousse, concombre, soda Tanqueray Rangpur gin, kabosu, grapefruit tonic, cucumber, soda
Nihon Negroni	12	Gin Hendrick's, Aperol, saké nigori / Hendrick's gin, Aperol, nigori sake
Mr. Miyagi	10	Whiskey Jameson, sirop de gingembre maison, lime, soda gingembre Jameson whiskey, homemade ginger syrup, lime, ginger ale
Shogun	13	Cognac Hennessy VS, liq. d'orange, sirop de safran, citron, thé noir nadeishiko Hennessy VS cognac, orange liq., saffron syrup, lemon, nadeishiko black tea
Akuma	11	Rhum Havana Club, shiso, sirop de shiso, sirop de gingembre, lime, soda Havana Club rum, shiso, shiso syrup, ginger syrup, lime, soda
Sencha Old Fashion	11	Whiskey Spicebox, liq. de thé vert, amers au sencha, amers Angostura Spicebox Whiskey, green tea liq., sencha bitters, Angostura bitters

Shooters

O'Aki Bomb	8	Ichigo Ale, bourbon-sirop d'érable, saké-soho-yuzu Ichigo Ale, maple syrup-bourbon, sake-soho-yuzu
Panaché Bomb	8	Sapporo, vodka-sirop d'agrumes, saké-yuzu Sapporo, vodka-citrus syrup, sake-yuzu
Hana	4	Vodka, vanille, amers de lavande, citron Vodka, vanilla, lavender bitters, lemon
Meron	4	Soju, Midori, amers de Fuji, kabosu Soju, Midori, Fuji bitters, kabosu
Supaisu	4	Whisky Spicebox, nigori, amers de cardamome Whisky Spicebox, nigori, cardamom bitters

Bières/Beers

Sapporo fût/draft	330ml / 5 - 600ml / 8
Ichigo Ale fût/draft (ambré/amber)	330ml / 5 - 600ml / 8
Ich Shiro fût/draft (blanche/white)	330ml / 5 - 600ml / 8
Sapporo gingembre/ginger	330ml / 5.50 - 600ml / 8.50
Sapporo yuzu	330ml / 5.50 - 600ml / 9
Sapporo	btl 341ml / 6 - canette/can 650ml / 10
Asahi	canette/can 500ml / 8
Kirin Ichiban	btl 650ml / 10

ShoChu

Goki	3 oz / 8
Goki Utagaki	3 oz / 11.5

Whiskys

Nikka Taketsuru Pure Malt	13.5
Nikka Coffey Grain	15.5
Nikka Miyagikyo	16
Nikka Yoichi	16
Hibiki Suntory Harmony	18
Glenmorangie Nectar d'Or 12 a/y	16
Glenmorangie 18 a/y	20
Ardbeg 10 a/y	11

Umeshu / Vins de prune Plum wines

Saika	4oz / 9.50	720ml / 52
Saika Nigori	4oz / 10	720ml / 61
Ume	4oz / 11	300ml / 28
Choya	4oz / 12	700ml / 70

Sakés froids / Cold sakes

Hishimasamune Cho-Karakuchi, Kubota, Junmai	300ml / 28
Kome Dry, Yoshi no Gawa, Hojozo	300ml / 30
Sho-Une, Hakutsuru, Junmai Dai Ginjo	300ml / 23
Kita-no-sho, Funaki, Junmai Ginjo	300ml / 33
Rei, Sho Chiku Bai, Junmai Dai Ginjo	300ml / 32
Horin, Gekkeikan, Junmai Dai Ginjo	300ml / 36
Nihonsakari, Dai Ginjo	500ml / 43
Hishimasamune Cho-Karakuchi, Kubota, Junmai	720ml / 60
Eternal Embers, Yuho, Junmai	4oz / 13 - 720ml / 84
Brewmaster's Choice, Yoshino Gawa, Honjozo	720ml / 55
Living Jewel, Tozai, Junmai	720ml / 57
Gunma Izumi, Shimaoka Shuzo, Yamahai Honjozo	720ml / 53
Dassai 45, Asahi Shuzo, Junmai Dai Ginjo	4oz / 15 - 720ml / 115
Haiku Premium, Gekkeikan, Tokubetsu-Junmai	750ml / 34
Adatara, Okunomatsu, Ginjo	720ml / 88
Hakushika, Junmai Ginjo	720ml / 59
Wakatake Demon Slayer, Omuraya, Junmai Dai Ginjo	720ml / 98
Black & Gold, Gekkeikan, Junmai	750ml / 50
Hishimasamune Cho-Karakuchi, Kubota Shuzo, Junmai	1500ml / 130

