

SASHIMI お刺身

- * **CHEF'S RECOMMENDED SASHIMI PLATTER** 本日のおすすめ盛り合わせ MP
- * **ABURI SHIME SABA** 炙りしめさば 6.95
seared soused mackerel sashimi
- * **BLUEFIN RED MEAT** 本マグロ赤身 9.95
- * **BLUEFIN CHUTORO** 本マグロ中トロ 14.95
- * **BLUEFIN OTORO** 本マグロ大トロ 19.95
- * **HALIBUT** 平目刺身 8.95
- * **HALIBUT FIN** 平目のえんがわ刺身 8.95
- * **SALMON** サーモン刺身 6.95
- * **3KIND SASHIMI PLATTER** お刺身三点盛 14.95
tuna, salmon & yellowtail
- * **5KIND SASHIMI PLATTER** お刺身五点盛 19.95
tuna, salmon, yellowtail, halibut & albacore
- * **SCALLOP** ホタテ刺身 8.95
Hokkaido, Japan
- * **SEA URCHIN SASHIMI** 上箱ウニ 23.00
Santa Barbara sea urchin on wooden tray
- * **SHIME SABA** しめさば 6.95
soused mackerel sashimi
- * **SWEET SHRIMP** 甘海老刺身 12.95
- * **TUNA** ツナ 7.95
- * **YELLOWTAIL** ハマチ刺身 7.95



5kind Sashimi Platter



Sea Urchin Sashimi



Scallop Carpaccio



Halibut Carpaccio



Wagyu Beef Carpaccio



Salmon Carpaccio

SASHIMI CARPACCIO カルパッチョ

- * **ALBACORE CARPACCIO** アバコカルパッチョ 7.95
seared Canadian albacore topped w sliced jalapeno & cherry tomato
 - * **HALIBUT CARPACCIO** 平目カルパッチョ雲丹乗せ 12.95
fresh Korean halibut topped w Santa Barbara sea urchin
 - * **HOKKAIDO SCALLOP CARPACCIO** 北海道産ホタテカルパッチョ 11.95
fresh scallop topped w tosa soy jelly & flying fish roe
 - * **HAWAIIAN BIG EYE TUNA CARPACCIO** まぐろカルパッチョ 11.95
tuna sashimi w garlic truffle oil ponzu
 - * **HOKKAIDO OCTOPUS CARPACCIO** 生タコカルパッチョ 13.95
raw octopus w plum vinaigrette sauce
 - * **KAGOSHIMA WAGYU BEEF CARPACCIO** 和牛カルパッチョ 19.95
A-5 Kagoshima wagyu w carviar ponzu
 - * **SALMON CARPACCIO** サーモンカルパッチョ 12.95
salmon sashimi w truffle oil, yuzu dressing & ponzu
 - * **YELLOWTAIL CARPACCIO** はまちカルパッチョ 11.95
fresh yellowtail topped w sliced jalapeno & cherry tomato
- *raw ♡vegeterian ◆bonito