

Sushi / Sashimi A La Carte

Blue fin

		per piece
*Blue fin tuna	赤身 (akami)	M/P
*Marinated tuna	づけ鮪 (zuke)	M/P
*Medium fatty tuna	中とろ (chutoro)	M/P
*Fatty tuna	大とろ (otoro)	M/P

White Fish

*Branzino	ブランジーノ	4.00
*Fluke	平目 (hirame)	5.50
*Fluke	昆布メ (kobujime)	7.50
*Seabream	真鯛 (madai)	8.50
*Golden eye snapper	金目鯛 (kinmedai)	10.00
*Japanese Grouper	ハタ (hata)	10.00

Seared

*Seared scallop	あぶり帆立 (hotate)	5.00
*Seared salmon	あぶり鮭 (sake)	6.00
*Seared fatty tuna	あぶりとろ (toro)	M/P

Yellow tail

*Yellowtail	はまち (hamachi)	6.00
*Yellowtail belly	はまちはら (hara)	7.00
*Amberjack	かんぱち (kanpachi)	7.00
*Jack fish	しまあじ (shimaaji)	7.00

Salmon

*Salmon	サーモン (sake)	5.00
*Sockeye Salmon	紅鮭 (benisake)	7.00
*Salmon belly	とろサーモン (toro)	6.00
*King Salmon	キング・サーモン	7.00
*White Salmon	ホワイトサーモン	8.00
*Ocean Trout	オーシャントラウト	7.00
*Aurora Salmon	オーロラサーモン	7.00

Eel, Vegetable, Egg

Omelet	たまご (tamago)	2.50
Barbecued eel	うなぎ (unagi)	6.00
Conger eel	穴子 (anagotare)	6.00

Shining Fish

		per piece
*Spanish mackerel	さわら (sawara)	4.00
*Bonito, L.I.	はがとお (hagatsuo)	4.50
*Sardine	いわし (iwashi)	M/P
*Silver shad	こはだ (kohada)	M/P
*Mackerel, JPN	まさば (masaba)	M/P
*Horse mackerel	あじ (aji)	M/P
*Barracuda, JPN	かます (kamasu)	M/P

Squid, Octopus, Shrimp

*Squid legs	げそ (geso)	3.00
*Squid	いか (ika)	4.00
*Squid, Japan	いか (ika)	M/P
*Octopus	たこ (tako)	4.50
*Fresh octopus	生たこ (namatako)	7.00
*Shrimp	海老 (ebi)	3.50
*Giant sweet shrimp	ぼたん (botan)	M/P

Clam

*Orange clam	あおやぎ (aoyagi)	4.00
*Baby scallop	こぼしら (kobashira)	4.00
*Scallop	ほたて (hotate)	5.00
Cooked clam	煮蛤 (nihama)	5.00
*Abalone	あわび (awabi)	M/P
*Giant clam	ミル貝 (mirugai)	M/P
*Fresh scallop	活ほたて (ikihotate)	M/P

Caviar

*Flying fish roe	とびこ (tobiko)	3.00
*Salmon roe	いくら (ikura)	7.00
*SP Salmon roe	生いくら (namaikura)	8.00
*Herring roe	子持ち (komochi)	8.50
*Sea urchin, ME	うに (uni)	8.00
*Sea urchin, CA	うに (uni)	9.00
*Sea urchin, Japan	うに (uni)	M/P

Due to the selection of fish availability, we may not be able to fulfill your order today
Please ask your server for today's specials