

Sashimi platter

刺身拼盤

盛合せ刺身



特上刺身8種

特上刺身拼盤8種

Supreme sashimi platter 8 types

\$122



鰯尽くし3種
雜錦吞拿魚刺身3種
Assorted Tuna sashimi

\$45



刺身5種
刺身拼盤5種
Sashimi platter 5 types

\$43



上刺身5種
上級刺身拼盤5種
Delux sashimi platter 5 types

\$75



貝尽くし3種
貝類刺身拼盤3種
Assorted Shellfish sashimi

\$46

Sashimi

刺身

刺身



\$11

ブリとろ

鰯魚腩

Japanese Amberjack
(BURI) TORO

本鰯大とろ

大吞拿魚腩

Tuna fatty belly

\$29



\$17

本鰯赤身

吞拿魚

Tuna red meat

\$23

本鰯中とろ

中吞拿魚腩

Medium fatty Tuna



とろサーモン
三文魚腩
Prime Salmon
\$9



サーモン
三文魚
Salmon
\$8



縞鰯
深海池魚
Striped jack
\$16



平目
左口魚
Olive flounder
\$15



活真タコ
八爪魚
Octopus
\$8



ブリ
鰯魚
Japanese
Amberjack (BURI)
\$10



金目鯛
金目鯛
Alfonsino
\$20



真鯛
鯛魚
Red sea bream
\$13



アジ
池魚
Horse mackerel
\$12

Shrimp crab shellfish sashimi

蝦・貝類刺身

海老・貝類 刺身

\$98
北海道産うに
海膽 (北海道)
Sea urchin
(HOKKAIDO)



\$48
白エビ
白蝦
White shrimp



\$25
活北寄貝
日本直送
活北寄貝
Japan daily catch
Surf clam meat



牡丹海老
牡丹蝦
Botan shrimp

\$30



活赤貝
活赤貝
Live Ark shell

\$21



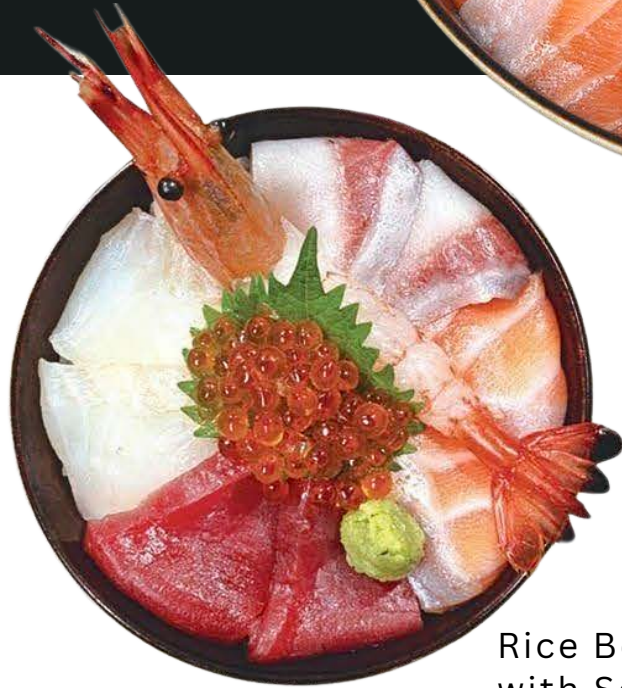
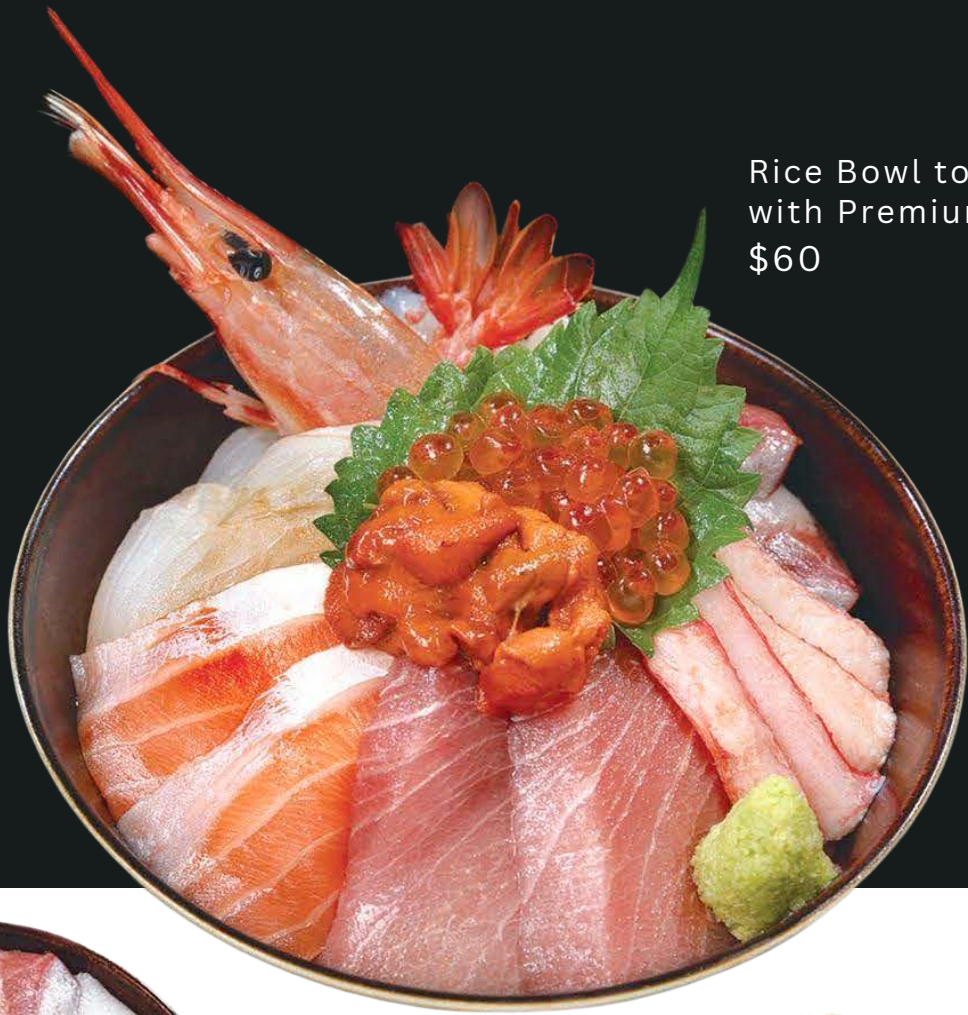
生帆立貝
日本直送
帶子
Japan daily catch
Jumbo scallop

