

NIGIRI or SASHIMI



squid legs	げそ	2
sweet egg omelet	たまご	2
flying fish roe	とびこ	2
cooked shrimp	えび	3
squid	いか	3
salmon	サーモン	3
spanish mackerel	さわら	3
smoked salmon	スモークサーモン	3
octopus	たこ	3
sea eel	うなぎ	3
big eye tuna	まぐろ	4
sweet shrimp	あまえび	4
yellow tail	はまち	4
flounder	ひらめ	4
salmon roe	いくら	4
amberjack	かんばち	4
red snapper	まだい	4
seared fatty salmon	炙りサーモン	4
seared yellowtail	炙りはまち	4.5
flake fin	えんがわ	5
sea-water eel	あなご	6
geoduck	みるがい	6
sea urchin	うに	6
sea scallop	かいばしら	6
marinated mackerel	しめさば	6
jack mackerel	あじ	mp
japanese shad	こはだ	mp
fatty tuna	ちゅうとろ	mp
extra fatty tuna	おおとろ	mp
seared fatty tuna	炙りとろ	mp

SUSHI SASHIMI SETS

vegetarian sushi / 7Pcs of Sushi & Roll
Okura, Cucumber, Avocado, Shiitake, Asparagus, Kaiware, Fried Tofu, Kanpyo Roll

regular sushi / 7 Pcs of Sushi & Roll
Tuna, White Fish, Cooked Shrimp, Tobiko, Yellowtail, Salmon, Egg, California Roll

deluxe sushi / 10 Pcs of Sushi & Roll
Tuna, White Fish, Cooked Shrimp, Tobiko, Yellowtail, Salmon, Squid, Sea Eel, Egg, California

special sushi / 9 Pcs of Sushi & Roll
Fatty Tuna, White Fish, Ikura, Uni, Sea Eel, Sweet Shrimp, Yellowtail, Salmon, Egg, California

chirashi / Assorted Fish over Sushi Rice
Tuna, White Fish, Boiled Shrimp, Tobiko, Yellowtail, Salmon, Egg, Kanpyo

sushi & chirashi / 3 Pcs of Sushi, Roll & Small Chirashi
Tuna, Salmon, Yellowtail, California Roll

tuna box / Tuna (or Spicy Tuna) over Sushi Rice

chef's sushi choice / 12 pcs of sushi

regular sashimi / 6 kinds of fish, 2 pcs each
tuna, white fish, sweet shrimp, yellowtail, salmon, mackerel or squid

chef's sashimi choice / 8 kinds of fish, 2 pcs each

MAKI

california	カリフォルニア	6
spicy tuna	スパイシーツナ	6
salmon skin	さけかわ	6
dried gourd strips	かんぴょう	6
cucumber	かつば	6
pickled daikon	おしんこ	6
pickled plum w/ perilla	うめしそ	6
yellowtail & scallion	ねぎはまち	7
tuna	てっか	7
eel & avocado	うなぎアボガド	7
eel & cucumber	うなきゅう	7
crab & avocado	かにアボガド	7
crab & cucumber	かにきゅう	7
crab	かに	7
sea-water eel & cucumber	あなきゅう	7
fatty tuna & scallion	ねぎとろ	7
fatty tuna & pickled daikon	とろたく	7

RAW BAR

Check the specials list or the chalk board for our
Chef's seasonal selections listed daily.

	mp	
	13	
	18	
	25	
	30	
	18	
	20	
	20	
	35	
	20	
	35	

ROBATA



salmon fillet	さけ	9
miso marinated black cod	ぎんだらみそづけ	10
clams	はまぐり	mp
oyster	かき	mp
scallop	ほたてがい	mp
lobster	ロブスター	mp
squid	いか	mp
daily selection of whole fish	本日のまるやき	mp
lamb loin	ラムロイン	mp
grilled tofu	厚揚げ	5
fava beans	そらまめ	6
eringi mushroom	エリンギ	6

KOBACHI



oshinko / Japanese pickles	おしんこ	2
chawanmushi / dashi custard	茶碗蒸し	5
edamame / soy beans	えだまめ	3
yamakake / mountain potato with toro	やまかけ	3
tako sumiso / marinated octopus with miso	たこすみそ	7
kim chee / spicy pickled daikon	キムチ	3
jikasei tofu / chilled tofu	冷たい自家製とうふ	6
ohitashi / spinach with ponzu	おひたし	3
gomaee / vegetable with sesame	ごま和え	4
morokyu / fermented miso with cucumber	もろきゅう	3
nuta / vegetable with vinegar miso sauce	本日のぬた	3
potato salad	ポテトサラダ	3
dashimaki tamago / dashi omelette	出し巻き玉子	3
furofuki daikon / daikon simmered in dashi	ふろふき大根	3
asari no sakamushi / Sake-Steamed Clams	あさりの酒蒸し	6
misoshiru / miso soup	みそ汁	4
tori zosui / chicken rice soup	鶏ぞうすい	3
yakitoridon / grilled chicken bowl	やきとり丼	6
onigiri / rice ball	おにぎり	3
yakionigiri / grilled rice ball	焼きおにぎり	3
ochazuke / tea or dashi broth porridge	お茶漬	5

KUSHIYAKI



Heritage Breed Chicken		
meat ball	自家製つくね	3
thigh	かしわ	3
wing	手羽先	3
liver	レバー	3
breast	ねぎま	3
heart	はつ	3
skin	かわ	3
soft bone	なんこつ	3
gizzard	砂肝	3
breast w/ marinated cod roe	ささみ明太子	3
breast w/ plum sauce & shiso	ささみ梅しそ	3
breast w/ wasabi	さび焼き	3

Berkshire Pork

loin	黒豚の炭火焼	3.5
tenderloin	ぶたテnderロイン	3.5
belly	黒豚のバラ串	3.5
back rib	黒豚のスペアリブ	4

Wagyu Beef

tenderloin	ぎゅうテnderロイン	8
short rib	カルビ	8
fatty beef	炙り牛トロ	10

Moulard Duck

breast	合鴨	5
thigh	合鴨のコンフィ	5
foie gras	フォアグラ炙り	10

Garden

Tokyo leek	葱 黒焼き	3
sticky yam	長芋 炭火焼	4
Japanese green pepper	ししとう	2.5
mushroom	しいたけ	3
Japanese eggplant	茄子	3
garlic	ほくほくガーリック	2
wild cherry tomato	野生のプチトマト	3
Japanese squash	かぼちゃ	3
asparagus	アスパラガス	3
baby turnip	小蕪	3
potato	じゃがいも	3
okra	オクラ	3
onion	玉ねぎ	3
maitake	舞茸	4