



Sakura (HK)

Menu Prices — July 31, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Party Selections	
ITEM	PRICE
Sakura Sushi Platter Sweet Shrimp (3 pcs), Ark Shell (3 pcs), Eel (3 pcs), Cuttlefish (3 pcs), Salmon (3 pcs), Tuna (3 pcs), Surf Clam (3 pcs...	\$268.00
Sushi Platter Un assortiment de sushi comprenant deux morceaux d'anguille, trois crevettes sucrées, six sushis au saumon garnis de may...	\$268.00
Flower Sushi Platter Un assortiment vibrant de délices japonais : anguille tendre (2 pcs), omelette roulée douce (2 pcs), sebaste rouge délic...	\$268.00
Combo For 2	
ITEM	PRICE
Combo for 2 Salade de chair de crabe des neiges et œufs de saumon, sushis de pétoncles (2 pièces), hana maki (2 pièces), sushis de v...	\$488.00
Sashimi	
ITEM	PRICE
Salmon Sashimi (5 pcs) Fines tranches délicates de saumon frais, soigneusement découpées pour révéler leur texture fondante. Chaque morceau off...	\$67.00
Salmon Belly Sashimi (5 pcs) Fines tranches de ventre de saumon, tranchées avec précision pour révéler leur marbrure délicate. Chaque morceau fondant...	\$75.00
Tuna Sashimi (5 pcs) Cinq morceaux de thon tranché finement, servis crus pour révéler toute leur tendreté naturelle. Chaque pièce, délicateme...	\$90.00
Blue Marlin Belly Sashimi (5 pcs) Tranches tendres de ventre de thon bleu, servies crues, exposant leurs stries délicates et généreuses. Cette pièce rare...	\$77.00
Oilfish Sashimi (5 pcs)	\$62.00
Red Seabream Sashimi (5 pcs)	\$55.00
Razor Clam Sashimi (5 pcs) Fines tranches de palourdes rasoir sont finement disposées et accompagnées d'une touche de yuzu pour une fraîcheur vive....	\$47.00
Tiger Prawn Sashimi (5 pcs) Une expérience délicate de la mer avec ces cinq pièces de sashimi de crevette tigre. Fraîchement décortiquées, ces creve...	\$54.00
Herring Sashimi (5 pcs)	\$50.00
Red Shrimp Sashimi (5 pcs)	\$62.00
Octopus Sashimi (5 pcs) Tranché finement, notre sashimi de poulpe offre une texture tendre et légèrement croquante. Savourez la fraîcheur de cha...	\$47.00
Cuttlefish Sashimi (5 pcs) Une invitation à découvrir la finesse et la simplicité. Tranché finement pour révéler une texture délicate, le sashimi d...	\$50.00
Ark Shell Sashimi (5 pcs) Découvrez le sashimi de coque, une délicatesse marine tranchée en cinq morceaux. Chacune des fines tranches révèle une t...	\$55.00
Scallop Sashimi (5 pcs) false	\$75.00
Surf Clam Sashimi (5 pcs)	\$55.00
Baby White Shrimp Sashimi (5 pcs)	\$54.00
Salmon Roe Sashimi (50g) Perles de saumon d'un rouge profond reposent sur un lit de glace, chaque bouchée libérant une explosion salée de fraîche...	\$80.00