\$24

Don

丼飯

Rice Bowl topped
with Premium Seafood
\$60



Rice Bowl topped
with Seafood
\$55



Chopped Sashimi
Rice Bowl
\$55



Rice Bowl topped
with Salmon and
Salmon Roe
\$40

Sushi

壽司

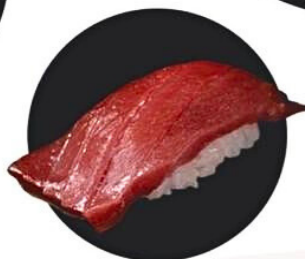
寿司

本鮪大とろ
大吞拿魚腩
Tuna fatty belly
(MAGURO O TORO)

\$13/pc



本鮪中とろ
中吞拿魚腩
Medium fatty Tuna



本鮪赤身
吞拿魚
Tuna red meat
(MAGURO AKAMI)

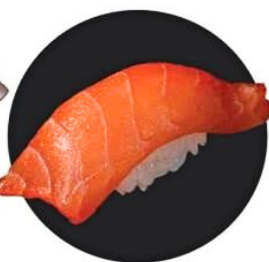
\$7

\$10



とろサーモン
三文魚腩
Prime Salmon

\$4



サーモン
三文魚
Salmon

\$3



ブリ
鰯魚
Japanese
Amberjack (BURI)

\$4



ブリとろ
鰯魚腩
Japanese Amberjack
(BURI) TORO

\$5



縞鰹
深海池魚
Striped jack

\$6



真鯛
鯛魚
Red sea bream

\$5



金目鯛
金目鯛
Alfonsino

\$8



平目
左口魚
Olive flounder

\$5



アジ
池魚
Horse mackerel

\$6



うなぎ
鰻魚
Eel

\$7



活真タコ
活八爪魚
Octopus

\$3



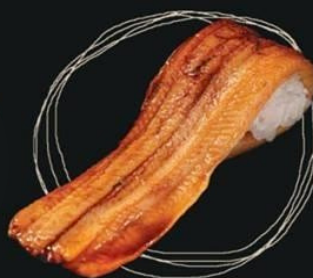
平目えんがわ
左口魚裙邊
Olive flounder
muscle

\$6



厚焼き玉子
厚焼玉子
Thick grilled egg

\$4



穴子一匹
海鰻
Sea Eel

\$10

Shrimp crab shellfish sushi

蝦・貝類壽司

海老・貝類壽司

牡丹海老
牡丹蝦
Botan shrimp
\$16/pc



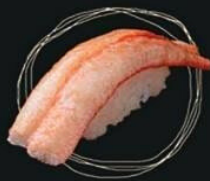
活北寄貝
日本直送
活北寄貝
Japan daily catch
Surf clam meat
\$18



