



RINKA

Japanese Restaurant

We hope you have a joyful and memorable experience with our dishes.
Mahalo.

SASHIMI 刺身

- ・ Sashimi Combination (5 kinds) \$48.75
刺身盛り合わせ 5種
- ・ Sashimi Combination Deluxe (7 kinds) \$68.75
刺身盛り合わせ デラックス 7種
- ・ Tuna \$21.75
まぐろ
- ・ Chutoro \$25.75
中とろ
- ・ Blue fin Tuna Otoro MP
大とろ
- ・ Yellowtail \$19.75
はまち from Japan
- ・ Salmon \$19.75
サーモン
- ・ Red snapper \$25.00
真鯛 from Japan
- ・ Striped Jack with condiments, sesame oil and salt \$25.00
しまあじ 薬味、ごま油と塩で from Japan
- ・ Sweet shrimp (3pc) with Head \$20.00
甘エビ
- ・ Sea Urchin from Hokkaido MP
北海道産ウニ
- ・ Carpaccio \$20.75
カルパッチョ
 - ・ Yellowtail \$18.75
はまち from Japan
 - ・ Salmon \$16.75
サーモン
 - ・ Scallop \$18.75
ほたて from Japan
 - ・ Tuna \$20.75
まぐろ



SUSHI 寿司

・ Sushi Combination (10 pieces) \$45.75
寿司盛り合わせ 並

・ Sushi Combination Deluxe (10 pieces) \$68.75
寿司盛り合わせ 上

A la Carte (1 piece)

・ Tuna まぐろ赤身	\$5.0	・ Eel うなぎ	\$4.5
・ Chutoro 中とろ	\$6.0	・ Sea Eel あなご	\$4.5
・ Blue fin Tuna Otoro 大とろ	MP	・ Herring Roe かずのこ	\$4.0
・ Yellowtail はまち from Japan	\$4.5	・ Vinegared Mackerel しめ鯖	\$5.75
・ Salmon サーモン	\$4.5	・ Salmon Roe いくら	\$5.0
・ Red Snapper 真鯛 from Japan	\$6.0	・ Sea Urchin うに	MP
・ Striped Jack しまあじ from Japan	\$6.0	・ Whole Sea Eel あなご一本にぎり	\$14.75
・ Snow crab ズワイガニ	\$5.75	・ Scallop & Mentaiko ほたて明太子軍艦	\$5.75
・ Sweet Shrimp 甘エビ	\$6.75		
・ Boiled Shrimp ボイルエビ	\$4.5		
・ Scallop ほたて from Japan	\$4.75		
・ Whelk つぶ貝	\$4.0		
・ Egg 玉子	\$3.0		



*The photos are images

SUSHI ROLL

巻物

- | | |
|--|---------|
| ・ Cucumber Roll
かっぱ巻き | \$4.80 |
| ・ Oshinko Roll
おしんこ巻き | \$4.80 |
| ・ Avocado Roll
アボカド巻き | \$4.80 |
| ・ Deluxe Natto Roll
デラックス納豆巻き | \$7.50 |
| ・ Yam Potato & Mentai Roll
山芋明太巻き | \$8.50 |
| ・ Tuna Roll
鉄火巻き | \$8.50 |
| ・ Toro & Green onion Roll
ネギトロ巻き | \$8.75 |
| ・ Toro & Takuan Roll
トロタク巻き | \$8.75 |
| ・ Rinka Roll
りんか巻き | \$16.00 |
| ・ Diamond Peak Roll
ダイヤモンドピークロール | \$19.75 |
| ・ Dragon Roll
ドラゴンロール | \$21.75 |
| ・ Rainbow Roll
レインボーロール | \$21.75 |
| ・ Hokkaido Roll
北海道ロール | \$22.75 |
| ・ Spicy Salmon R&R
スパイシーサーモンロックンロール | \$22.75 |
| ・ California Roll
カリフォルニアロール | \$11.75 |
| ・ Spicy Tuna Roll
スパイシーツナロール | \$9.75 |



Rinka Roll



Hokkaido Roll



Spicy Salmon R&R

PUPUS 小鉢

CHEERS!! まずは乾杯のお供に。。。

- ・ Okura and Pounded Yam sesame seasoning \$5.75
オクラと山芋の和え物
- ・ Seasoning Hijiki and mashed Tofu \$5.75
ひじきと豆腐の和え物
- ・ Mozuku \$5.75
もずくトロロ
- ・ Japanese spinach Ohitashi \$5.75
小松菜のおひたし
- ・ Black Sesame Tofu \$9.75
黒ゴマ豆腐
- ・ Lightly Grilled Stingray fin \$9.75
えいひれの炙り
- ・ Vinegared Snow Crab Seaweed \$12.75
カニ酢
- ・ 3 kinds Assorted Delicacy \$13.75
珍味三種盛
Marinated Firefly Squid ・ Wasabi Whelk
Jellyfish with Plum
ホテルイカ沖漬・つぶ貝わさび・梅肉くらげ
- ・ Ahi Poke \$13.75
まぐろボケ
- ・ Seafood Natto \$14.75
海鮮なっとう
- ・ Monkfish Liver with Ponzu \$15.75
あん肝ポン酢

Vinegared Snow
Crab Seaweed



Black Sesame Tofu



Monkfish Liver
with Ponzu



Seafood Natto

*The photos are images

SALAD

サラダ

FRESH! さっぱりと。。。。

- ・ Tomato Caprese Salad \$9.75
とまとカプレーゼサラダ
- ・ Salmon Skin Salad \$11.75
サーモンスキンサラダ
- ・ Tiny Sardine with Tofu Salad \$11.75
じゃこと豆腐のサラダ
- ・ Roast Beef Salad Japanese style \$12.75
ローストビーフサラダ 和風ドレッシング
- ・ Sashimi Salad Mustard Dressing \$13.75
刺身サラダ マスタードドレッシング