Saké Chaud / Hot Sake

Gekkeikan Draft, Junmai 125ml / 6 - 300ml / 12 - 750ml / 27

Nigori (Sakés non filtrés / Unfiltered sakes)

Snow Maiden, Tozai, Junmai	720ml / 54
Sho, Sho Chiku Bai, Junmai Ginjo	720ml / 58
Sayuri, Hakutsuru, Junmai	300ml / 19
Silky Mild, Sho Chiku Bai, Junmai	375ml / 25 - 750ml / 44

Vins blancs / White wines

Chablis (Chardonnay), Saint Martin, Domaine Laroche, FR	56
Chardonnay, Diamond Collection, Francis Coppola, US	10/49
Chardonnay, Secret de Lunès, Mas de Lunès, Pays d'Oc, FR	48
Pouilly-Fuissé (Chardonnay), Jean-Claude Boisset, FR	59
Slow Chenin Blanc, False Bay, ZA	39
Garganega/Trebbiano di Soave, Soave Classico, Montresor, IT	36
Grillo, Olli, Feudo Maccari, IT	9.5/43
Parellada/Xarel.lo/Macabeo, Selecció, Parés Baltà, ES	9.5/45
Pecorino, Illuminati, IT	46
Pinot grigio, Kris, IT	42
Riesling, Engelsberg, Huber, AT	50
Fumé Blanc, Carmen Reserva Premier, CL	36
Sauvignon blanc, Diamond Collection, Francis Coppola, US	47
Sancerre (Sauvignon blanc), La Moussière, Alphonse Mellot, FR	74
Sauvignon blanc, Oyster Bay, NZ	9.5/44
Viognier/Sauvignon blanc/Roussanne,	39
Le Pive Blanc, Vignobles Jeanjean, Pays d'Oc, FR	
Xarel.lo/Sauvignon Blanc, Cosmic, Parés Baltà, ES	60

Vins rouges / Red wines

Bordeaux (Cabernet Sauvignon, Merlot), Chateau Leroy-Beauval, FR	41
Cabernet Sauvignon, Sebastiani, US	54
Cabernet Sauvignon, Terrazas, AR	9.5/46
Cabernet sauvignon/Grenache, Mas Petit, Parés Baltà, ES	9.5/39
Jus de Gamay, Touraine Gamay, Complices de Loire, FR	42
Barolo (Nebbiolo), Batasiolo, IT	68
Pinot noir, Île de Beauté, François Labet, Corse, FR	9.5/42
Pinot noir, Les Ursulines, Jean-Claude Boisset, Bourgogne, FR	52
Chianti Rufina (Sangiovese), Selvapiana, IT	54
Syrah/Grenache/Mourvèdre, Marie-Gabrielle,	44
Domaine Cazes, Roussillon, FR	

Pétillant / Sparkling

Fanò Asolo Prosecco, Astoria, IT	44
Sweet Star, Chandon, US	64
Rosé, Chandon, US	64
Impérial Brut, Moët & Chandon, FR	125
Carte Jaune, Veuve Clicquot, FR	134

Rosé

Grenache/Merlot/Cabernet franc,	41
Le Pive Gris, Vignobles Jeanjean, Pays d'Oc, FR	
Grenache, Indigena, Parés Baltà, ES	60

Ichigo ichie, ou « pour cette fois seulement », est une expression japonaise qui décrit le concept culturel de chérir chaque rencontre, puisqu'elle ne peut jamais être reproduite.