生帆立貝
日本直送
活帶子
Japan daily catch
Jumbo scallop
\$8



白エビ
白蝦
White shrimp
\$15



松葉ガニ
松葉蟹
Snow crab
\$7



活赤貝
Live Ark shell
\$10



北海道産うに
海膽 (北海道)
Sea urchin
(Hokkaido)
\$27

Sushi platter 盛合せ寿司

壽司拼盤

特上壽司12貫
特上壽司拼盤12貫
Supreme sushi platter 12 types
\$80



上壽司10貫
上級壽司
拼盤10貫
Delux sushi
platter 10 types

壽司8貫
壽司拼盤8貫
Sushi platter 8 types

\$40



\$65



炙り壽司5貫
炙燒壽司拼盤5貫
Seared sushi platter 5 types
\$32

魚拿吞錦雜
壽司8貫

鮪尽くし8貫

Assorted Bluefin
Tuna Sushi
8 pieces

\$70



Sushi platter

壽司拼盤

盛合せ寿司



\$30
本鮪尽くし3貫
雜錦吞拿魚壽司3貫
All kinds of Bluefin Tuna 3 pieces



\$35
貝尽くし3貫
雜錦貝類壽司3貫
Assorted Clam 3 pieces



\$10
サーモン食べ比べ3貫
三文魚三味盛
Comparing the tastes of
Salmon 3 pieces



\$17
白身食べ比べ3貫
雜錦白身魚三味盛
Comparing the tastes of
White-flesh fish 3 pieces



\$14
鰯食べ比べ3貫
鰯魚三味盛
Comparing the tastes of
Japanese Amberjack
(BURI) 3 pieces

\$50
北海尽くし3貫
雜錦北海三味盛
Assorted northern
seafood 3 pieces



Vegetable sushi

野菜寿司

野菜寿司



Green onion sprouts

芽葱

芽ネギ

\$2



Pickled Daikon radish with Yuzu

柚子腌蘿蔔

柚子大根

\$3



Minced fatty Tuna

碎蔥吞拿魚腩

本まぐろネギトロ

\$5



Live Ark shell string

活赤貝裙邊

赤貝ひも

\$3

Gunkan Sushi

軍艦寿司

軍艦寿司



Octopus
suction cups

八爪魚吸盤

蛸吸盤

\$3

Salmon roe

三文魚籽

いくら

8/pc



Sushi roll

壽司卷

卷物

ネギトロ細巻 碎蔥吞拿 魚腩卷 Minced fatty Tuna sushi roll	\$16	赤貝ひも胡瓜巻 活赤貝裙邊 青瓜卷 Live Ark shell string with cucumber roll	\$5
サーモン細巻 三文魚卷 Salmon sushi roll	\$9	カリフォルニアロール 加州卷 California sushi roll	\$12
中トロ鉄火 中吞拿魚腩卷 Medium fatty Tuna sushi roll	\$21	サーモン細巻いくら 三文魚及 三文魚籽卷 Salmon sushi roll with Salmon roe	\$18
鉄火細巻 吞拿魚卷 Tuna red meat sushi roll	\$16		

Hand-rolled

手卷壽司

手巻き

雲丹手巻 海膽手巻 Sea urchin hand-rolled	\$30
本まぐろネギトロ 碎蔥吞拿魚腩手巻 Minced fatty Tuna hand-rolled	\$9
北海手巻 北海手巻 Hokkai hand-rolled (Snow crab / Sea urchin / Salmon roe)	\$35
サーモンいくら 三文魚和三文魚 籽手巻 Salmon and Salmon roe hand-rolled	\$12
かにアボカド 蟹肉牛油果手巻 Crab Avocado hand-rolled	\$9
サーモンアボカド 三文魚牛油果手巻 Salmon Avocado hand-rolled	\$6

