DINNER MENU

*Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness
*18% gratuity will be added to party of 6 and/or more

COLD DISHES
冷菜

Fresh Oyster — 3
生牡蠣
Today's Oyster

Yuzu Hakusai Zuke — 7
柚子白菜漬け
Lightly Pickled Nappa Cabbage with Yuzu

Shirasu Oroshi — 7
しらすおろし
Baby Sardine over grated Daikon Radish

Uzaku — 13
鰻ざく
Grilled Eel & Cucumber

Avocado Salmon Add on Ikura +8 — 20
アボカドサーモン
Avocado & Salmon with Yuzu Wasabi Mayonnaise

Hamachi Carpaccio — 23
ハマチのカルパッチョ
Yellowtail topped with Jalapeno, Cilantro & Yuzu Citrus

Maguro Tartare — 24
鮪タルタル
Tuna Tartare with Yuzu Wasabi Mayonnaise

SALADS
サラダ

Ohitashi Add on Snow Crab +8 — 11
お浸し
Arugula Steeped in Savory Dashi with Shimeji Mushroom

Shirasu Salad — 15
しらすサラダ
Baby Sardine, Mixed Greens, Bell Peppers with Yuzu Citrus

Agedofu & Avocado Salad — 17
揚げ豆腐とアボカドサラダ
Fried Tofu & Avocado with Yuzu Citrus

Kaisen Salad — 27
海鮮サラダ
Mixed Seafood with Yuzu Sesame Dressing

HOT DISHES
温菜

Edamame — 7
枝豆
Steamed Soybean with Sea Salt

Agedashi Tofu — 11
揚げ出汁豆腐
Fried Tofu bedded in Savory Dashi

Ebi Gyoza — 15
海老餃子
Shrimp, Chicken, Shiitake & Shiso Dumpling 6pc

Hamachi Kamayaki — 19
ハマチのカマ焼き
Grilled Yellowtail Collar

Hotate Butter — 23
帆立バター
Butter Sautéed Scallop with Tempura Sauce

SKEWERS
串焼き

Momo — 6
もも
Thigh

Shishito — 4
ししとう
Shishito Pepper

Ebi — 8
海老串
Shrimp

Sake Cheese — 11
鮭チーズ串
King Salmon topped with Cheese & Mayonnaise

Unagi — 13
鰻
Grilled Eel

Wagyu — 38
和牛串
A5 Miyazaki with Garlic Soy & Wasabi

Wagyu Miso Beef — 40
和牛赤味噌牛串
A5 Miyazaki marinated in House Blend Red Miso

FRIED DISHES
揚げ物

Satsumaimo Tempura — 9
薩摩芋の天ぷら
Sweet Japanese Potato

Yamaimo French Fries — 11
山芋フライドポテト
Fried Japanese Yam with Sea Salt

Karaage — 13
唐揚げ
Soy Marinated Japanese Fried Chicken

Yasai Tempura — 19
野菜天ぷら
Assorted Vegetable

Ni-Anago Tempura — 24
煮穴子天ぷら
Crispy Sweet Soy Simmered Sea Eel

Creamy Spicy Shrimp — 25
海老のピリ辛マヨネーズ
Crispy with Original Siracha Mayo

Tempura Moriawase — 27
天ぷら盛り合わせ
Shrimp, Squid & Vegetable

Ebi Tempura — 29
海老天ぷら
Shrimp 4pc

ENTRÉE
主菜

Saikyo Yaki — King Salmon 32 / Chilean Seabass 42
西京焼き　鮭・銀むつ
Grilled Saikyo Miso

Kara-Amadai Butter — 36
甘鯛の甘辛バターソース
Crispy Tilefish in Spicy & Sweet Butter Sauce

Hon Maguro Chutoro Steak — 45
本鮪中トロステーキ
Bluefin Tuna Steak served with Sweet Ginger Soy

Bansuke Hokke — Half 23 / Full 45
伴助ホッケ
Dried Okhotsk Atka Mackerel Grilled

Long Island Roast Duck — 30
ロングアイランドローストダック
Shio-Koji Marinated served with Yuzu Pepper

Wagyu Steak — 87
和牛ステーキ
3.5oz A5 Miyazaki Flambé with Brandy, Garlic Soy

DON & PORRIDGE
ひつまぶし

Sake Hitsumabushi Add on Ikura +8, US Uni +18 — 39
鮭ひつまぶし
Seared Salmon Sashimi with Salmon Flakes & Skin

Kaisen Hitsumabushi — 49
海鮮ひつまぶし
Assorted Seafood Sashimi

Unagi Hitsumabushi — 51
鰻ひつまぶし
Grilled Eel

Wagyu Steak Hitsumabushi — 89
和牛赤味噌ステーキひつまぶし
A5 Miyazaki marinated in House Blend Red Miso

NOODLE
麺類

Tori Nyu Men — 15
鳥にゅうめん
Hearty Chicken Somen Noodle

Kaisen Nyu Men — 21
海鮮にゅうめん
Hearty Seafood Somen Noodle

Tempura Inaniwa Udon Extra Udon +2 — 25
天ぷら稲庭うどん、冷　温
Udon Noodle with Assorted Tempura, Cold or Hot

