

SUNSET AT ROOF TOP

אויסטר

גילארדו עם ויניגרט לבחירתך
פונזו / יוזו שום / טוסאזו פטל
30

טרטר צ'יפס

סלק צלוי (ט) סויה-שומשום
טונה יאקי מיסו
סלמון ספייסי מיסו
דג לבן עונתי אילי חלפיניו
13
17
14
15

נשנושים

סלט טובה וויניגרט שומשום יפני
ששימי כפיות מבחר עונתי
טרטר סלמון וויניגרט וואסאבי חלפיניו
סטאקי פילה בקר ג'ינג'ר-חלפיניו פונזו וסובה פריכה
שרימפס בטמפורה (3 יחידות) תאן דאשי
ירקות בטמפורה (ט) ג'ינג'ר וצנונית מגורדים, שוג'ין תאן דאשי
38
55
63
56
54
38

מבחר לחמניות באן מאודות

מיני המבורגר / שרימפס בטמפורה / ירקות
95

סושי רול

3 יחידות / 6 יחידות
רול ספייסי טונה
רול ספייסי סלמון
רול דג לבן עונתי וירקות
רול שרימפס בטמפורה
רול סרטן רך שריון
רול צלופח וכבד אווז
רול ירקות
32/55
30/47
47
47
63
57/98
42

WEEKEND LUNCH

A LA CARTE

סושי / סשימי

טונה

24	סגנון מסורתי
26	זוקה כבושה בסויה ביתית, קיזמי וואסאבי
26	אבורי טונה צרובה, מיסו שומשום

סלמון

18	סגנון מסורתי
20	זוקה כבושה בסויה ביתית, ריבת בצל וסויה
22	אבורי סאקה טורו יוזו איולי

סיבס

20	סגנון מסורתי
22	יוזו קושו במרינדת יוזו שום עם יוזו קושו
24	סביצ'ה כבוש ברוטה סביצ'ה יוזו, קאוויאר

לובסטר

39	סגנון מסורתי
42	יוזו קושו במרינדת יוזו שום עם יוזו קושו
42	ביסק ברוטב ביסק

צלופח

28	בסגנון קאבאיאקי מסורתי
31	אוזאקו מלפפון מוחמץ בטוסאזו, ג'ינג'ר ושמשום
34	כבד אווז סויה מתוקה

ניגירי נוספים

29	קריסטל שרימפס חלוט בסגנון מסורתי
29	תמנון בסגנון אדומה מסורתי
41	כבד אווז גונקאן, סויה מתוקה
28	איקורה גונקאן, יוזו

ניגירי ירקות

16	שיטאקי פטריית שיטאקה על הגריל ביוזו סויה
16	אבוקדו יוזו חלפיניו איולי ושבבי טמפורה
16	לפת כבושה יוזו אמאזו

WEEKEND LUNCH

A LA CARTE

TAR-TAR CHIPS

13	סלק צלוי (ט) סויה-שומשום
17	טונה יאקי מיסו
14	סלמון ספייסי מיסו
15	דג לבן עונתי איולי חלפיניו
24	לובסטר יחזו חלפיניו איולי

COLD SHUKO

82	טרטר טונה סויה-שומשום, כוסמת פריכה, דף אורז פריך ואצת נורי
75	טטאקי פילה בקר ג'ינג'ר-חלפיניו פונזו וסובה פריכה

HOT SHUKO

24	מרק מיסו קלאסי טובו, אצות וואקאמה ובצל ירוק
34	מרק ספייסי מיסו פירות ים צילי-שום וכוסברה
28	מרק מיסו פטריות (ט) שימג'י ושמן כמהין לבנות
84	דג עונתי בטמפורה תה ירוק ירקות עונתיים ומלח תה ירוק
109	חצי לובסטר בטמפורה ירקות עונתיים ו-3 מטבלים
46	ירקות בטמפורה (ט) ג'ינג'ר וצנונית מגורדים, שוג'ין תאן דאשי
76	סינטה מיושנת רוטב בוניטו טארה
98	טובאן יאקי דג עונתי מבחר פטריות, סאקה-סויה
36	לחמניית באן מאודה עם פרטיות בטמפורה (ט) איולי יחזו
39	לחמניית באן מאודה עם שרימפס בטמפורה ספייסי ססמי וסויה מתוקה

סושי רול

	3 יחידות / 6 יחידות
42/74	רול ספייסי טונה
58	רול דג לבן עונתי וירקות
56	רול שרימפס בטמפורה
78	רול סרטן רך שריון
67/130	רול צלופח וכבד אווז
52	רול ירקות

WEEKEND LUNCH

180 ש"ח לסועד

מנה לבחירתך מכל קטגוריה. המנות מוגשות למרכז השולחן.

ICHI NO ZEN

מבחר מנות פתיחה קטנות בסגנון יפני

NI NO ZEN

סלט חסה ליטל ג'אם (ע) וויניגרט וואסאבי- בצל וירקות גלופים
סלט טובה (ע) אטריות כוסמת יפניות, אצות וואקאמה, רוטב גומה דארה וכוסמת פריכה
נאסו מיסו (ע) חציל במיסו מתקתק ושומשום לבן
שרימפס בטמפורה (3 יחידות) תן דאשי

SAN NO ZEN

ששימי דג לבן עונתי קאוויאר, כוסברה, יוזו-שום
סלמון טרטור וואסאבי וויניגרט חלפניו
לחמניית באן מאודה עם מיני המבורגר טריאקי וספייסי ססמי
אגדאשי טופו טופו מטוגן, בצל ירוק, צנונית מגורדת ואומאדאשי

YO NO ZEN

טמפורה דונבורי על מצע אורז עם סויה מתוקה
זארו טובה אטריות כוסמת קרות מוגשות בציר טובה-דאשי, שבבי טמפורה, בצל ירוק וואסאבי
אומקסה סושי מורי בחירת השף של 4 יחידות ניגירי ו-6 יחידות סושי רול
אומקסה מאקי מורי בחירת השף של 12 יחידות סושי רול