

FROM THE KITCHEN

DININGS STYLE MINI STEAMED BUNS

42	פר יחידה	טריאקי בורגר שרימפס טמפורה בלק קוד מעושן שיטאקי טמפורה (v)
----	----------	---

VEGETABLE

45	סטייק כרוב, ויניגרט ג'ינג'ר ובצלים (v)
44	"נאסו מיסו" חציל בקרמל מיסו ושומשום (v)
59	ירקות עונתיים בטמפורה, מיסו מתובל ועירית (v)
69	טובאן יאקי פטריות (v)
52	אגדאשי טופו, דייקון וג'ינג'ר (v)

FISH AND SEAFOOD

156	לוקוס על הגריל, יוזו-קושו ודאשי עגבניות
164	בלק קוד על הגריל, ירקות מוחמצים ושמן שומשום
189	בויאז "דיינינגס סטייל" דג מקומי ופירות ים
178	לובסטר וירקות טמפורה חצי 98 / שלם 178

MEAT

158	פילה בקר, יאקי אוניג'רי, פטריות עונתיות וירקות מוחמצים
158	ריב איי, דייקון וחמאת אצות

DININGS SIGNATURE SUSHI ROLLS

OPEN SUSHI ROLL

(6/3 יחידות)

42/79	טרטר טונה, ספייסי שומשום ופלפל שיצימי
40/77	טרטר סלמון ויוזו חלפיניו
69/135	צלופח נהרות, כבד אווז צרוב, עירית וסויה מתוקה
62/118	סרטן רך שריון בטמפורה, קינג קראב, סלט גרגר ויוזו-לימון-שום
140	לובסטר טמפורה, סלט גרגר, צ'ילי-סויה מתוקה וספייסי שומשום
59	ירקות גריל עונתיים וויניגרט כמהין (v)

DININGS CLASSICS

6 יחידות

72	ספייסי סלמון, יאקי מיסו וטמפורה עירית
75	קריספי יילו טייל, מיוזו חלפיניו וסויה מתוקה
68	שרימפס טמפורה, סויה מתוקה וקריספי נורי
94	כבד אווז צרוב, עירית וסויה מתוקה

APPETIZERS

OYSTERS

האויסטרים שלנו מוגשים עם טוסאזו פטל, יוזו-לימון-שום ופונזו מסורתי

34/98	1/3 יחידות	אויסטר
39/115	1/3 יחידות	אויסטר קוויאר

DININGS STYLE SASHIMI FRUITS DE MER

115	פירות ים עונתיים ששימי פירות ים עונתיים
75	ששימי יילו טייל, סלסת חלפיניו, קוויאר ויוזו-לימון-שום
94	קרפצ'יו בר-ים, סלסת כמהין וג'ילי פונזו
86	טטאקי סלמון, סלסת עגבניות ופונזו, יוזו-קושו וויניגרט חלפיניו
	טרטר ים, וואסבי חלפיניו, פלפל רוד וקוויאר (שאל את המלצר להיצע היומי)

SALAD

49	אצות ים, מלפפונים, ויניגרט מיסו וטופו משי (v)
54	אטריות טובה, אצות וואקמה, מלפפונים, וויניגרט שומשום ופונזו (v)
58	שימאג'י אינוקי וקינג אויסטר, עלים עונתיים וויניגרט וואסבי (v)