SOUP
味噌汁

Miso Shiru — 5
味噌汁
Savory Miso Soup

Kaisen Piri-Kara Soup — 15
海鮮ピリ辛スープ
Spicy Seafood Soup

SIDE
サイド

White Rice — 5
白米飯

Sushi Rice — 5
寿司飯

Spicy Mayo Sauce — 2
スパイシーマヨネーズ
1oz

Eel / Ponzu Sauce — 2
ウナギのたれ／ポン酢
1oz

Sushi Ginger / Wasabi — 1.5
鮨がり／わさび
1oz

Grated Daikon Raddish — 1.25
大根おろし
1oz

SUSHI PRIX FIXE
寿司 おまかせ

Pls let our server know if you have any fish you dislike or allergic to

Chef's Omakase Sushi Prix Fixe 150
おまかせ寿司
Today's Amuse Bouche, Sashimi, Hot Appetizer,
12pc Sushi & Osuimono

SASHIMI
刺身

Pls let our server know if you have any fish you dislike or allergic to

Sashimi 3 Kinds 39
刺身三種盛り
9 Slices Sashimi (Fish Selection for Sashimi Platters are Chef's Choice)

Sashimi 5 Kinds 49
刺身五種盛り
15 Slices Sashimi (Fish Selection for Sashimi Platters are Chef's Choice)

SUSHI PLATTER
寿司

Pls let our server know if you have any fish you dislike or allergic to

5 Sushi & 1 Roll 39
寿司５貫、巻物１本
5pc Nigiri & Maki (Fish Selection for Sushi Platters are Chef's Choice)

7 Sushi & 1 Roll 49
寿司７貫、巻物１本
7pc Nigiri & Maki (Fish Selection for Sushi Platters are Chef's Choice)

9 Sushi & 1 Roll 59
寿司９貫、巻物１本
9pc Nigiri & Maki (Fish Selection for Sushi Platters are Chef's Choice)

SUSHI A LA CARTE
握り寿司

Oh Toro 15
本鮪大トロ
Bluefin Fatty Tuna

Chu Toro 9
中トロ
Medium Fatty Tuna

Akami 7
赤身
Lean Tuna

Hamachi 6
ハマチ
Yellowtail

Suzuki 5
鱸
Sea Bass

Sake 5
鮭
King Salmon

Toro Salmon 7
とろサーモン
Fatty King Salmon

Yaki Harasu 7
焼きはらす
Seared Fatty King Salmon

Hotate 7
帆立
Scallop

Ika 6
烏賊
Squid

Ikura 9
イクラ
Salmon Roe

Unagi 8
鰻
Eel

Hokkaido Uni 27
北海道雲丹
Sea Urchin from Japan

Tobiko 5
飛子
Flying Fish Roe

Tamago 3
たまご
Egg Omlette

ROLLS
巻物

Oshinko 7
お新香
Takuan Pickle

Kanpyo 7
かんぴょう
Pickled Gourd Strips

Ume Shiso 7
梅しそ
Plum & Shiso

Kappa 7
カッパ
Cucumber

Avokyu 8
アボキュウ
Avocado & Cucumber

Sake 9
鮭
Salmon

Sake Avocado 10
鮭アボカド
Salmon & Avocado

Tekka 11
鉄火
Tuna

Spicy Salmon 12
スパイシー鮭
King Salmon with Spicy Sauce

Spicy Hamachi 12
スパイシーハマチ
Yellowtail with Spicy Sauce

Spicy Scallop 13
スパイシー帆立
Hokkaido Scallop with Spicy Sauce

Negi Hama 13
ネギハマ
Yellowtail & Scallion

Spicy Tuna 14
スパイシー鮪
Tuna with Spicy Sauce

Tuna Avocado 14
鮪アボカド
Tuna & Avocado

Ebi Ten 14
海老天
Shrimp Tempura

California 15
カリフォルニア
Snow Crab, Avocado & Cucumber

Negi Toro 15
ネギトロ
Toro Tuna & Scallion

Torotaku 15
とろたく
Toro Tuna & Takuan Pickle

Unakyu 15
鰻キュウ
Eel & Cucumber

Unagi Avocado 15
鰻アボカド
Eel & Avocado

DESSERTS
甘味

Sake Kasu Peach Sorbet 5
酒粕桃シャーベット
Dairy, Egg, Gluten Free

Green Tea Ice Cream 5
抹茶アイスクリーム
Scoop of Green Tea Ice Cream

Yatsuhashi & Mochi Ice Duo 9
八ッ橋 & 餅アイス
Classic Confection with Red Bean, Glutinous Rice Flour & Mochi Ice

Green Tea Mont Blanc 12
抹茶のモンブラン
Rich Chestnut Puree with Green Tea

Mocha Cake 12
モカケーキ
Rich & Moist Flavored with Chocolate & Coffee

New York Cheesecake 12
ニューヨークチーズケーキ
Junior's Original Cheesecake

Cream Anmitsu 14
クリームあんみつ
Ice Cream with Fruit, Sweet Red Bean & Coconut Gel

Assorted Mochi Ice Cream 14
もちアイス 4 種盛り
4 Flavors of Chef's Choice

Sweet 3 26
デザート 3 点盛り
Assorted Dessert of Mochi Ice, Yatsuhashi & Cheesecake

Dessert & Plum Wine
デザート酒 & 梅酒

Kinsen 8
キンセン

Tsuru Ume Kanjuku Nigori 14
鶴梅 完熟にごり

Tsuru Ume Summer Orange 14
鶴梅 夏みかん

TEAS & COFFEE
紅茶 & コーヒー

Sencha Fukamushi 15
深蒸し煎茶
Unlimited Refill

Coffee 4
コーヒー

Decaf Coffee 4
デカフェ コーヒー

English Breakfast 3
イングリッシュブレックファースト

Jasmine Green Tea 3
ジャスミングリーンティー

Chamomile Tea 3
カモミールティー