Special sushi

廚師推介壽司

スペシャル寿司



平目木の芽にぎり
左口魚配木の芽
Flounder with Kinome leaf

\$6



活け蛸梅肉醬油
活八爪魚配梅肉醬
Live octopus Plum meat soy sauce

\$4

鯛木の芽にぎり

\$6

鯛魚配木の芽

Red sea bream with Kinome leaf

本鮪炙り大とろぼん酢ジュレ

炙焼大吞拿魚腩配柚子醋

Seared Tuna fatty belly Ponzu vinegar gelée

\$14

えんがわ炙り酢橘塩

炙焼左口魚邊配酢橘鹽

Seared Flounder muscle Citrus sudachi salt

\$7



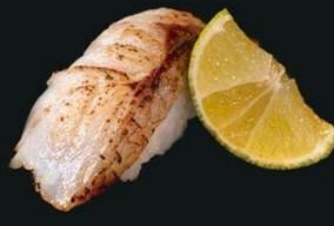
Special sushi

廚師推介壽司

スペシャル寿司



\$9
金目鯛炙り酢橘塩
炙焼金目鯛配酢橘鹽
Seared Alonsino Citrus
sudachi salt



\$19
のどぐろ炙り酢橘塩
炙焼赤睦配酢橘鹽
Seared Rock fish Citrus
sudachi salt



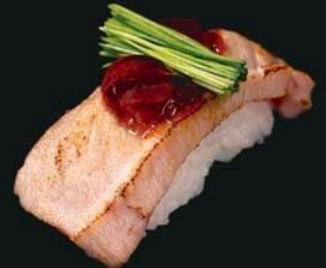
\$6
ブリとろ炙り酢橘塩
炙焼鰯魚腩配酢橘鹽
Seared fatty Japanese Amberjack
Citrus sudachi salt



