

SET DINNER 晩御飯

- 1. Unagi & Tempura Set** うなぎとセット 25
Grilled Eel, Assorted Tempura & Salmon Sashimi served with Rice, pickles & Miso Soup
- 2. Gyu Niku Koumiyaki & Sashimi Set** ぎゅう香味焼きと刺身セット 27
Pan Fried Beef, Sashimi & Tempura served with Rice, Pickles & Miso Soup
- 3. Tori Teriyaki & Salmon Teriyaki Set** とり照り焼きセット 24
Chicken Teriyaki, Salmon Teriyaki & Sashimi Served with Rice, pickles & Miso Soup
- 4. Watei Shoku** 和定食 28
2 Kinds sashimi, Assorted Tempura, Salmon Teriyaki & Deep Fried Chicken served with Rice, Pickles & Miso Soup
- 5. Shokado Bento** 松花堂 33
Assorted Sashimi, Tempura & Grilled Cod Fish served with Rice, Pickles & Miso Soup
- 6. Wagyu Bento**  和牛弁当 36
Japanese Style Wagyu Steak served with Rice, Chawanmushi, Pickles & Miso Soup
- 7. Bara Chirashi** ばらちらし 35
Sushi Rice Topped with Chopped Raw Fish served with Tempura, Chawanmushi & Miso Soup
- 8. Marukyu Chirashi Sushi**  まる九ちらしすし 38
Sushi Rice Topped with Premium Sashimi served with Miso Soup
- 9. Sushi Bento** すし弁当 38
3 Kinds Sashimi, Grilled Cod with Teriyaki Sauce, Assorted Nigiri Sushi & Maki roll served with miso soup
- 10. Vegetarian Bento**  ベジタリアン弁当 38
Appetizers, Grilled Eggplant with Miso, simmered vegetables, mushrooms, nigiri sushi, salad maki & miso soup

ALA-CARTE アラカルト

Appetizers 前菜

- | | | |
|--|-----------------|----|
| 1. Edamame
<i>Young Green Soy Bean</i> | 枝豆
毛豆 | 5 |
| 2. Aburi San Mai
<i>Grilled Seasoned Fugu,
Dried Stingray Fin & Dried Baby Sardine</i> | 炙り三昧
烧烤三品 | 18 |
| 3. Kinoko Sarada
<i>Mushroom Salad</i> | きのこサラダ
蘑菇沙拉 | 8 |
| 4. Sakura Ebi Sarada
<i>Sakura Shrimp Salad</i> | 桜えびサラダ
樱花虾沙拉 | 8 |

Sashimi 刺身

- | | | |
|---|--------------|----|
| 1. Otoro
<i>Fatty Tuna</i> | 大トロ
金枪鱼大腹 | 60 |
| 2. Chutoro
<i>Mild Fatty Tuna</i> | 中トロ
金枪鱼中腹 | 40 |
| 3. Maguro
<i>Tuna</i> | まぐろ
金枪鱼 | 15 |
| 4. Tai
<i>Sea Bream</i> | たい
鯛鱼 | 20 |
| 5. Hirame
<i>Flat fish</i> | ひらめ
比目鱼 | 25 |
| 6. Shima Aji
<i>White Travely</i> | しまあじ
鱆 | 25 |
| 7. Kanpachi
<i>Amber Jack</i> | かんぱち
五条鰹 | 20 |
| 8. Hamachi
<i>Yellow Tail</i> | はまち
鰹鱼 | 18 |
| 9. Mekajiki
<i>Marlin Belly</i> | めかじき
剑鱼大腹 | 18 |
| 10. Sake
<i>Salmon</i> | さけ
三文鱼 | 12 |

11. Uni Sea Urchin	うに 海胆	28
12. Ikura Salmon Roe	いくら 鮭魚子	25
13. Hotate Scallop	ほたて 扇貝	20
14. Sashimi Sanshina 3 Kinds Sashimi	お造り三品 刺身三種	50
15. Sashimi Goshina 5 Kinds Sashimi	お造り五品 刺身五種	75

Nigiri Sushi 握りすし

1. Otoro Fatty Tuna	大トロ 金槍魚大腹	25
2. Chutoro Mild Fatty Tuna	ちゅうとろ 金槍魚中腹	20
3. Maguro Tuna	まぐろ 金槍魚	8
4. Tai Sea Bream	たい 鯛魚	10
5. Hirame Flat fish	ひらめ 比目魚	12
6. Shima Aji White Travely	しまあじ 鱚	12
7. Kanpachi Amber Jack	かんぱち 五条鰺	12
8. Hamachi Yellow Tail	はまち 鰺魚	10
9. Sake Salmon	さけ 三文魚	8
10. Mekajiki Marlin Belly	めかじき 劍魚大腹	10
11. Uni Sea Urchin	うに 海胆	20

12. Ikura <i>Salmon Roe</i>	いくら 鮭魚子	18
13. Hotate <i>Scallop</i>	ほたて 扇貝	15
14. Matsu Sushi <i>7pcs Assorted Sushi with 1 Roll Maki</i>	松すし 寿司七种	50
15. Take Sushi <i>5pcs Assorted Sushi with 1 Roll Maki</i>	竹すし 寿司五种	35