Chez Ichigo Ichie, vous serez transporté au Japon par notre atmosphère chaleureuse et invitante. Notre style de repas izakaya (plats à partager), notre menu japonais ainsi que nos cocktails exceptionnels sont les parfaits éléments pour créer de formidables souvenirs.

Les plats d'Ichigo Ichie comprennent certains des aliments les plus uniques et délicieux de Montréal. Puisque nous servons des tapas japonaises préparées principalement à base d'ingrédients biologiques et sans GMS, notre nourriture est de toute première qualité. Nous offrons aussi des choix sans gluten, végétarien et végétalien afin de satisfaire à tous les goûts et régimes alimentaires. Ichigo Ichie ne compte pas seulement une nourriture excellente, mais aussi une fantastique sélection de cocktails et sakés japonais.

Ichigo Ichie, pour votre prochaine expérience mémorable!

Irasshaimase!



Ichigo ichie, "one time one meeting", is a Japanese idiom that describes a cultural concept of treasuring every moment/encounter, for it will never recur.

At Ichigo Ichie, we will transport you to Japan in our warm and inviting atmosphere. Our izakaya style (shared) dining, Japanese-inspired menu and exceptional cocktails are perfect elements for making great memories.

Ichigo Ichie's dishes include some of the most unique and delicious food in Montreal. Serving Japanese tapas using mainly organic ingredients without MSG, we are providing the best quality food. We also have gluten free, vegetarian and vegan options, in order to satisfy restricted diets. Ichigo Ichie doesn't only have great food, we also have fantastic Japanese cocktails and sakes. Ichigo Ichie: for your next incredible memory!

Irasshaimase!

Hors d'oeuvre

お味噌汁 Miso Shiru 4

Soupe miso, tofu, algue
Miso soup, tofu, seaweed

ごぼうの唐揚げ Gobo 9

Racine de bardane frite, assaisonnement shichimi,
mayonnaise épicée
Fried burdock root, shichimi spice,
sweet chili mayonnaise

枝豆 Edamame 10

Assaisonnement: pepperoncino 6 / miso 6 / salé 5
Seasoning: pepperoncino 6 / miso 6 / salted 5

たこわさ Takowasa 6.5

Tartare de pieuvre marinée au wasabi,
radis daikon, nori
Wasabi seasoned octopus tartar, daikon radish, nori

ケールサラダ胡麻和え風

Kale Sarada 7

Salade de chou frisé, sauce sésame onctueuse,
racine de lotus croustillante
Kale salad, creamy sesame dressing, crispy lotus root

Froid | Cold

柚子ツナたたき Yuzu Tsuna Tataki 13

Thon albacore saisi, marinade au yuzu, vinaigrette
wasabi
Seared albacore tuna, yuzu marinade, wasabi dressing

はまち刺身 Hamachi Sashimi 14

Sashimi de thon à queue jaune, sauce sésame,
oignon vert, nori
Yellowtail tuna sashimi, sesame paste, spring onion, nori

サーモントルタル Saamon Tartaru 15

Tartare de saumon mariné gingembre, tempura de nori
au wasabi, trempette d'avocat
Ginger marinated salmon tartare, wasabi flavored nori
tempura, avocado dip

炙りしめさば Shime Saba 10

Maquereau sel et vinaigre flambé au chalumeau,
kiwi, citron
Torched mackerel cured in salt and
vinegar, kiwi, lemon

たこカルパッチョ Tako Carpaccio 12

Carpaccio de pieuvre, vinaigrette miso épicée,
micropousse, filament de piment
Octopus carpaccio, spicy miso dressing, microgreen,
chili thread

牛たたき Gyu Tataki 12

Boeuf saisi, oignon vert, oignon rouge, ail frit,
vinaigrette wasabi
Seared beef, spring onion, red onion, fried garlic,
wasabi dressing

なめろう Saamon Sashimi 14

Trio de sashimi de saumon - en salaison, tataki et frais
Salmon sashimi trio - cured, tataki and fresh

