

## SASHIMI お刺身

- \* CHEF'S RECOMMENDED SASHIMI PLATTER 18pcs 34.95  
本目のおすすめ盛り合わせ
- \* SEASONAL WHOLE FISH SASHIMI シェフおすすめ旬の魚のお造り M.P
- \* BLUEFIN RED MEAT 5pcs 本マグロ赤身 10.95
- \* BLUEFIN CHUTORO 5pcs 本マグロ中トロ 15.95
- \* BLUEFIN OTORO 5pcs 本マグロ大トロ 19.95
- \* HALIBUT 5pcs 平目刺身 10.95
- \* HALIBUT FIN 5pcs 平目のえんがわ刺身 10.95
- \* SABA 5pcs しめサバ 8.95 soused mackerel
- \* SALMON 5pcs サーモン刺身 8.95
- \* 3KIND SASHIMI PLATTER 9pcs お刺身三点盛 17.95  
blue fin tuna, salmon & yellowtail
- \* 5KIND SASHIMI PLATTER 15pcs お刺身五点盛 23.95  
blue fin tuna, salmon, yellowtail, halibut & albacore
- \* SCALLOP 5pcs ホタテ刺身 10.95  
Hokkaido, Japan
- \* SEA URCHIN SASHIMI うに刺身 24.95  
Santa Barbara sea urchin
- \* SWEET SHRIMP SASHIMI 3pcs 甘エビ刺身 13.95
- \* YELLOWTAIL ハマチ刺身 10.95



Chef's Recommended Sashimi Platter



Seasonal Whole Fish Sashimi



Sea Urchin Sashimi

## SUSHI お寿司

- \* CHEF'S OMAKASE SUSHI 4pcs おまかせ 17.95
- \* A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF ABURI 3pcs A5 和牛 16.95
- \* ALBACORE 2pcs 備長まぐろ 6.95
- \* BLUEFIN RED MEAT 2pcs 本マグロ赤身 7.95
- \* BLUEFIN CHUTORO 2pcs 本マグロ中トロ 11.95
- \* BLUEFIN OTORO 2pcs 本マグロ大トロ 14.95
- \* FLYING FISH ROE 2pcs とびこ 5.95
- \* FRESHWATER EEL 2pcs ウナギ 6.50
- \* HALIBUT 2pcs 平目 7.95
- \* OCTOPUS 2pcs タコ 6.95
- \* SABA 2pcs しめサバ 6.95 soused mackerel
- \* SALMON 2pcs サーモン 6.95
- \* SALMON ROE 2pcs いくら 8.95
- \* SCALLOP 2pcs ホタテ 7.95
- \* SEA URCHIN 2pcs ウニ 9.95
- \* SQUID 2pcs いか 6.95
- \* SWEET SHRIMP 2pcs 甘エビ 7.95
- \* YELLOWTAIL 2pcs ハマチ 7.95
- \* raw ♡vegeterian ♡bonito



Chef's Omakase Sushi



A5 Miyazaki Wagyu Beef Aburi



Sea Urchin