Sushi	
ITEM	PRICE
Oilfish Sushi	\$11.00
Crab Stick Sushi	\$11.00
Surf Clam Sushi	\$9.00
Faux	
Eel Sushi	\$9.00
Tranche d'anguille grillée avec soin, déposée sur un lit de riz vinaigré moelleux. La sauce douce et savoureuse s'infilt...	
Octopus Sushi	\$9.00
Tranches d'octopus délicatement posées sur du riz vinaigré, servies avec un soupçon de wasabi et de sauce soja.	
Rolled Omelette Sushi	\$8.00
Ark Shell Sushi	\$11.00
Coquille d'Ark sur riz vinaigré, offrant un mariage subtil de saveurs marines et umami.	
Red Shrimp Sushi	\$12.00
Salmon Belly Sushi	\$18.00
For ref only: Salmon belly sushi	
Blue Marlin Belly Sushi	\$11.00
false	
Tuna Sushi	\$16.00
Fines tranches de thon frais délicatement posées sur un lit de riz vinaigré, enveloppées dans une feuille d'algue croqua...	
Salad Stuffed Tofu Pocket Sushi	\$16.00
Tofu délicatement farci de riz à sushi, garni d'une salade croquante. Les poches de tofu sont légèrement sucrées, contra...	
Herring Sushi	\$11.00
false	
Flounder Sushi	\$11.00
Salmon Sushi with Mayonnaise and Crab Roe	\$16.00
Imitation Crab Stick Sushi	\$8.00
false	
Rice Stuffed Tofu Pocket	\$8.00
Poches de tofu tendres, savamment préparées, abritant du riz délicatement assaisonné. Chaque bouchée révèle des grains d...	
Razor Clam Sushi	\$8.00
Cooked Shrimp Sushi	\$8.00
Cuttlefish Sushi	\$8.00
false	
Salmon Sushi	\$10.00
Fines tranches de saumon délicatement posées sur du riz vinaigré, offrant une harmonie de fraîcheur et de simplicité dan...	
Tiger Prawn Sushi	\$11.00
false	
Baby White Shrimp Sushi	\$11.00
Scallop Sushi	\$15.00
For ref only: Scallop sushi	

Flame-seared Sushi

ITEM	PRICE
Grilled Salmon	\$13.00
Flame-seared Rolled Omelette Sushi	\$13.00
false	
Flame-seared Octopus Sushi	\$13.00
Flame-seared Crab Stick Sushi	\$13.00
Flame-seared Pickled Mackerel Sushi	\$13.00
Les rouleaux sont garnis de maquereau mariné, saisi à la flamme pour un goût fumé délicat. La texture tendre et la saveu...	
Flame-seared Cooked Shrimp Sushi	\$13.00
De tendres crevettes cuites, délicatement grillées à la flamme, reposent sur un lit de riz vinaigré. Légèrement carameli...	
Flame-seared Eel Sushi	\$14.00
Flammiez avec soin, notre sushi d'anguille offre une harmonie entre douceur et fumée. L'anguille est rehaussée par une sa...	
Flame-seared Blue Marlin Sushi	\$16.00
false	
Flame-seared Salmon Sushi	\$15.00
Flame-seared Tuna Sushi	\$19.00
Flame-seared Flounder Sushi	\$14.00
Une tranche de flétan délicatement marinée, saisie à la flamme pour libérer ses saveurs subtiles et sa douceur naturelle...	
Flame-seared Scallop Sushi	\$19.00
Une tranche de coquille Saint-Jacques, délicatement saisie à la flamme, repose sur un lit de riz vinaigré. La chaleur su...	
Flame-seared Salmon Belly Sushi	\$20.00
Flame-seared Goose Liver Sushi	\$19.00
Flame-seared Shrimp with Sea Urchin Sauce Sushi	\$19.00
Des fines couches de crevettes légèrement flambées reposent sur un riz vinaigré moelleux, rehaussées d'une onctueuse sau...	
Flame-seared Goose Liver and Scallop Sushi	\$38.00
Goose liver and scallop come together in a harmonious sushi masterpiece. Each piece features a tender scallop, topped ge...	
Grilled Thick Eel Sushi	\$31.00
L'anguille épaisse est grillée jusqu'à ce qu'elle soit tendre et légèrement caramélisée, rehaussée par une sauce teriyak...	

