

SASHIMI

刺身

- Sashimi Combination (5 kinds) \$56.75
刺身盛り合わせ 5種
- Sashimi Combination Deluxe (7 kinds) \$81.75
刺身盛り合わせ デラックス 7種
- Tuna \$25.75
まぐろ
- Chutoro \$35.75
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 \$32.75
真鯛 from Japan
- Striped Jack \$35.75
with condiments, sesame oil and salt
しまあじ〜薬味、ごま油と塩で from Japan
- Sweet shrimp (3pc) with Head \$28.75
甘エビ
- Sea Urchin from Hokkaido MP
北海道産ウニ
- Carpaccio \$23.75
カルパッチョ
 - Tuna \$19.75
まぐろ
 - Yellowtail \$19.75
はまち from Japan
 - Salmon \$23.75
サーモン
 - Scallop
ほたて from Japan



7 kinds Sashimi



Striped Jack



Blue fin Tuna Otoro



Carpaccio

*The photos are images

SUSHI 寿司

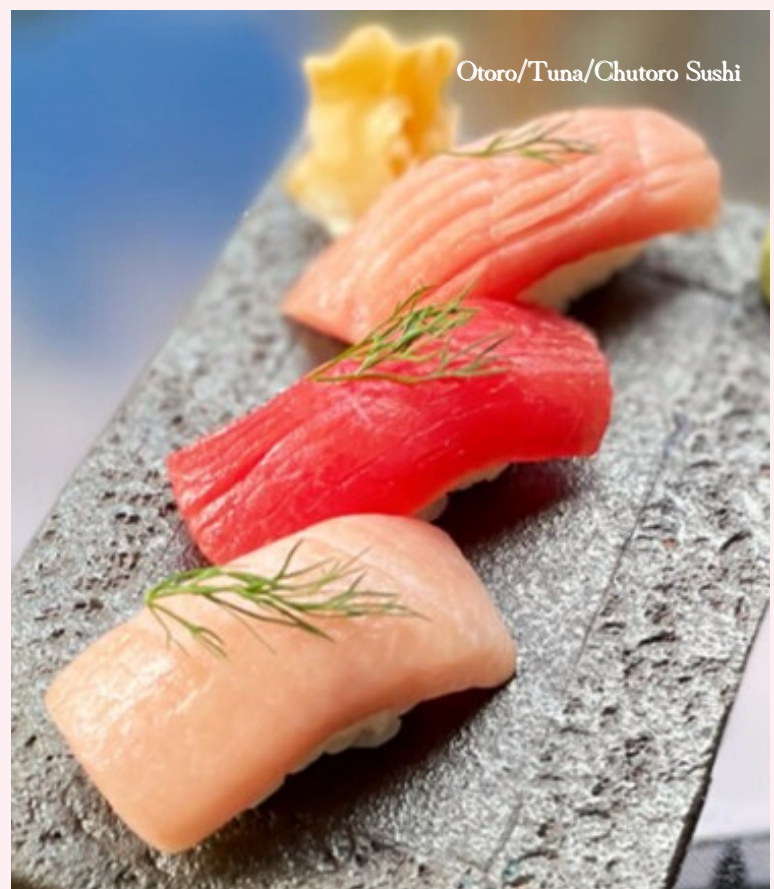
A la Carte (1 piece)

- Tuna \$6.0
まぐろ赤身
- Chutoro \$8.0
中とろ
- Blue fin Tuna Otoro MP
大とろ
- Yellowtail \$5.0
はまち from Japan
- Salmon \$5.0
サーモン
- Red Snapper \$6.5
真鯛 from Japan
- Striped Jack \$7.5
しまあじ from Japan
- Sweet Shrimp \$9.5
甘エビ
- Boiled Shrimp \$4.5
ボイルエビ
- Scallop \$6.0
ほたて from Japan
- Whelk \$4.5
つぶ貝
- Egg \$3.5
玉子
- Eel \$5.0
うなぎ
- Sea Eel \$5.0
あなご
- Herring Roe \$4.5
かずのこ
- Vinegared Mackerel \$5.75
しめ鯖
- Ikura (Salmon Roe) \$6.5
いくら
- Uni (Sea Urchin) MP
うに

