

First Dish

蟹胡瓜生姜酢	King crab and cucumber sunomono	8
茄子煎りだし	Sesame aubergine	6
ほうれん草胡麻和え	Sesame spinach	6.5
蓮根のきんぴら	Lotus root kinpira	7
帆立のぬた和え	Scallop and spring onion in mustard miso dressing	8.5
タラバガニの蟹酢ゼリー添え	King crab with Kanisu jelly	10.5
焼きトロ巻き	Toro soy roll	15.5

Salads

鮭、鱈、蛸の海鮮サラダ	Salmon, seabass and octopus sashimi salad	11
海藻サラダ	Seaweed salad	12.5
ソフトシェルクラブサラダ	Warm soft shell crab salad with wasabi sauce	9

Sashimi

Price per 3 pieces

鮪	Tuna	7
中トロ	Chu toro	8
トロ	Fatty tuna	9.5
カンパチ	Yellowtail	6
鮪	Turbot	8.5
鮭	Salmon	5
鱈	Seabass	6.5
鰻	Eel	5
ぼたん海老	Botan prawn	16
蛸	Octopus	5.5

Rolls

Price per 1/6

鉄火巻き	Tuna	8
スパイシーツナ	Spicy tuna	8
エビ天巻き	Prawn tempura	8
河童巻き	Cucumber	4
かんぴょう巻き	Kanpyo gourd	4
鰻巻き	Eel	6

Special Rolls

太巻き	Futomaki	8.5
サーモン巻き	Salmon and crab roll with wasabi mayonnaise	10.5
タラバガニのカリカリ巻き	Crunchy king crab roll	14.5
ドラゴン巻き	Dragon roll, eel avocado and tobiko caviar	15

Sushi

Price per piece

鮪	Tuna	3.5
中トロ	Chu toro	4
トロ	Fatty tuna	5
カンパチ	Yellowtail	4
鮭	Turbot	4
イクラ	Salmon roe	3
鮭	Salmon	3.5
鱈	Seabass	3.5
鰻	Eel	2.8
ぼたん海老	Botan prawn	6
蛸	Octopus	2.5
ウニ	Sea urchin	7
トロたくあん	Fatty tuna with Japanese pickles	5
スパイシー あられ寿司	Spicy Arare nigiri	3

Sashimi and Sushi Plate

刺身盛り合わせ	Sashimi plate	28
炙り握りセレクション	Seared sushi plate	24.5
まぐろ五種盛り合わせ	5 kind tuna sashimi plate	26.5
鱈うす造りポン酢ソース	Seabass with ponzu sauce	12
鯛うす造りポン酢ソース	Bream sashimi with yuzu ponzu sauce	10.8

Grilled

チリアンシーバス朴葉焼	Miso Chilean seabass in houba leaf	16
サーモン照り焼き	Salmon teriyaki	9.5
鶏のにんにく醤油焼	Marinated sake chicken	8
鮪ステーキ	Tuna with avocado and okra	15.5

Special plate and last dish

天ぷら盛り合わせ	Seasonal mixed tempura	12.5
野菜天ぷら	Vegetable tempura	12
土佐豆腐の天つゆ仕立て	Fried tosa tofu with bonito flake	7
豚カツ 柚子胡椒館	Berkshire pork katsu with shiitake mushroom	7.5
五目御飯	Gomoku rice	5
稲庭うどん	Inaniwa udon	7
なめこ赤だし	Red miso soup with nameko mushroom	4.5
味噌汁	Miso soup	3.2

Price includes 15% VAT

A discretionary service charge of 13% will be added on your bill