DININGS SIGNATURE SUSHI AND SASHIMI

BEEF		FRESHWATER EEL		TUNA	
39	ראמפ סטייק צרוב, כבד אווז וסויה מתוקה	29	צלופח נהרות	27	אקאמי
33	ראמפ סטייק צרוב, סלסת כמהין וג'ילי פונזו	33	צלופח נהרות בסגנון אוזאקו, מלפפון כבוש וויניגרט טוסאזו	29	טונה כבושה בטוסה סויה וקיזמי וואסבי
OMELETTE		CRYSTAL SHRIMP		SALMON	
19	אומלט קאשיטמה	23	שרימפס קריסטל		סלמון
		27	שרימפס קריסטל ויוזו-קימיזו	27	סלמון כבוש בטוסה סויה, ריבת בצל ועירית
VEGETABLES		LOBSTER		YELLOWTAIL	
15	אבוקדו ומיוזו חלפיניו				יילו טייל
15	פטריית שיטאקי צרובה על הגריל וסויה-יוזו	41	לובסטר	24	יילו טייל כבוש בטוסה סויה וחרדל מיסו
15	דייקון כבוש ויוזו	45	לובסטר צרוב ומיוזו חלפיניו	25	בטן יילו טייל צרובה ויוזו-קושו
15	לפת כבושה ועלי סאקורה			28	
15	אספרגוס וספייסי שומשום	KING CRAB		SEA BASS	
		35	קינג קראב		בר-ים
		39	קינג קראב בטמפורה, סויה מתוקה וספייסי שומשום	25	בר-ים, לפת כבושה ומלח סאקורה
				29	

DININGS SIGNATURE SUSHI OR SASHIMI MORIAWASE PLATTER

150	מוריוואסה דגים 5 יחידות	145	מוריוואסה 5 יחידות
75	מוריוואסה ירקות 5 יחידות	250	מוריוואסה 9 יחידות

APERITIF

62	סאקה פוליטן
64	סאקורה לידי
60	מנגו טוגרשי
56	אומה נגרוני
54	בלאדי מיסו
68	מצ'ה סאוור

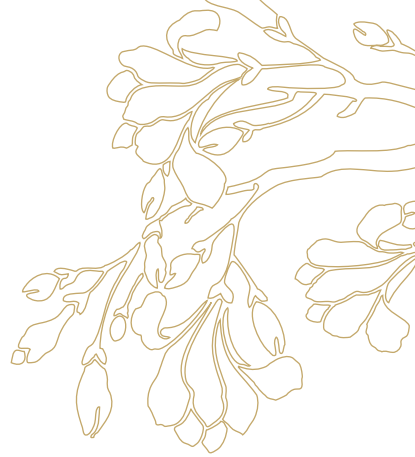
SAKIZUKE NIBBLES

TAR-TAR CHIPS

25	ראמפ סטייק צרוב ומיסו מתובל
25	אקאמי טונה ויאקי מיסו
22	סלמון ומיסו מתובל
22	יילו טייל ומיוזו חלפיניו
25	לובסטר ומיוזו חלפיניו
23	קינג קראב ומיוזו חלפיניו
18	טרטר ירקות וג'ילי אצות (v)

SOUPS

24	מיסו, טופו, אצות וואקמה ובצל ירוק
34	צדפות וונגולי, דאשי ובייבי תרד
28	מיסו, פטריות שימג'י, שאלוטס ושמן כמהין לבנות (v)



DININGS
TLV



SUNSET MENU

18

TILL

20



CHAMPAGNE

Cuvée Cuis Blanc de Blanc, Pierre Gimonnet NV 46
Prestige Rosé , Taittinger NV 54

COCKTAILS

Sakura Lady 30
Sake Politan 32
Togarashi Mango 36
Kappa San 32
Pink Geisha 32
Matcha Sour 34

APPETISERS

Gillardeau Oyster (5Pcs) 100
Served with raspberry tosazu, yuzu lemon garlic or ponzu sauce

SUSHI ROLL

Spicy tuna with spicy sesame and shichimi pepper 55
Yuzu jalapeno salmon 52
Spicy salmon with yaki miso 52
Crispy yellowtail with jalapeno mayonnaise 50
Shrimp tempura with sweet soy 54
Pan-fried foie gras with chives and sweet soy 64
Fresh water eel and pan fried foie gras 92
Lobster tempura with sweet chili soy and spicy sesame 94
Grilled vegetable with truffle vinaigrette 40 (V)