

Dinner Menu

Japanese Tapas

• Edamame - Chamame (V) えだまめ	6	• Deep Fried Octopus タコ唐揚げポン酢	6
• Sesame Seaweed (V) ゴマわかめ	6	• Grilled Ginger Squid イカしょうが焼き	6
• Tofu Salad (V) トーフサラダ	6	• Deep Fried Squid イカゲソの唐揚げ	6
• Deep Fried Tofu (V) 揚げ出し豆腐	6	• Deep Fried Fish Wing 魚のカマ唐揚げ	6
• Lotus Roots Chips (V) レンコンチップス	6	• Cajun Spiced Garlic Tuna マグロ唐揚げ	8
• Shimeji-Mushroom (V) しめじゴマ和え	6	• Deep Fried Takoyaki 8pcs 揚げたこ焼き	8
• Wasabi Octopus たこわさび	6	• Fried Shrimp Roll 5pcs 海老の春巻き揚げ	10

Soup & Rice

• Miso Soup - miso from Nelson (V) みそ汁	3	• Udon Noodle Soup (V) うどん	6
• Chawan Mushi 茶碗蒸し (steamed prawn in egg & dashi stock)	6	• Rice - Premium Short Grain (V) ご飯 Small	3
		Large	9

Sashimi

• 3 Kinds of Sashimi 12pcs 3種さしみ (salmon,tuna & white fish)	20	• 5 Kinds of Sashimi 18pcs 5種さしみ (3 kinds + 2 others from market)	28
• Salmon Sashimi 8pcs サーモンさしみ	15	• White Fish Sashimi 8pcs 白身さしみ	15
• Tuna Sashimi 8pcs まぐろさしみ	18	• Scallops Sashimi 9pcs ホタテさしみ	15
		• Scampi(#1x2pcs) Sashimi 手長海老さしみ (head → miso soup)	30

Sushi

(3pcs)

• Sweet Omelette たまご	6	• Octopus タコ	6
• Squid イカ	6	• Flying Fish Roe (tobiko) トビコ	6
• King Prawn えび	6	• Groper くえ	7.50
• Salmon サーモン	6	• Tuna まぐろ	9
• Seared Salmon 炙りサーモン	7.50	• Seared Marbled Beef 牛肉たたき	9
• Salmon Caviar イクラ	9	• Seared Scallop 炙りホタテ	12
• Grilled Eel うなぎ	9		

• Assorted Nigiri Sushi 10pcs 握り寿司盛合せ	22		
(omelette,salmon,seared salmon,tuna,groper,octopus,king prawn,squid,tobiko and eel)			

(V)vegetarian item - please note may contain egg,fish stock,cheese.

Dinner Menu

Sushi

- Avocado & Salmon Roll アボカドサーモン巻 1 2
- King Prawn Tempura Roll えびの天ぷら巻 1 6
- Grilled Eel & Omelette Roll 鰻と玉子巻 1 8
- Spider Roll (soft shell crab) かにの天ぷら巻 2 0
- Vegetable Roll (V) ベジタリアン巻 1 4
- Spicy Fried Tuna Roll スパイシーツナフライ巻 1 6
- Crumbed Chicken & Avocado Roll チキンカツとアボカド巻 1 6

Teppan Sizzle

- Teriyaki Chicken 焼き鳥鉄板 2 2 / Whole Squid イカ姿焼き鉄板 2 2 / King Prawn エビ鉄板 2 4

Combination

- Sushi & Sashimi Combo (nigiri, rolled sushi, sashimi & miso soup) 寿司と刺身の盛合せ 4 0
- Dinner Bento Box (sashimi, sushi, tempura, teriyaki, rice, pickles & miso soup) デイナー弁当 3 6

Mains

- Marbled Beef (grain-fed for 130 days) Carpaccio with Salad 霜降り牛肉のカルパッチョサラダ 1 8
- Venison Tataki (Lightly Smoky Grill) with Ponzu Citrus Soy 鹿肉のタタキ ポン酢 1 8
- Japanese Sake Steamed NZ Mussels (garlic flavour) マスル貝のにんにく酒蒸し 1 8
- Sweet Miso Glazed Eggplant & Cheese Gratin (V) ナスの田楽チーズグラタン 1 6
- Casserole Cooked Sweet Soy Pork Belly (with free-range eggs) 豚バラ肉の角煮 1 8
- Tamari Soy Teriyaki King Salmon with Mixed Grains サーモンの溜まりしょう油照り焼き 1 8
- K.F.C - Kinji's Fried Chicken (garlic soy marinated) 鶏もも肉の唐揚げ 1 8
- Crumbed Chicken Sweet Miso Dipping with Salad チキンかつ 味噌ソース 1 8
- Deep Fried Crumbed Pork with Sweet Haccho Miso Sauce 豚カツ 八丁味噌ソース 1 8
- Pan Fried Scallops & Roasted Garlic with Salad ホタテのガーリックバター炒め 1 8
- Vegetable Tempura (10pcs) with Dipping Sauce (V) 野菜の天ぷら 1 6
- King Prawn Tempura (6pcs) with Dipping Sauce 海老の天ぷら 2 0
- Tempura Combination (2pcs Prawn, 3pcs Fish, 6pcs Veges) 天ぷら盛り合わせ 2 0
- Groper & Fresh Shiitake Mushroom Tempura くえと生椎茸の天ぷら 1 8
- Soft Shell Crab & Cauliflower Tempura with Salad かに (ソフトシェルクラブ) の天ぷら 2 0
- Yakiniku BBQ Beef & Seasonal Veges with Salad 牛肉と季節野菜のBBQグリル 2 4

Dessert

- Green Tea Tiramisu 抹茶のティラミス 1 0 / Creme Brulee クリームブリュレ 1 0

- Matcha Affogato (Vanilla Ice Cream w Matcha Green Tea Sauce) 8

抹茶のアフォガード

(V)vegetarian item - please note may contain egg, fish stock, cheese.