

## Sushi or Sashimi

### A La Carte

Price per Piece

鯖 IWASHI-Sardine	赤身 AKAMI-Blue Fin Tuna	
鯖 SABA-Mackerel	鰯 AJI-Horse Mackerel	
勘八 KANPACHI-Amberjack	鮭 Scottish Salmon	
ハマチ HAMACHI-Yellow tail	槍烏賊 YARI IKA-Squid	
シートラウト Sea Trout	蒸し海老 Boiled Shrimp	\$8

真鯛 MADAI-Sea Bream	縞鰯 SHIMA AJI - Jack Fish	
鰯 HIRAME-Fluke	カマス KAMASU - Barracuda	
鰹 KATSUO-Bonito	帆立 HOTATE-Scallop	
穴子 ANAGO- Sea EEL		\$10

中とろ CHU TORO - Medium Fatty Tuna	クエ KUE - Japanese Grouper	
金目鯛 KINME DAI-Golden Eye Snapper	平貝 TAIRA GAI - Pinna shell	
サヨリ SAYORI-Needlefish	ほっき貝 Surf Clam JAPAN	
牡丹海老 BOTAN EBI-Jumbo Sweet Shrimp	いくら IKURA-Salmon Roe	\$12

赤ムツ AKAMUTSU-Rosy Sea Bass	\$15	白海老 SHIRO EBI-White Sweet Shrimp	\$15
大とろ O-TORO-Fatty Tuna	\$15		
車海老 KURUMA EBI-Tiger Shrimp	\$15	雲丹 UNI-Sea Urchin JAPAN	M/P

### A La Carte Roll

かっぱ巻き KAPPA MAKI Japanese Cucumber Roll	7
かんぴょう巻き KAMPYO MAKI Sweetened Squash Roll	7
梅しそ巻き UME SHISO MAKI Pickled Plum & Shiso Leaf	7
サーモン巻き SALMON MAKI Salmon Roll	8
ネギはまち巻き Yellow Tail & Scallion	10
鉄火巻き TEKKA MAKI Tuna Roll	12
ネギトロ巻き NEGI TORO MAKI Fatty Tuna & Scallion	15
トロたく巻き TOROTAKU MAKI Fatty Tuna & Yellow Pickles	15
ウニ、いくら手巻き Sea Urchin & Salmon Roe Hand Roll	20
太巻き FUTOKI MAKI Shrimp, Sea Eel, Egg Custard, Cucumber, Sweet Kampyo Squash, Fish Flake, Burdock Pickles	17

十月  
二十一年