なめろう Namerou 14

Tartare de thon à queue jaune, croustille de crevettes,
oignon vert, gingembre, shiso
Yellowtail tuna tartare, shrimp chips, spring onions,
ginger, shiso

Salade | Salad

和風サラダ Daikon Sarada 11

Assortiment de laitues, radis daikon, tofu, concombre, edamame, flocons de tempura, bonito, nori, vinaigrette prune umeboshi
Assorted lettuces, daikon radish, tofu, cucumber, edamame, tempura flakes, bonito, nori, umeboshi plum dressing

海藻サラダ Kaïso Sarada 11

Assortiment d'algues et laitues, vinaigrette sésame onctueuse
Assorted seaweeds and lettuces, creamy sesame dressing

一期一会サラダ Ichigo Ichie Sarada 11

Assortiment de laitues, tomate cerise, mozzarella frite, fèves, noix, vinaigrette yuzu
Assorted lettuces, cherry tomato, beans, nuts, fried mozzarella, yuzu dressing

Chaud | Hot

銀ダラ Gindara 18

Morue noire sauvage marinée au miso, sauce yuzu
Miso marinated wild black cod, yuzu sauce

屋台風いか焼き Yatai Ika 15

Calmar grillé style yatai, badigeonné de sauce soja, assaisonnement shichimi
Yatai style grilled squid, soy sauce basted, shichimi spice

石焼きカルビ Karubi 17

Côtes de boeuf marinées, servie avec une pierre chaude - style ishiyaki
Marinated short ribs served with a hot stone - ishiyaki style

和牛 Wagyu A5 (4 oz) 47

Boeuf wagyu servi avec une pierre chaude - style ishiyaki
Wagyu beef served with a hot stone - ishiyaki style

鴨ロースの燻製 Kamo 12

Magret de canard fumé, sauce au jus, oignon vert grillé, yuzu fermenté
Smoked duck breast, au jus gravy, grilled spring onion, fermented yuzu

豚の角煮 Kakuni 15

Flanc de porc braisé soja gingembre, moutarde japonaise épicée, oeuf mariné
Soy ginger braised pork belly, spicy Japanese mustard, steeped egg

焼きヒラタケ Yaki Kinoko 8

Pleurote grillé, sauce ponzu
Grilled oyster mushroom, ponzu sauce

つくね Tsukune 9

Saucisse japonaise au poulet et au porc, assaisonnement shichimi, radis daikon et carotte marinés
Japanese chicken and pork sausage, shichimi spice, pickled daikon radish and carrot

焼き鳥 Yakitori 9

Brochette de poulet grillé, assaisonnement shichimi, radis daikon et carotte marinés
Grilled chicken skewer, shichimi spice, pickled daikon radish and carrot

豚ばらの串焼き Butabara 11

Brochette de flanc de porc grillé, assaisonnement cari japonais, radis daikon et carotte marinés
Grilled pork belly skewer, Japanese curry seasoning, pickled daikon radish and carrot



=Végétarien / Vegetarian



=Végétalien / Vegan

Friture | Fried

餃子 スティック Gyoza Sutikku 9

Bâtonnet de ravioli japonais farci au porc, poulet, shiitake et ciboulette à l'ail
Dumpling stick filled with pork, chicken, shiitake and garlic chive

山椒カラマリ Sansho Calamari 11.5

Calmar, poivre sansho, mayonnaise au yuzu
Squid, sansho pepper, yuzu mayonnaise

クリームコロッケ Kurimu Korokke 12

Croquette crémeuse de crabe et morue, sauce tartare japonaise
Creamy crab and cod croquette, Japanese tartare sauce

鶏唐揚げ Karaage 11

Poulet croustillant mariné au soja, mayonnaise wasabi
Soy marinated crispy chicken, wasabi mayonnaise

エビマヨ Ebi Mayo 12.5

Tempura de crevettes géante, amande concassée, mayonnaise épicée
Jumbo shrimps tempura, crushed almond, sweet chili mayonnaise

