

---

---

## COCKTAILS

---

SAKEPOLITAN	52
<i>Beefeater 24 gin, sake, cranberries</i>	
KAPPA SAN	52
<i>Hendrick's gin, St. Germain, Green Chartreuse, cucumber and lime</i>	
LADY D	61
<i>Hendrick's gin, St. Germain, jasmine tea liquor</i>	
GINGER DAIQUIRI	58
<i>Havana 3 rum, lemon, fresh ginger</i>	
TOKYO - MANHATTAN	56
<i>Bulleit rye, Umeshyu, Angostura Bitters</i>	
JAPANESE 75	65
<i>Sake, Pierre Gimonet Champagne, lemon juice</i>	

---

## CHAMPAGNE AND SPARKLING

---

*More choices are available on our wine list*

CUVÉE CUIS 1ER CRU BRUT NV	Glass	69	Bottle	340
<i>Pierre Gimonet, (Champagne, France)</i>				
YARDEN BRUT ROSE 2012	Glass	61	Bottle	265
<i>Golan Heights Winery (Golan Heights, Israel)</i>				

---

---

## NIBBLES

---

### TAR-TAR CHIPS

*(Per piece)*

<i>Roasted beetroot (v) Spicy Goma-miso sauce</i>	17
<i>Tuna Yaki-miso sauce</i>	22
<i>Salmon Chili miso sauce</i>	18
<i>Seasonal White Fish Yuzu aioli</i>	20
<i>Lobster Yuzu jalapeno aioli</i>	24
<i>Spiced Amazu pickled vegetable Coriander, yuzu garlic sauce</i>	37
<i>Hakusai Cabbage Spicy Miso and sesame</i>	42

---

---

*Some of our menu items contain allergens. There is a small risk that traces of these may be found in a number of our dishes.*

---

---

## COLD SHUKO

---

---

### FISH AND SEAFOOD TARTARE

---

<i>Tuna tartare</i>	82
<i>Goma-soy, crispy buckwheat soba-cha, crispy rice paper, nori seaweed</i>	
<i>Salmon tartare</i>	84
<i>Wasabi cured salmon, caviar, horse radish salsa, wasabi jalapeno vinaigrette</i>	
<i>Lobster tartare</i>	96
<i>Crispy beetroot nest, tobiko, yuzu aioli</i>	

---

### DININGS CLASSICS

---

<i>White fish Yuzu-Tiradito</i>	68
<i>Coriander cress, caviar, pink peppercorns, chives oil, yuzu tiradito sauce</i>	
<i>Usu-zukuri</i>	68
<i>Thinly sliced white fish sashimi, Ponzu, grated radish, spring onion, shiso cress</i>	
<i>Seared beef fillet Tataki</i>	75
<i>Jalapeno ponzu, cress salad, crispy buckwheat soba tea</i>	

---

### YUZU CEVICHE

---

<i>Salmon and white fish ceviche</i>	72
<i>Ikura, red onion, coriander cress, yuzu kosho tuile</i>	
<i>Lobster ceviche</i>	109
<i>Caviar, red onion, coriander cress, yuzu aioli</i>	
<i>Tomato ceviche</i>	59
<i>Shiso cress, red onion, coriander cress, yuzu tuile</i>	

---

### SALAD

---

<i>Little gem lettuce salad (v)</i>	46
<i>Paper thin vegetables, onion wasabi vinaigrette</i>	
<i>Soba noodle salad (v)</i>	48
<i>Japanese buckwheat noodle, cress salad, crispy buckwheat soba-cha grain, goma-dare vinaigrette</i>	
<i>Shabu-shabu beef salad</i>	92
<i>Dashi poached sliced beef, cress salad, cho-jang sauce</i>	

---

---

## HOT SHUKO

---

### MISO SOUPS

---

<i>Miso soup Tofu, wakame seaweed, spring onion</i>	24
<i>Assorted fish and seafood miso soup Chili garlic</i>	34
<i>Assorted mushroom miso soup (v) Truffle oil</i>	28

