

Japanese Sake

純米吟醸 Junmai Ginjo90ml | 180ml | 720ml

真澄白妙 Masumi Shiro From Nagano -Light and Smooth-	\$12 \$24 \$84
越乃寒梅 淡 Koshino Kanbai Amane From Niigata -Soft and semi-Sweet-	\$12 \$24 \$84
出羽桜 Dewazakura Nama Genshu From Yamagata -Bold and juicy	\$12 \$24 \$84

純米 Junmai90ml | 180ml | 720ml

手取川 Tedorigawa"U" Yamahai From Ishikawa -Fresh and Fruity-	\$12 \$24 \$84
日高見「超辛口」 Hitakami From Miyagi -Super dry -	\$7 \$14 \$49

特別純米 Tokubetsu Junmai90ml | 180ml | 720ml

泰斗 Taito From Kumamoto -Smooth and Clean-	\$7 \$14
酔鯨 Suigei "Drunken Whale" From Kochi -Dry and Crisp-	\$7 \$14 \$49

大吟醸 Daiginjo90ml | 180ml | 720ml

黒龍 Kokuryu "Crystal Dragon" From Fukui -Rich and Elegant-	\$14 \$28 \$98
鍋島 Nabeshima From Saga -Fruity and Smooth-	\$14 \$28 \$98
一本義 Ippongi From Fukui -Clear and Silky-	\$14 \$28 \$98

純米大吟醸 Junmai Daiginjo

瀬祭二割三分 Dassai23 From Yamaguchi - Elegant and fruity-	\$48 (300ml)
---	--------------

吟醸 Ginjo

久保田 千寿 Kubota Senju From Nigata -Dry and Light-	\$24 (300ml)
とび六 Tobiroku Sparkling Nigori (Unfiltered) From Yamagata -Sparkling and light-	\$28 (300ml)

Types of Sake

純米大吟醸 Junmai Daiginjo
Ultra-premium sake made only from rice, water, yeast, and koji,with rice polished to 50% or less

大吟醸 Daiginjo
Ultra-premium sake brewed with rice polished to 50% or less, with a small amount of distilled alcohol added

純米吟醸 Junmai Ginjo
Premium sake made only from rice, water, yeast, and koji, with rice polished to 60% or less

吟醸 Ginjo
Premium sake brewed with rice polished to 60% or less, with a small amount of distilled alcohol

純米 Junmai
Sake made only from rice, water, yeast, and koji

特別純米 Tokubetsu Junmai
“Special” Junmai made with either rice polished to 60% or less or using special brewing methods





Drinks Menu

Draft Beer

Suntory THE PREMIUM MALT'S サントリープレミアムモルツ	\$7
Yuzu Beer ゆずビール	\$9

Bottle Beer

Orion オリオン	\$10
Asahi Super Dry アサヒスーパードライ	\$10
Asahi Dry Zero (Non-alcohol) アサヒドライゼロ	\$6

Shochu

Ichiko BLUE (Barley) いいちこブルー	\$7 \$50
Tomino Hozan (Sweet potato) 富乃宝山	\$8 \$65
Sato Kuro (Sweet potato) 佐藤 黒	\$10 \$80
Namihana (Sweet potato) 波花	\$15
LEONA Half Bottle Sarkling Yuzu Shochu	\$25

Others

High Ball ハイボール	\$9
Lemon Sour レモンサワー	\$9
CHOYA Yuzu Wine チョーヤ ゆず酒	\$9
CHOYA Plum Wine チョーヤ 梅酒	\$9
Gin Tonic ジントニック	\$8

Wine

PERRIER Glass Sauvignon Blanc (France)	\$8
CHABLIS Bottle Chardonnay (Chablis, France)	\$70
ASATSUYU Half Bottle Sauvignon Blanc (Kenzo Estate, Napa Valley)	\$110
HORIZON Glass Pinot Noir (France)	\$10
Martin Ray Glass Cabernet Sauvignon (Napa Valley)	\$10
RINDO Half Bottle Cabernet Sauvignon (Kenzo Estate, Napa Valley)	\$130
Laurent Perrier Glass Half Bottle Champagne (Champagne, France)	\$20 \$48

Soft Drink

Sushiya's Iced Green Tea 緑茶	\$4
Iced Oolong Tea ウーロン茶	\$3.5
Coca-Cola コカ・コーラ	\$3.5
Coca-Cola Zero コカ・コーラゼロ	\$3.5
Ginger Ale ジンジャーエール	\$3.5
Orange Juice オレンジジュース	\$5
Apple Juice アップルジュース	\$5
Ramune Original/Strawberry/Melon ラムネ (オリジナル/いちご/メロン)	\$4

Rolls

Maki: Seaweed Outside

Tekka /Tuna 鉄火	\$9
Torotaku (Toro, Radish, Shiso) トロたく	\$10
Ginger Mackerel しめ鯖	\$7
Salmon サーモン	\$8
Shrimp and Cucumber えびきゅう	\$7
Ungi and Cucumber うなぎきゅう	\$8
Cucumber かっぱ	\$5
Avocado アボカド	\$6
Kampyo かんぴょう	\$5
Fried Shrimp えびフライ	\$9
Double Shrimp Tempura ダブルえび天	\$12

Uramaki: Rice Outside

California カルフォルニア	\$8
Philly (Salmon, Cream Cheese) フィラデルフィア	\$9
Crunchy Shrimp クランチャーシュリンプ	\$8
Spicy Tuna w/Avocado スパイシーツナアボカド	\$9

