

# A la carte



<b>EDAMAME</b>	<b>\$6</b>
枝豆	
<b>TOFU SALAD</b>	<b>\$9.8</b>
豆腐サラダ	
<b>AGEDASHI TOFU</b>	<b>\$9.8</b>
揚げ出し豆腐	
<b>KARAAGE CHICKEN</b>	<b>\$13</b>
唐揚げチキン	
<b>WAGYU BEEF TATAKI</b>	<b>\$28</b>
和牛タタキ	
<b>GRILLED MISO COD FISH</b>	<b>\$18</b>
銀ダラ西京焼き	
<b>TERIYAKI CHICKEN</b>	<b>\$26</b>
照り焼きチキン	
<b>TERIYAKI SALMON</b>	<b>\$30</b>
照り焼きサーモン	
<b>AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN</b>	
<b>STEAK MB6 200G</b>	<b>\$48</b>
オーストラリア産和牛サーロインステーキMB6	

# A la carte



<b>EDAMAME</b>	<b>\$6</b>
枝豆	
<b>TOFU SALAD</b>	<b>\$9.8</b>
豆腐サラダ	
<b>AGEDASHI TOFU</b>	<b>\$9.8</b>
揚げ出し豆腐	
<b>KARAAGE CHICKEN</b>	<b>\$13</b>
唐揚げチキン	
<b>WAGYU BEEF TATAKI</b>	<b>\$28</b>
和牛タタキ	
<b>GRILLED MISO COD FISH</b>	<b>\$18</b>
銀ダラ西京焼き	
<b>TERIYAKI CHICKEN</b>	<b>\$26</b>
照り焼きチキン	
<b>TERIYAKI SALMON</b>	<b>\$30</b>
照り焼きサーモン	
<b>AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN</b>	
<b>STEAK MB6 200G</b>	<b>\$48</b>
オーストラリア産和牛サーロインステーキMB6	

# Nigiri Sushi



	RAW/ABURI
SALMON	\$4/\$5
TUNA	\$4.5
KINGFISH	\$4/\$5
SEA EEL	\$7
BOILED PRAWN	\$4
SQUID	\$4
OYSTER	\$5
SALMON ROE	\$6.5
SEA URCHIN	\$7.5
YELLOWTAIL	\$4
ABURI SALMON 3P	\$15
NIGIRI 7P	\$35.5
NIGIRI 10P	\$50

# Sashimi



<b>SALMON SASHIMI 5P</b>	<b>\$15</b>
<b>FRESH OYSTER 3P</b>	<b>\$12</b>
<b>CARPACCIO</b>	<b>\$16</b>
<b>3 TYPES OF SASHIMI (APPROX 9P)</b>	<b>\$28</b>
<b>7 TYPES OF SASHIMI (REG APPROX 21P LARGE APPROX 35P)</b>	<b>\$65 \$99</b>

# Sushi roll



SALMON + AVO INSIDE OUT ROLL

\$18

# Tempura



SEAFOOD TEMPURA

\$34

VEGETABLE TEMPURA

\$20