Maki Sushi 卷物

1. California Maki <i>Sushi Roll with Tobiko, Avocado, Crab Stick & Cucumber with Mayonnaise</i>	カリフォルニア巻 / 加州巻	8
2. Tempura Maki <i>Sushi Roll with Tempura Prawn</i>	天ぷら巻 天妇罗卷	12
3. Unakyu Maki <i>Sushi Roll with Eel & Cucumber</i>	うなぎゅう巻 鰻魚青瓜卷	15
4. Soft-Shell Crab Maki <i>Sushi Roll with Soft-shell Crab</i>	ソフトシェルクラブ巻 软壳蟹卷	18
5. Negitoro Maki <i>Sushi Roll with Fatty Tuna & Spring Onion</i>	ねぎトロ巻 / 金枪鱼大腹青葱卷	20

Nimono (Simmered Dishes) 煮物

1. Tai no Sakamushi / Aradaki <i>Steamed Sea Bream Head with Sake / Simmered Sea Bream Head with Sweet Soy Sauce</i> 红烧鲷鱼头	鯛兜の酒蒸し・鯛兜のあら炊き	25
2. Hotate Nitsuke <i>Simmered Scallop in Shell</i>	ほたての煮付け 日式煮扇貝	20
3. Yasai Takiawase <i>Simmered Seasonal Vegetables</i>	野菜炊き合わせ 日式煮时菜	12
4. Butakakuni <i>Simmered Black Pork Belly with Potato Sauce</i>	豚角煮 / 日式煮黑猪肉	15
5. Sakana Nitsuke <i>Simmered Seasonal Whole Fish</i>	さかなの煮付け 红烧日本时令鱼	Seasonal Price

Agemono (Deep-fried Dish) 揚げ物

1. Tempura Moriawase <i>Assorted Tempura</i>	天ぷら盛り合わせ 什锦天妇罗	18
2. Ebi Tempura <i>Prawn Tempura</i>	海老天ぷら 海虾天妇罗	20
3. Yasai Tempura <i>Vegetables Tempura</i>	野菜天ぷら 蔬菜天妇罗	10
4. Soft-Shell Crab Kara-age <i>Japanese Style Deep Fried Soft-shell Crab</i>	ソフトシェルクラブから揚げ 日式炸软壳蟹	18
5. Tori Kara-age <i>Japanese Style Deep Fried Chicken</i>	鳥唐揚 日式炸鸡块	10
6. Agedashi Tofu <i>Deep Fried Tofu with Dashi Sauce</i>	揚げ出し豆腐 日式炸豆腐	8

Yakimono (Grilled Dish) 焼物

1. Hotate Mentai Yaki <i>Grilled Scallop with Cod's Fish Roe</i>	ほたて明太焼 明太子烤扇贝	20
2. Gindara Saikyo Yaki <i>Grilled Cod with Miso</i>	銀鱈西京焼 味噌烤鳕鱼	18
3. Unagi Kabayaki <i>Grilled Eel with Sweet Sauce</i>	うなぎ蒲焼 酱烤鳗鱼	20
4. Hamachi Kama Shio Yaki <i>Grilled Yellow Tail Cheek</i>	はまちかま塩焼 盐烤鰹鱼下巴	25

Osuimono/ Mushimono (Broth & Steamed Dish) お吸物・蒸し物

- | | | |
|--|--------------------------|----|
| 1. Osuimono
<i>Specialty Clear Broth</i> | お吸物
时令柴魚高湯 | 8 |
| 2. Miso Shiru
<i>Miso Soup</i> | みそ汁
味噌湯 | 3 |
| 3. Ikura/Uni Chawamushi
<i>Chawanmushi with Salmon Roe or Sea Urchin</i> | いくら・うに茶碗蒸し
鮭魚子/海胆 茶碗蒸 | 18 |

Shokuji (Rice & Noodles) 食事

- | | | |
|---|-------------------------|----|
| 1. Sakura Ebi and Mentaiko Capellini
<i>Sakura Prawns and Hot Fish Roe Angel Hair Pasta</i> | 桜エビパスター
日式櫻花蝦日式炒意大利面 | 18 |
| 2. Tempura Udon/Soba
<i>Hot Udon or Buck Wheat Noodle served with Tempura</i>
什錦天婦羅 烏冬面 / 荞麥面 | 天ぷらうどん・そば | 15 |
| 3. Inaniwa Udon
<i>Thin fine udon from akita served in hot bonito stock</i> | 稲庭うどん
稲庭 烏冬面 | 12 |
| 4. Chasoba/ Zaru Soba
<i>Chilled Green Tea Buck Wheat Noodle / Buck Wheat Noodle</i>
抹茶荞麥面 / 荞麥面 | 茶そば・ざるそば | 8 |
| 5. Sakura Ebi Yaki Meshi
<i>Fried Rice with Sakura Shrimp</i> | 桜えび焼き飯
日式櫻花蝦炒飯 | 8 |
| 6. Gohan
<i>Steamed Rice</i> | ご飯
白米飯 | 2 |

Soft Drinks / Juice / Tea 飲料

1.	Yuzu Juice	柚子ジュース	3.5
2.	Coca-Cola	コカ. コーラ	3
3.	Coca-Cola Zero	コカ. コーラ ゼロ	3
4.	Sprite	スプライト	3
5.	Soda	ソーダ	3
6.	Green Tea	緑茶	\$5 per pot

Dessert デザート

1.	Green Tea Ice-cream with Red Bean	アイスクリーム 抹茶	5
2.	Black Sesame Ice-cream	アイスクリーム ゴマ	5
3.	Yuzu Sherbet	シャーベット ゆず	5
4.	Kyoho Sherbet	シャーベット 巨峰	5