- Sushi Combination (10 pieces) \$53.75
寿司盛り合わせ 並
- Sushi Combination Deluxe (10 pieces) \$75.75
寿司盛り合わせ 上

Special

- Deluxe Seafood Chirashi Bowl \$68.00
特選海鮮ちらし
- UNI Special \$45.75
~Uni on the 3 kinds Sushi with Truffle salt~
うにスペシャル
雲丹乗せ寿司三種、トリュフ塩と共に
- WAGYU Sushi (2pcs) \$18.00
~ Seared A5 Miyazaki Wagyu~
和牛炙り寿司 A5ランク宮崎産和牛
- Whole Sea Eel \$15.75
あなご一本にぎり
- Scallop & Mentaiko \$6.75
ほたて明太子軍艦



Otoro/Tuna/Chutoro Sushi

SUSHI ROLL

巻物

- Cucumber Roll \$4.80
かっぱ巻き
- Oshinko Roll \$5.50
おしんこ巻き
- Avocado Roll \$5.50
アボカド巻き
- Yam Potato & Mentai Roll \$9.50
山芋明太巻き
- Deluxe Natto Roll \$10.50
デラックス納豆巻き
- Spicy Tuna Roll \$10.75
スパイシーツナロール
- Tuna Roll \$11.50
鉄火巻き
- California Roll \$12.75
カリフォルニアロール
- Toro & Green onion Roll \$13.50
ネギトロ巻き
- Toro & Takuan Roll \$13.50
トロタク巻き
- Rinka Roll \$18.00
りんか巻き
- Dragon Roll \$21.75
ドラゴンロール
- Diamond Peak Roll \$23.75
ダイヤモンドピークロール
- Rainbow Roll \$23.75
レインボーロール
- Spicy Salmon R&R \$24.75
スパイシーサーモンロックンロール
- Hokkaido Roll \$25.75
北海道ロール



Rinka Roll



Hokkaido Roll



Spicy Salmon R&R

PUPUS 小鉢

CHEERS!! まずは乾杯のお供に。



Black Sesame Tofu



Seafood Natto

- Seasoning Hijiki and Mashed Tofu \$5.75
ひじきと豆腐の和え物
 - Japanese Spinach Ohitashi \$5.75
小松菜のおひたし
 - Mozuku \$6.50
もずくトロロ
 - Okura and Pounded Yam Sesame seasoning \$7.50
オクラと山芋の和え物
 - Lightly Grilled Stingray fin \$11.75
えいひれの炙り
 - Black Sesame Tofu \$12.75
黒ゴマ豆腐
 - Seafood Natto \$15.75
海鮮なっとう
 - 3 kinds Assorted Delicacy \$15.75
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

*The photos are images

SALAD サラダ

FRESH! さっぱりと!

- ・ Tomato Caprese Salad \$11.75
とまとカプレーゼサラダ
- ・ Salmon Skin Salad \$13.75
サーモンスキンサラダ
- ・ Tiny Sardine with Tofu Salad \$14.75
じゃこと豆腐のサラダ
- ・ Roast Beef Salad Japanese style \$15.75
ローストビーフサラダ 和風ドレッシング
- ・ Sashimi Salad Mustard Dressing \$19.75
刺身サラダ マスタードドレッシング



Tiny Sardin with Tofu Salad



Tomato Caprese Salad



Roast Beef Salad Japanese Style

*The photos are images

SIMMERED DISH

煮物

A HEARTWARMING DISH ほっこり。。。。

- Crab and Ikura Chawanmushi \$8.75
カニといくら茶わん蒸し
- Agedashi Tofu \$9.50
揚げ出し豆腐
- Simmered Beef Tendon \$11.75
牛すじ煮込み
- Simmered Flounder in Sweetened Soy Sauce \$19.75
カレイの煮つけ
- Simmered Hawaii Abalone in White Wine \$23.75
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



