



## 前菜/Appetizers

おつまみかんぴょうわさび乗せ/Kanpyo w/ Wasabi	\$6.00
もずく酢/Mozuku-su (vinegared mozuku seaweed)	\$6.00
枝豆/Edamame (salted organic soybeans)	\$6.00
もろきゅう/Moro-Q (diced cucumber with moromi miso)	\$7.50
のり天/Nori-ten (laver seaweed tempura)	\$7.50
香の物盛り合せ/Assorted Japanese Pickles	\$7.50

## スープ・サラダ/Soup & Salad

味噌汁/Miso soup	\$4.00
小うどん/small udon	\$6.00
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)	\$10.50

( 2つ以上のご注文から/Available for 2 orders or more )

グリーン・サラダ/Green salad	\$8.50
カラマリ・サラダ/Calamari salad	\$15.50

当店はオーガニック野菜のみを使用しております。

We only use organic vegetables.



## 焼き物/Grilled Dishes

獅子唐辛子/Shishito peppers	\$8.50
茄子味噌焼き/Eggplant with miso	\$8.50
ハマチのかま/Yellowtail collar *subject to availability*	\$35.00

\*焼き魚は約 15~20 分お時間頂きます  
Grilled fish takes about 15-20 minutes

## 揚げ物/Tempura & Fried Dishes

野菜天ぷら盛り合せ/Mixed vegetable tempura	\$11.50
海老・野菜天ぷら盛り合せ/Shrimp & vegetable tempura	\$ 15.50
イカゲソの天ぷら/Squid leg tempura	\$17.00
里芋の唐揚げ/Fried taro	\$9.50
牡蠣フライ/Deep-fried oysters (2pcs.) *seasonal	\$16.00
ソフトシェル・クラブ/Soft shell crab	\$12.50



## 寿司・刺身/Sushi & Sashimi

刺身盛り合せ/Assorted sashimi	\$44.00
寿司盛り合せ /Assorted sushi 10-pc w/miso soup	\$49.50
上ちらし鮓/Deluxe chirashi bowl w/ miso soup	\$49.50
バッテラ/ 'Battera' (pressed sushi with mackerel)	\$32.00
鰻ばら鮓 /Eel 'Bara' sushi bowl w/miso soup	\$32.00
わがまま丼 /Wagamama bowl w/miso soup(bluefin-tuna, yellowtail, salmon)	\$32.00
鮭イクラ親子丼 /Salmon and salmon roe bowl w/miso soup	\$37.00
シェフのおまかせ刺身/Chef's special sashimi	M.P.
シェフのおまかせ寿司/Chef's special sushi w/miso soup	M.P.

## デザート/Dessert

パンナ・コッタ/Housemade panna cotta	\$7.00
-------------------------------	--------