

# SUNSET AT ROOF TOP

## אויסטר

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

## טרטר צ'יפס

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

## נשנושים

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

## מבחר לחמניות באן מאודות

מיני המבורגר / שרימפס בטמפורה / ירקות 95

## סושי רול

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

# WEEKEND LUNCH

## A LA CARTE

### סושי / סשימי

#### טונה

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

#### סלמון

18	<b>סגנון מסורתי</b>
20	זוקה כבושה בסויה ביתית, ריבת בצל וסויה
22	אבורי סאקה טורו יוזו אילי

#### סיבס

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

#### לובסטר

39	<b>סגנון מסורתי</b>
42	יוזו קושו במרינדת יוזו שום עם יוזו קושו
42	ביסק ברוטב ביסק

#### צלופח

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

#### ניגירי נוספים

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

#### ניגירי ירקות

16	<b>שיטאקי פטריית שיטאקה על הגריל ביוזו סויה</b>
16	אבוקדו יוזו חלפיניו אילי ושבבי טמפורה
16	לפת כבושה יוזו אמאזו

# WEEKEND LUNCH

## A LA CARTE

### TAR-TAR CHIPS

13	סלק צלוי (ע) 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 טופו, אצות וואקאמה ובצל ירוק
34	מרק ספייסי מיסו פירות ים צ'ילי-שום וכוסברה
28	מרק מיסו פטריות (ע) שימגי' 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 (ע) 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 פטריות בטמפורה (ע) 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 (ט) וויניגרט וואסאבי- בצל וירקות גלופים  
סלט סובה (ט) אטריות כוסמת יפניות, אצות וואקאמה, רוטב גומה דארה וכוסמת פריכה  
נאסו מיסו (ט) חציל במיסו מתקתק ושומשום לבן  
שרימפס בטמפורה (3 יחידות) תן דאשי

## SAN NO ZEN

סשימי דג לבן עונתי קאוויאר, כוסברה, יוזו-שום  
סלמון טרטר 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 סובה אטריות כוסמת קרות מוגשות בציר סובה-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