Washugyu Sirloin Steak



WAGYU Beef Shabu

GRILLED 焼き物

BEST PAIRED WITH SAKE...お酒とともに

- Japanese style Omelette with Pork \$13.75
豚平焼き
- Grilled Garlic Scallop \$15.75
ホタテのガーリック焼き
- Grilled Beef Tongue \$16.75
牛タン塩焼き
- Grilled Salmon Belly \$16.75
サーモンベリー塩焼き
- Grilled Overnight Dried Flying Squid \$18.75
スルメイカの一晩干し from Japan
- Grilled Horse Mackerel \$18.75
あじ塩焼き from Japan
- Grilled Hokke \$21.75
ほっけ from Japan
- Grilled Miso Marinated Butter Fish \$23.75
銀だらみそ漬け焼き
- WAGYU Beef Shabu \$26.75
和牛焼きしゃぶ
- Grilled Burikama \$28.75
ぶりかま
- Grilled Blackthroat Seaperch \$29.75
のどぐろ一晩干し焼き from Japan
- Washugyu Sirloin Steak \$39.75
和州牛サーロインステーキ



Grilled Blackthroat Seaperch



Grilled Overnight Dried
Japanese Flying Squid



Grilled Horse Mackerel



Grilled Garlic Scallop

*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。

- Fish Cake Tempura \$8.75
with Spicy Cod Roe Mayo Sauce
ちくわの磯辺揚げ 明太マヨソース
- Lotus Root Chips \$9.75
れんこんチップス
- Homemade Curry Croquette \$10.75
自家製カレーコロケ
- Chicken Karaage \$11.75
鶏のから揚げ
- Miso Glazed Eggplant \$11.75
なすの田楽
- Fried Tofu with 4 kinds of Miso \$13.75
豆腐の四色田楽
- Homemade Snow Crab Cream Croquette \$13.75
自家製カニクリームコロケ
- Deep fried Japanese style Shrimp Roll \$13.75
海老の和風春巻き
- Japanese deep fried Oyster \$16.75
日本産牡蠣のフライ
- Tempura Combination \$21.75
天ぷら盛り合わせ



Lotus Root Chips



Fried Tofu with 4 kinds of Miso



*The photos are images

HOTPOT 鍋

SAKE OR BEER? 日本酒派? ビール派?

- Chicken Tsukune HotPot \$26.75
鶏つくね鍋
- Spicy Pork HotPot \$27.75
スパイシーポーク鍋
- Washugyu Motsu HotPot \$31.75
和州牛のもつ鍋
- Special Seasonal Chanko Nabe \$34.75
凜花特製季節のちゃんこ鍋



Washugyu Motsu HotPot

*The photos are images

NOODLE/RICE 麺・ご飯もの

SATISFY YOUR LITTLE HUNGER... 味の皿

- Clam Miso Soup \$5.00
アサリの味噌汁
- Udon Cold or Hot \$11.75
うどん 冷または温
- Homemade Soba Cold or Hot \$12.75
自家製そば 冷または温
- Salmon and Ikura (Salmon roe) Chazuke \$12.75
鮭いくら茶漬
- Kamameshi- ※It will takes 40min to cook.
-釜めし-
- Salmon and Ikura (Salmon roe) \$18.75
鮭いくら
- Crab \$21.75
蟹
- Blackthroat Seaperch \$23.75
のどぐろ



Homemade Soba Cold



Blackthroat Seaperch Kamameshi



Salmon and Ikura Chazuke

*The photos are images

DESSERT デザート

GRATIFY YOUR HEART...心も満たして

- ・ Homemade Creamy Pudding \$6.75
自家製プリン
- ・ Strawberry Mochi with Matcha tea \$6.75
いちご大福と抹茶
- ・ Yuzu Cheese Cake \$6.75
柚子チーズケーキ
- ・ Roasted green tea Jelly \$6.75
焙じ茶ゼリー
- ・ Mochi with Green tea Ice cream \$7.95
抹茶白玉アイスクリーム



Mochi with Green tea Ice cream



Strawberry Mochi with Matcha tea



Homemade Creamy Pudding

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