特大海老天 Ebi Tempura 10

Tempura de crevette géante, sauce mentsuyu, sel au piment et au cari japonais
Jumbo shrimp tempura, mentsuyu sauce, chili and Japanese curry salt

野菜天ぷら Yasai Tempura 9.5

Tempura de légumes assortis, sauce mentsuyu, sel au piment et au cari japonais
Assorted vegetables tempura, mentsuyu sauce, chili and Japanese curry salt

揚げ肉じゃが Nikujaga 9

Croquette de pomme de terre farcie de boeuf braisé au gingembre, bouillon dashi, filament de piment
Potato croquette stuffed with ginger braised beef, dashi broth, chili thread

柚味噌揚げ出し豆腐

Yuzu Miso Agedashi Tofu 9

Tofu, sauce yuzu miso, oignon vert, filament de piment
Tofu, yuzu miso sauce, spring onion, chili thread

たこ焼き Takoyaki 9

Beignet de pieuvre, sauce okonomiyaki, mayonnaise, bonito
Octopus fritter, okonomiyaki sauce, mayonnaise, bonito

ねぎぽんたこ焼き

Negipon Takoyaki 9

Beignet de pieuvre, sauce ponzu, mayonnaise, oignon vert
Octopus fritter, ponzu sauce, mayonnaise, spring onion



=Végétarien / Vegetarian



=Végétalien / Vegan

Nouille et Riz | Noodle & Rice

カルボナーラうどん

Carbonara Udon 15

Nouilles udon sautées, bacon, oeuf onsen, champignon, oignon vert, sauce crémeuse
Stir fried udon noodles, bacon, onsen egg, mushroom, spring onion, creamy sauce

きのこうどん Kinoko Udon ⑩ 15

Nouilles udon sautées, champignons assortis, colza, sauce mentsuyu épicée
Stir fried udon noodles, mixed mushrooms, rapeseed blossom, spicy mentsuyu sauce

ガーリックフライドライス

Garlic Furaïdo Raïsu ⑩ 12

Riz frit au soja et à l'ail, shiso, graines de sésame
Soy and garlic fried rice, shiso, sesame seeds

ミニサーモン漬け丼 Zuke Don 12

Tartare de saumon mariné au gingembre, nori, avocat, oignon vert, servi sur riz
Ginger marinated salmon tartare, nori, avocado, spring onion, served on rice

うな丼 Unadon 15

Bol de riz garnit d'anguille grillée, omelette japonaise, légumes braisés, choux et carottes fermentés, umeboshi
Rice bowl garnished with grilled eel, Japanese omelette, braised vegetables, pickled carrots and cabbage, umeboshi

Dessert

ドーナツ Donatsu ⑩ 8

Trio de beignets: crème hojicha, haricot adzuki, custard yuzu
Donuts trio: hojicha cream, adzuki bean, yuzu custard

最中アイス Monaka Aïsu ⑩ 9

Gaufrette monaka fourrée au mochi, haricot adzuki, crème glacée thé vert maison
Monaka wafer stuffed with mochi, adzuki bean, green tea homemade ice cream

抹茶ティラミス

Matcha Tiramisu ⑩ 8.5

Tiramisu, castella au thé vert
Tiramisu, green tea castella

黒ごまティラミス

Kuro Goma Tiramisu 8.5

Tiramisu au sésame noir, biscuit boudoir, copeaux de chocolat blanc
Black sesame tiramisu, ladyfinger biscuit, white chocolate shaving

なめらかプリン

Nameraka Purin ⑩ 6.5

Crème caramel, sucre noir japonais
Caramel pudding, Japanese black sugar

手作りアイス Aisukurîmu ⑩ 4.5

Crème glacée maison (thé vert, thé hojicha, saké, sorbet yuzu)
Homemade ice cream (green tea, hojicha tea, sake, yuzu sorbet)

Salle de groupe disponible au 2ème étage
Party room available in the 2nd floor

⑩ =Végétarien / Vegetarian

① =Végétalien / Vegan