\$6
ブリとろ炙りぽん酢ジュレ
炙焼鰯魚腩配柚子醋
Seared fatty Japanese Amberjack
Ponzu vinegar gelée



\$9
生帆立炙り酢橘塩
炙焼帶子配酢橘鹽
Seared Jumbo scallop
Citrus sudachi salt



\$11
本鰯炙り中とろぽん酢ジュレ
炙焼中吞拿魚腩配
柚子醋
Seared medium fatty Tuna
Ponzu vinegar gelée

炙 焼 壽司

本鮪炙り大とろ

\$13/pc

炙焼大吞拿魚腩

Seared Tuna fatty belly



Seared sushi

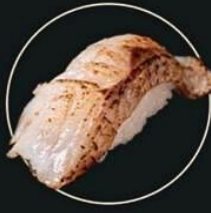
炙焼壽司

炙り壽司



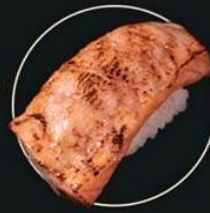
金目鯛炙り
炙焼金目鯛
Seared Alfonsino

\$8



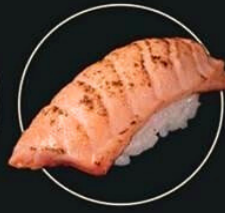
のどぐろ炙り
炙焼赤陸
Seared Rock fish

\$18



サーモン炙りマヨ
炙焼三文魚
配蛋黃醬
Seared Salmon
with mayonise

\$5



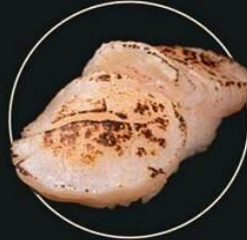
サーモン炙り
炙焼三文魚
Seared Salmon

\$4



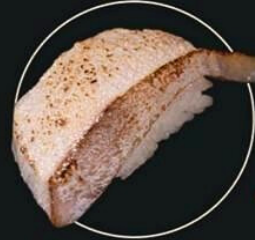
ブリ炙り
炙焼鰯魚
Seared Japanese
Amberjack

\$4



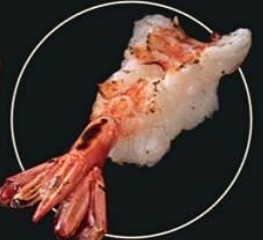
生帆立炙り
炙焼帶子
Seared Jumbo scallop

\$8



ブリとろ炙り
炙焼鰯魚腩
Seared Japanese
Amberjack (BUR) TORO

\$5

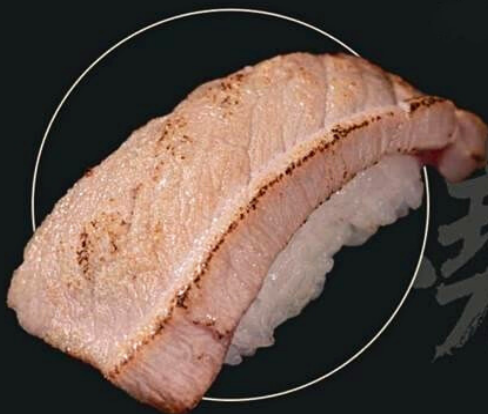


牡丹海老炙り
炙焼牡丹蝦
Seared Botan shrimp

\$16

本鰯炙り中とろ
炙焼中吞拿魚腩
Seared medium fatty Tuna

\$10



炙焼壽司

お昼の定食

Lunch Value Set



12 pcs Sushi Platter Set
\$79



Kaisen Don Set
\$59



10 pcs Sushi Platter Set
\$59



Salmon Don Set
\$40



Sushi Tempura Soba Set
\$39



Salmon Katsu Set
\$30



Bara Chirashi Set
\$55



Sashimi Tempura Set
\$55

昼
御膳

Lunch
Set



Unagi Don Set
\$35



Tonkatsu Set
\$35

GRILLED DISH

焼物



Roasted Wagyu Beef (50g)
\$38.90



Grilled Wagyu Beef on
Sizzling Stone (100g)
\$94.90



Grilled Salmon Head
(Salmon Head Shioyaki)
\$15.90



Grilled Amberjack Collars
(Buri Kama Shioyaki)
\$20.90



Grilled Eel with
Nitsume Sauce
(Unagi Kabayaki)
\$24.90



Grilled Atka Mackerel
(Hokke)
\$30.90



Grilled Squid Leg
(Ika Geso)
\$12.90



Preparing Time - 15 - 30 minutes

ALA CARTE MENU



Inaniwa Udon
(Hot / Cold)
\$10.90



Soba
(Hot / Cold)
\$10.90



Tempura Bowl
\$19.90



Steamed Cray Bottle Soup
(Dobin Mushi)
\$10.90



Chawanmushi
\$6.90



Japanese Pearl Rice
\$3.50



Miso Soup
\$4.50

FRIED FOOD

揚物



Deep Fried Oyster (5 Pcs)
\$17.90



Vegetable Tempura
\$12.90



Shrimp 5 Pieces Tempura
\$19.90



Shrimp and Vegetable Tempura
\$18.90



Deep Fried Salmon
\$16.90



Deep Fried Unagi
\$24.90



Deep Fried Sea Eel
\$19.90

APPETIZER

前菜



Salmon Yukhoe
\$9.90



Avocado Salad
(Ikura, Prawn, Parmesan Cheese)
\$12.90



Amberjack Carpaccio
\$19.90



Medium Tuna Belly Carpaccio
\$21.90



Striped Jack Carpaccio
\$18.90



Salmon Salad
\$11.90



Sea Bream Carpaccio
\$18.90

APPETIZER

前菜



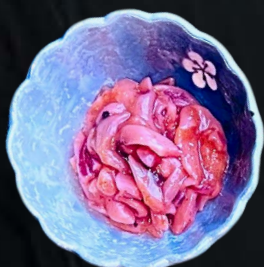
Fresh Oyster (4 Pcs)
\$29.90



White Shrimp, Ikura,
Uni with Dashi Jelly
(20gm)
\$69.90



Red Shrimp, Ikura,
Uni with Dashi Jelly
(20gm)
\$69.90



Squid with Mentaiko
(Ika Mentai)
\$9.90



Octopus with Wasabi
(Tako Wasabi)
\$7.90



Seasoned Jellyfish
(Chuka Kurage)
\$6.90



Red Shrimp Marinated
with Soy Sauce
\$15.90



Stingray Fin
(Eihire)
\$12.90



Green Soybeans
(Edamame)
\$7.90

DESSERT

甜品



Monaka with Sherbet
(Choice of Yuzu, Matcha, or Black Sesame)
\$8.90



Warabi Mochi
\$9.90



Black Sesame
Ice Cream
\$6.90



Yuzu
Ice Cream
\$6.90



Matcha
Ice Cream
\$6.90



Seasonal Sherbet
\$10.90



Seasonal Fruits Jelly
\$10.90



Crown Melon
\$19.90