### DININGS STYLE WASYOKU CLASSICS

---

<i>Nasu miso (v) Double cooked eggplant with caramelized sweet miso</i>	40
<i>Agedashi dofu</i>	
<i>Traditional Deep fried tofu, spring onion, grated radish, umadashi</i>	48
<i>Lobster Deep fried tofu, lobster Kara-age, spring onion, grated radish, umadashi</i>	128
<i>Shojin (v) Deep fried tofu, mushrooms, spring onion, grated radish, vegetarian umadashi</i>	48
<i>Yuzu kosyo infused white fish Ocha-duke Green tea infused dashi, dashi steamed rice</i>	96
<i>Gyu Miso-zuke Spicy miso marinated grilled rib eye served with gem lettuce salad</i>	94

### STEAMED MINI BURGER BUNS

---

<i>Mushroom tempura (v) Yuzu aioli</i>	36
<i>Shrimp tempura Chili sweet soy, spicy sesame</i>	39
<i>Beef Teriyaki sauce, spicy sesame</i>	42

### TEMPURA

---

<i>Vegetable tempura (v) Grated radish, grated ginger, shojin ten-dashi broth</i>	46
<i>Shrimp tempura (3 pieces) Grated radish, grated ginger, ten-dashi broth</i>	72
<i>Green tea buttered white fish tempura Seasonal vegetables, Green tea salt</i>	84

### TOBAN

---

<i>Dinings style Japanese sizzling dish in traditional clay pan</i>	
<i>Assorted mushrooms (v) Yuzu garlic soy</i>	76
<i>Lobster and scallop or Seasonal Fish Yuzu sauce vierge</i>	134
<i>Sukiyaki beef Foie gras, hakusai cabbage, spring onion, mushrooms, port wine-warishita</i>	98

## NIGIRI SUSHI & SASHIMI

TUNA	<i>Traditional style</i>	24
<i>Zuke</i>	<i>Marinated in house blended soy, topped with kizami wasabi</i>	26
<i>Aburi</i>	<i>Seared tuna topped with spicy goma-miso sauce</i>	26
SALMON	<i>Traditional style</i>	18
<i>Zuke</i>	<i>Marinated in house blended soy, topped with caramelized onion soy jam</i>	20
<i>Aburi Sake-toro</i>	<i>Infused with yuzu topped with yuzu aioli</i>	22
SEA BASS	<i>Traditional style</i>	20
<i>Yuzu kosyo</i>	<i>Yuzu garlic infused sea bass topped with yuzu kosyo</i>	22
<i>Ceviche style</i>	<i>Ceviche sauce infused sea bass topped with caviar</i>	24
LOBSTER	<i>Traditional style</i>	39
<i>Yuzu kosyo</i>	<i>Infused with yuzu topped with yuzu kosyo</i>	42
<i>Miso bisque</i>	<i>Topped with miso bisque sauce</i>	42
EEL	<i>Traditional kabayaki style</i>	28
<i>Uzaku</i>	<i>Tosazu pickled cucumber, ginger and sesame</i>	31
<i>Foie gras</i>	<i>Pan fried foie gras and sweet soy</i>	34
OTHER NIGIRI		
<i>Shrimp</i>	<i>Blanched crystal shrimp traditional style</i>	29
<i>Octopus</i>	<i>Traditional Edomae style braised sakura-ni octopus</i>	29
<i>Foie gras</i>	<i>Pan fried foie gras gunklan style sushi with sweet soy</i>	41
<i>Ikura</i>	<i>Yuzu soy infused salmon roe gunkan style</i>	28
<i>Tobiko</i>	<i>Gunkan style tobiko sushi</i>	28
VEGETABLE NIGIRI		
<i>Shitake</i>	<i>Grilled yuzu soy infused shitake mushroom nigiri</i>	16
<i>Avocado</i>	<i>Avocado nigiri topped with yuzu-jalapeno aioli and tempura flakes</i>	16
<i>Pickled radish</i>	<i>Yuzu Amazu pickled radish</i>	16

### SUSHI ROLL

( 3/6 pieces )

SPICY TUNA ROLL	<i>Tuna, chives, shichimi pepper and spicy sesame sauce</i>	42/74
SPICY SALMON ROLL	<i>Salmon, tempura flakes, spicy miso sauce</i>	34/62
WHITEFISH SALAD ROLL	<i>White fish tartare, avocado and asparagus roll, yuzu aioli</i>	58
SHRIMP TEMPURA ROLL	<i>Tempura shrimp, sweet soy and tempura flakes</i>	56
SOFT SHELL CRAB SALAD ROLL	<i>Crispy soft shell crab, field green served with Yuzu garlic</i>	78
EEL AND FOIE GRAS ROLL	<i>Fresh water eel, panfried foie gras, chives, sweet soy</i>	67/130
ASSORTED VEGETABLE ROLL	<i>Assorted vegetable, roasted beetroot and goma puree</i>	52

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR ANY OTHER SUSHI ROLLS.