Hand Roll

Spider (Soft Shell Crab) ソフトシェルクラブ	\$10
Crunchy Salmon w/Jalapeno クランチャースパイシーサーモン	\$9
Salmon Skin サーモンスキン	\$6
Tsukune/Chicken Meatball つくね	\$8
Unagi w/Cream Cheese うなぎクリームチーズ	\$9
Fried Shrimp w/Tartar えびフライ	\$9
Shrimp Tempura w/Spicy Mayo えび天ぶら	\$8

Appetizers

Side Dishes

French Fries フライドポテト	\$6
Fried Chicken 鶏のから揚げ	\$6
Fried Octopus たこのから揚げ	\$6
Fried Sweet Shrimp Head 甘エビ頭のから揚げ	\$7
Edamame 枝豆	\$5
Jumbo Fried Shrimp ジャンボえびフライ	\$12
Vegetable and Shrimp Tempura 野菜とえびの天ぷら	\$12
Hawaiian Watercress Salad ハワイアンクレソンサラダ	\$7
Spicy Tuna Salad スパイシーまぐろサラダ	\$9
Assorted Sashimi (3Kinds) 刺身3種盛り合わせ	\$28
Assorted Sashimi (5Kinds) 刺身5種盛り合わせ	\$48
Castella Tamago/Homemade Egg Omlet 自家製カステラ玉子	\$4
Chawanmushi/Homemade Egg Custard 自家製茶碗蒸し	\$6.5

Soup/Noodles

Miso soup (Seaweed, Green onion) ネギとわかめの味噌汁	\$3.5
Mini Sanuki Udon ミニ讃岐うどん	\$7
Mini Shoyu Ramen ミニ醤油ラーメン	\$8.5

Desserts

Homemade Brown sugar sorbet 自家製黒糖シャーベット	\$5
Ice Cream (Vanilla, Matcha, Black Sesame) アイスクリーム (バニラ、抹茶、黒ゴマ)	\$5
Ice Cream w/Azuki and Wafer もなかアイスクリーム	\$6
Mochi Ice Cream 餅アイスクリーム	\$3
Yuzu Sorbet & Jelly ゆずシャーベット	\$6
Warabi mochi わらび餅	\$5



Nigiri Sushi

Yamayuki Bluefin Tuna (1pc)

Akami/Lean Tuna	\$6
本まぐろ 赤身	
Chu-toro/Medium Fatty Tuna	\$8.5
本まぐろ 中トロ	
O-toro/Premium Fatty Tuna	\$12
本まぐろ 大トロ	
Soy-Marinated Lean Tuna	\$7
漬けまぐろ	
Aburi Toro	\$12
炙りとろ	

Salmon (1pc)

Salmon	\$4.5
サーモン	
Salmon Toro	\$6
サーモンハラミ	
Aburi Salmon	\$5
炙りサーモン	
Aburi Salmon w/Saikyo Miso	\$5.5
サーモン西京味噌炙り	
Salmon Dynamite (Spicy Mayo)	\$5
サーモンダイナマイト (スパイシーマヨ)	

Blue-Backed Fish (1pc)

Aji/Horse Mackerel	\$5
真あじ	
Kohada/Gizzard Shad	\$5
小肌	
Saba/Mackerel	\$6
しめ鯖	
Aburi Saba	\$6.5
炙りしめ鯖	

Shellfish (1pc)

Hotate/Scallop	\$8.5
北海道産 ホタテ	
Aburi Hotate	\$8.5
ホタテ塩炙り	
Mirugai/Giant Clam	\$10
ミル貝	
Sweet Shrimp	\$12
甘えび	
Steamed Shrimp	\$4.5
店内仕込み蒸しえび	
Shrimp Dynamite (Spicy Mayo)	\$5
えびダイナマイト (スパイシーマヨ)	

White Fish (1pc)

Madai/Sea Bream	\$5
真鯛	
Hirame/Flounder	\$5.5
ひらめ	
Engawa/Flounder Fin	\$4.5
えんがわ	
Aburi Engawa	\$5.5
えんがわ塩炙り	
Aburi Engawa w/Saikyo Miso	\$5.5
えんがわ西京味噌炙り	
Kinmedai/Golden Eye Snapper	\$9
金目鯛	
Nodoguro/Blackthroat Seaperch	\$15
のどぐろ	
Hamachi/Yellowtail	\$5
はまち	
Hamachi Toro	\$8
はまちトロ	
Hamachi Jalapeno Ponzu	\$6
はまちハラペーニョポン酢	

Others (1pc)

Fresh Octopus	\$6
北海道産活タコ	
Cuttle Squid	\$6
いか	
Unagi/Grilled Eel	\$7
うなぎ	
Anago/Sea Eel	\$8
自家製煮穴子	
Snow Clab	\$7
ズワイガニ	
Tamago	\$4
玉子	
Inari	\$4 (2pcs)
いなり	

Gunkans (2pcs)

Uni/Sea Urchin	\$15 (1pc)
北海道産うに	
Negitoro	\$10
本マグロ中落	
Ikura/Salmon Roe	\$8
いくら	
Natto	\$5
納豆	
Scallop w/Wasabi	\$7
ほたてワサビ	
Kids Gunkans (Shrimp, Tuna, Corn Mayo)	\$6
お子さま軍艦	