Roast Beef Salad Japanese Style



Tomato Caprese Salad

Tiny Sardin with Tofu Salad

*The photos are images

SIMMERED DISH

煮物

A HEARTWARMING DISH ほっこり。。。。

- ・ Crab and Ikura Chawanmushi \$8.50
カニといくら茶わん蒸し
- ・ Agedashi Tofu \$8.50
揚げ出し豆腐
- ・ Simmered Beef Tendon \$9.75
牛すじ煮込み
- ・ Simmered Flounder in sweetened soy sauce \$16.75
カレイの煮つけ
- ・ Simmered Hawaii Abalone in white wine \$19.75
コナアワビの白ワイン蒸し



Simmered Beef Tendon



Simmered Flounder in sweetened soy sauce



Simmered Hawaii Abalone in white wine

GRILLED 焼き物

BEST PAIRED WITH SAKE...お酒とともに



Washu Beef Sirloin Steak



Grilled Japanese
Beef Shabu

- Japanese style Omelette with Pork
豚平焼き \$12.75
- Grilled Garlic Scallop
ホタテのガーリック焼き \$12.75
- Grilled Beef Tongue
牛タン塩焼き \$12.75
- Grilled Pounded Yam
山芋とろろ焼き \$12.75
- Grilled Overnight Dried Japanese flying Squid
スルメイカの一晩干し from Japan \$14.75
- Grilled Salmon Belly
サーモンベリー塩焼き \$14.75
- Grilled Horse Mackerel
あじ塩焼き from Japan \$15.75
- Hokke
ほっけ from Japan \$15.75
- Grilled Miso Marinated Butter Fish
銀だらみそ漬け焼き \$19.75
- Burikama
ぶりかま \$23.75
- Grilled Black throat Seaperch
のどぐろ一夜干し焼き from Japan \$24.75
- Grilled Japanese Beef Shabu
和牛焼きしゃぶ \$24.75
- Washu Beef Sirloin Steak
和州牛サーロインステーキ \$32.75



Grilled Black throat
Seaperch



Grilled Overnight
Dried Japanese
flying Squid



Grilled Horse Mackerel



Grilled Garlic Scallo

*The photos are images

DEEP FRIED 揚げ物

DO YOU WANT BEER??ビールが欲しくなりますね。

- ・ Lotus Root Chips \$8.75
れんこんチップス
- ・ Fish Cake Tempura with spicy cod roe mayo sauce \$8.75
ちくわの磯辺揚げ 明太マヨソース
- ・ Homemade Curry Croquette \$8.75
自家製カレーコロッケ
- ・ Chicken Karaage \$9.75
鶏のから揚げ
- ・ Miso glazed Eggplant \$9.75
なすの田楽
- ・ Fried Tofu with 4 kinds of Miso \$11.75
豆腐の四色田楽
- ・ Homemade Snow Crab cream Croquette \$12.75
自家製カニクリームコロッケ
- ・ Deep fried Japanese style Shrimp Roll \$12.75
海老の和風春巻き
- ・ Japanese deep fried Oyster \$14.75
日本産牡蠣のフライ
- ・ Tempura Combination \$18.75
天ぷら盛り合わせ
- ・ Deep fried Scallop with Sea Urchin \$19.75
ホタテウニ揚げ



HOTPOT 鍋

SAKE OR BEER?? 日本酒派?ビール派?。



Washu Beef Motsu HotPot

- ・ Chicken Tsukune HotPot \$21.75
鶏つくね鍋
- ・ Spicy Pork HotPot \$21.75
スパイシーポーク鍋
- ・ Washu Beef Motsu HotPot \$25.75
和州牛のもつ鍋
- ・ Special Seasonal Chanko Nabe \$29.75
凜花特製季節のちゃんこ鍋

NOODLE/RICE

麺・ご飯もの

SATISFY YOUR LITTLE HUNGER...めの一皿。

- ・ Homemade Soba Cold or Hot \$9.75
自家製そば 冷または温
- ・ Inaniwa Udon Cold or Hot \$9.75
稲庭うどん 冷または温
- ・ Salmon and Ikura (salmon roe) Chazuke \$9.75
鮭いくら茶漬
- ・ Clam Miso Soup \$4.50
アサリの味噌汁
- ・ Kamameshi ※It will take 40min. cook.
釜めし
 - ・ Black throat Seaperch \$19.75
のどぐろ
 - ・ Salmon and Ikura (Salmon roe) \$15.75
鮭いくら
 - ・ Crab \$15.75
蟹



Homemade Soba Cold



Black throat Seaperch Kamameshi



Salmon and Ikura Chazuke

*The photos are images

DESSERT デザート

GRATIFY YOUR HEART...心も満たして

- ・ Kinako Chiffon Cake \$7.75
きな粉シフォンケーキ
- ・ Mochi with Green tea Ice cream \$7.75
小豆白玉抹茶アイスクリーム
- ・ Tofu Cheese Cake \$6.75
豆腐のチーズケーキ
- ・ Roasted Green tea Jelly \$6.75
ほうじ茶ゼリー
- ・ Homemade Creamy Pudding \$5.75
自家製プリン



Macha with Green tea Ice cream



Homemade Creamy Pudding



Kinako Chiffon Cake

Consuming raw or uncooked meats,poultry,seafood,shellfish,eggs may increase your risk of food borne illness,especially if you have certain medical condition.

*The photos are images