Gunkan Sushi

ITEM	PRICE
Corn Salad Gunkan	\$8.00
Crab Roe and Cheese Warship Roll	\$9.00
Sakura Squid Warship Roll	\$9.00
Scallop Skirts Warship Roll	\$9.00
Sesame Octopus Warship Roll	\$8.00
Tranches d'octopus marinées enveloppées dans du riz vinaigré, généreusement parsemé de graines de sésame grillées pour u...	
Crab Roe Salad Warship Roll	\$8.00
false	
Golden Squid Warship Roll	\$9.00
Tuna Salad Warship Roll	\$8.00

ITEM	PRICE
Wasabi Octopus Warship Roll Bouchées de maki enveloppant une pieuvre tendre, relevées d'une touche audacieuse de wasabi. Le riz vinaigré capture l'e...	\$8.00
Whelk Meat Warship Roll Découvrez le Whelk Meat Warship Roll, une création qui réunit les saveurs marines emblématiques du whelk tendre et doux....	\$8.00
Crab Roe Warship Roll Un rouleau de nori enveloppe du riz vinaigré, surmonté de généreuses portions de crémeux œufs de crabe. Chaque bouchée o...	\$10.00
Seaweed Salad Warship Roll	\$8.00
Salmon Roe Warship Roll Grains of sushi rice are carefully shaped into bite-sized boats, each one cradling a treasure of plump, glistening salmo...	\$20.00
Sea Urchin Warship Roll Un éclat d'umami authentique, notre Sea Urchin Warship Roll marie la fraîcheur de l'oursin de mer à du riz vinaigré subt...	\$24.00

Sushi Rolls

ITEM	PRICE
Salmon Mini Sushi Roll false	\$28.00
Imitation Crab Stick Mini Sushi Roll	\$20.00
Cucumber Mini Sushi Roll Tranches de concombre croquantes enrobent du riz parfumé au vinaigre, garni d'une touche de wasabi et d'une feuille d'al...	\$20.00
Crab Roe Mini Sushi Roll De fines tranches de nori enveloppent délicatement du riz vinaigré, rehaussé par la finesse du corail de crabe crémeux....	\$20.00
Eel Mini Sushi Roll Morceaux d'anguille grillée, luisants d'une marinade sucrée-salée, lovés dans un tapis moelleux de riz vinaigré. Chaque...	\$28.00
California Roll Un rouleau sushi inversé avec du concombre croquant, du crabe émietté et de l'avocat crémeux.	\$43.00
Salmon California Roll	\$62.00
Shrimp Cutlet Sushi Roll	\$60.00
Salmon Cheese Roll	\$70.00
Mango California Roll false	\$62.00
Avocado California Roll	\$62.00
Soft-shell Crab and Mango Sushi Roll	\$80.00
Tempura Soft-shell Crab Sushi Roll Rouleau de sushi au crabe à carapace molle tempura allie moelleux et croustillant. Chaque rouleau enveloppe un crabe à c...	\$59.00
Salmon and Avocado Sushi Roll Rouleau de sushi saumon et avocat : Des tranches de saumon frais enveloppent un mélange crémeux d'avocat et de riz parf...	\$80.00
Soft-shell Crab and Avocado Sushi Roll Crabe à carapace molle délicatement enrobé, combiné avec des tranches d'avocat crémeux, le tout roulé dans un riz vinaig...	\$80.00
Deep-fried Shrimp and Avocado Sushi Roll Un rouleau de sushi alliant crevettes marinées légèrement croustillantes, frites à la perfection pour offrir un cœur ten...	\$80.00
Deep-fried Shrimp and Mango Sushi Roll	\$80.00
Tuna Roll	\$31.00
Avocado Roll	\$23.00

