



前菜/Appetizers

枝豆/Edamame (salted organic soybeans)	\$3.50
もろきゅう/Moro-Q (diced cucumber with moromi miso)	\$3.50
もずく酢/Mozuku-su (vinegared mozuku seaweed)	\$3.50
おひたし/Ohitashi (boiled greens in dashi broth)	\$4.50
山芋そうめん/Yamaimo Somen (thin-cut Japanese yam in cold sauce)	\$5.50
のり天/Nori-ten (laver seaweed tempura)	\$4.50
スパイシーまぐろ on 揚げ煎/Spicy tuna on crispy rice	\$8.00
ポップコーン・シュリンプ with 辛マヨ/Popcorn shrimp	\$8.00
しめ鯖サンド/Shime-saba (marinated mackerel) sandwich	\$9.00
ソフトシェル・クラブ with ポン酢/Soft shell crab w/ ponzu	\$8.50
鴨わさ/Kamo-wasa (sliced roast duck with wasabi)	\$9.50
牛たたき/Beef tataki (seared beef with ponzu)	\$9.50
シーフード・ダイナマイト/Seafood dynamite	\$12.50



スープ・サラダ/Soup & Salad

味噌汁/Miso soup	\$3.50
本日の椀物/Soup of the day *please ask server	M/P
茶碗蒸し/Chawan-mushi (egg custard w/ seafood & vegetables)	\$7.50
グリーン・サラダ/Green Salad	\$6.00
グリーン・サラダ with れんこんチップス/Renkon Salad	\$7.50
グリーン・サラダ with 薄揚げ/Tofu-skin Salad	\$7.50
カラマリ・サラダ/Calamari Salad	\$8.50
海藻サラダ with 胡麻だれ/Seaweed Salad (w/ sesame sauce)	\$9.50
シーフード・サラダ/Seafood Salad	\$12.50



焼き物/Grilled Dishes

獅子唐辛子/Shishito Peppers	\$4.00
茄子味噌焼き/Eggplant with miso	\$4.50
地鶏つくね/Jidori-chicken Tsukune	\$7.50
地鶏ももの塩焼き/Salted Jidori-chicken Leg (1/2 lb.)	\$7.50
牛ヒレ肉/Fillet mignon (5 oz.)	\$15.50
レッド・シュリンプ/Salted Red-shrimp (3 pcs.)	\$9.50
ほっけ/Hokke (salted Okhotsk atka mackerel)	\$9.50
鯖塩/Saba-shio (lightly-salted mackerel)	\$10.50
鱈西京焼き/Saikyo miso-marinated Tara cod	\$12.50
ハマチのかま/Yellowtail Collar *subject to availability*	\$18.50



揚げ物/Tempura & Fried Dishes

野菜天ぷら盛り合わせ/Mixed Vegetable Tempura	\$7.00
海老・野菜天ぷら盛り合わせ/Shrimp & Vegetable Tempura	\$9.50
ごぼうの天ぷら/Gobo shredded burdock Tempura	\$5.00
イカゲソの天ぷら/Squid leg Tempura	\$8.00
シーフード天ぷら盛り合わせ/Assorted Seafood Tempura	\$11.50
アナゴの天ぷら/Sea-eel Tempura	\$12.50
牡蠣フライ/Deep-fried Oysters (2 pcs.) *seasonal*	\$7.00
里芋の唐揚げ/Fried Taro	\$6.00
地鶏の唐揚げ/Fried Jidori-chicken Nuggets	\$6.50
揚げ出し豆腐/Fried Tofu with mushroom sauce	\$7.50



寿司・刺身 / Sushi & Sashimi

刺身盛り合わせ/Assorted Sashimi	\$30.00
ハマチカルパッチョ/Yellowtail Carpaccio	\$14.50
ホタテカルパッチョ/Scallop Carpaccio	\$18.50
寿司盛り合わせ(味噌汁付)/Assorted Sushi(w/ miso soup)	\$30.00
上ちり(鮭(味噌汁付)/Deluxe Chirashi Bowl(w/ miso soup)	\$30.00
バッテラ/ 'Battera' (pressed sushi with mackerel or salmon)	\$15.50
穴子押し鮭/Pressed sushi with sea-eel	\$18.00



巻き物/Sushi Rolls

ベジタブルロール/Veggie Roll (avocado, gobo & cucumber)	\$6.50
サーモンロール/Salmon Roll	\$8.00
スパイシーツナロール/Spicy Tuna Roll	\$9.00
スパイシーハマチロール/Spicy Yellowtail Roll	\$9.00
スパイシースキヤロップロール/Spicy Scallop Roll	\$9.00
カリフォルニアロール/California Roll	\$10.50
フィラデルフィアロール/Philadelphia Roll	\$10.50
クランチーロール/Crunchy Roll	\$12.50
キャタピラーロール/Caterpillar Roll	\$13.50
レインボーロール/Rainbow Roll	\$15.50
心スペシャルロール/Kokoro Special Roll	\$15.50



デザート/Dessert

- イタリアン・アイスクリーム/Florentino's Italian Ice Cream \$4.00
バニラ、エスプレッソ、青りんごシャーベット、くるみバナナ、抹茶
Vanilla, espresso, apple sorbet, banana walnut & green tea
- パンナ・コッタ/Homemade Panna Cotta \$5.00

シェフのお任せ/Chef's 'Omakase'

3日前までにご予約下さい。/Requires 3-day advance reservation

ドリンクは含まれておりません。/Drinks not included

\$45 コース/\$45 Course

\$65 コース/\$65 Course

\$85 コース/\$85 Course



お飲み物/Drink Menu

ハウス 酒(白壁蔵)/House Sake(Shirakabe-gura)

小/Small	\$6.50
大/Large	\$12.50

ビール/Beer

サッポロ生/Sapporo Draft	\$4.50
大瓶/Large Bottle(Sapporo, Kirin, Asahi)	\$7.00
Ballast Point Sculpin (サンディエゴ地ビール)	\$7.00
ノンアルコールビール/Non-Alcoholic Beer	\$4.50

ハウスワイン(グラス)/House Wine (By the Glass)

白/White	\$6.50
赤/Red	\$6.50

ソフトドリンク/Soft Drinks

Coke, Diet Coke, Sprite, Diet Sprite	\$2.50
Perrier	\$3.00
緑茶/Green Tea	\$2.00
ウーロン茶/Oolong Tea	\$2.50