Hand Roll Sushi

ITEM	PRICE
Sesame Octopus Hand Roll Sushi De tendres morceaux de poulpe marinés, enveloppés de riz vinaigré moelleux et relevés par une fine couche de graines de...	\$19.00
Eel Hand Roll Sushi false	\$28.00
Salmon Hand Roll Sushi	\$28.00
Tuna Hand Roll Sushi Riz vinaigré enrobé d'algues nori croquantes, garni de thon frais et tendre. Une touche de wasabi piquant et une fine ju...	\$34.00
Shrimp Cutlet Hand Roll Sushi Faux filet de crevette légèrement pané, enveloppé de riz vinaigré et algues nori. Les saveurs salées et les textures cro...	\$31.00
Deep-fried Soft-shell Crab Hand Roll Sushi Le crabe à carapace molle, enrobé d'une pâte croustillante et frit à la perfection, se niche avec du riz vinaigré dans u...	\$31.00
Flame-seared Salmon Hand Roll Sushi	\$31.00
Flame-seared Imitation Crab Stick Hand Roll Sushi	\$31.00
Salmon Roe Hand Roll Sushi false	\$39.00
Sea Urchin Hand Roll Sushi false	\$47.00
Flame-seared Salmon Belly Hand Roll Sushi	\$43.00

Sashimi Rice Bowl

ITEM	PRICE
Salmon and Salmon Roe Rice Bowl	\$93.00
Salmon Sashimi Rice Bowl Sur un lit de riz blanc parfumé, des tranches de saumon sashimi, coupées avec soin, se marient harmonieusement avec des...	\$70.00
Rainbow Sashimi Cubes Rice Bowl Un bol vibrant où les cubes de sashimi multicolores reposent majestueusement sur du riz à sushi moelleux. Chaque morceau...	\$82.00
Three Colors Sashimi Rice Bowl	\$90.00
Salmon and Scallion Rice Bowl	\$93.00
Tuna and Scallion Rice Bowl Tranches de thon fondantes et fraîches reposent sur un lit de riz chaud et moelleux. Des oignons verts finement émincés...	\$95.00
Sea Urchin and Salmon Rice Bowl Un bol de riz orné de tranches de saumon frais qui fondent en bouche, accompagné d'un généreux nappage d'oursin crémeux....	\$93.00
Hokkaido Scallop and Salmon Rice Bowl De tendres pétoncles d'Hokkaido et du saumon frais reposent délicatement sur un lit de riz vapeur. Agrémenté d'une fine...	\$98.00
Flame-seared Salmon and Sea Urchin Rice Bowl false	\$98.00
Seven Colors Assorted Sashimi Rice Bowl	\$101.00
Delux Assorted Sashimi Rice Bowl	\$144.00

Washoku

ITEM	PRICE
Whole Eel with Rice Anguille entière délicatement grillée, reposant sur un lit de riz chaud, accompagnée d'une soupe miso réconfortante.	\$136.00
Pork Chop Cutlet with Rice Tranche de porc panée nappée d'une sauce au curry onctueuse, accompagnée d'un lit de riz.	\$62.00
Shrimp Cutlet with Rice Curry Sauce	\$70.00
Oyster Cutlet with Rice Curry Sauce	\$70.00
Japanese Beef Rice Bowl Fines tranches de bœuf japonais cuites lentement dans une sauce soja infusée au gingembre, accompagnées d'oignons sautés...	\$70.00

Cold Noodles

ITEM	PRICE
Cold Noodles with Sesame Sauce False	\$48.00

Salad

ITEM	PRICE
Snow Crab Meat and Crab Roe Salad Faux snow crab aux saveurs exquises, ce plat combine chair délicate de crabe des neiges et onctuosité de corail de crabe...	\$39.00
Mixed Fruits Salad with Crab Meat	\$46.00

Snacks

ITEM	PRICE
Pickled Ginger false	\$23.00
Scallop Skirts Snack	\$39.00
Seaweed Salad Snack false	\$38.00
Wasabi Octopus Snack	\$38.00
Sesame Octopus Snack	\$38.00
Whelk Meat Snack false	\$38.00
Crab Roe Snack false	\$60.00

Deep-fried Dishes

ITEM	PRICE
Pork Chop Cutlet (1 pc)	\$43.00
Oyster Cutlet (5 pcs)	\$60.00

Shrimp Cutlet (5 pcs)

\$60.00

De tendres crevettes sont enrobées d'une chapelure croustillante, puis légèrement frites pour une texture dorée et crous...