## קוקטיילים

52	סאקה פוליטן ג'ין ביפיטר 24, סאקה וחמוציות
52	קאפה סאן ג'ין הנדריקס, סן ז'רמן, שרטוז ירוק, מיץ מלפפון וליים
61	ליידי די ג'ין הנדריקס, סן ז'רמן, סירופ תה יסמין
58	ג'ינג'ר דאקירי רום הוואנה 3, מיץ לימון וג'ינג'ר טרי
56	טוקיו - מנהטן וויסקי בולט שיפון, אומשו וביטרז אנגסטורה
65	ג'פניז 75 סאקה, שמפניה פייר ז'ימונה, מיץ לימון

## שמפניה ומבעעים

מגוון רחב של מבעעים זמינים בתפריט היין

340	בקבוק	69	כוס	CUVÉE CUIS 1ER CRU BRUT NV פייר ז'ימונה, שמפין, צרפת
265	בקבוק	61	כוס	ירדן ברוט רוזה, 2012 יקבי רמת הגולן, רמת הגולן, ישראל

## פתיחים

### טרטר צ'יפס

(ליחידה)

17	סלק צלוי (v) רוטב גומה דארה חריף
22	טונה רוטב יאקי-מיסו
18	סלמון רוטב מיסו צ'ילי
20	דג לבן עונתי איולי יוזו
24	לובסטר איולי חלפיניו יוזו
37	ירקות מוחמצים בסגנון אמאזו כוסברה יוזו ושום
42	כרוב האקוסאי ספייסי מיסו ושומשום

## מהמטבח הקר

### טרטר דג ופירות ים

82	טרטר טונה סויה-שומשום, סובה פריכה, דף אורז ואצת נורי
84	טרטר סלמון סלמון כבוש בווסאבי, קוויאר, סלסת עירית וויניגרט ווסאבי חלפיניו
96	טרטר לובסטר סלק, טוביקו ואיולי יוזו

### קלאסיקות של דיינינגז

68	טירידיטו דג עונתי כוסברה, קוויאר, פלפל ורוד, שמן עירית יוזו
68	אוסוזקורי שמי דג עונתי בחיתוך דק, פונזו, צנן מגורד, בצל ירוק ועלי שיסו
75	טטאקי פילה בקר חלפיניו, פונזו, סלטון עלי מיקרו וסובה פריכה

### סביצה יוזו

72	סביצה סלמון ודג עונתי איקורה, בצל סגול וכוסברה
109	סביצה לובסטר קוויאר, בצל סגול, כוסברה ואיולי יוזו
59	סביצה עגבניות עלי שיסו, בצל סגול, כוסברה וטוויל יוזו

### סלטים

46	סלט ירוק (v) לבבות חסה, ירקות גלופים, וויניגרט ווסאבי ובצל
48	סלט סובה (v) איטריות כוסמין יפניות, אצות ווקאמה וויניגרט שומשום
92	סלט שאבו שאבו בקר בשר חלוט בדאשי, רוטב צ'ו ג'אנג

## מהמטבח החם

### מרקים

24	מיסו טופו אצות וואקמה ובצל ירוק
34	ספייסי מיסו פירות ים, שאלוטס וכוסברה
28	מיסו פטריות שימאג'י ושאלוטס (v)

### מנות פתיחה חמות

40	נאסו מיסו חציל בקרמל מיסו ושומשום לבן (v)
	אגדאשי טופו
48	מסורתי טופו מטוגן, בצל ירוק, צנון מגורד ואומה דאשי
128	לובסטר טופו מטוגן, לובסטר קארה-אגה, בצל ירוק, צנון מגורד ואומה דאשי
48	שוג'ין טופו מטוגן, פטריות, בצל ירוק, צנון מגורד, אומה דאשי צמחוני (v)
96	אוצ'ה-זוקה   דג לבן מושרה ביוזו קושו דאשי תה ירוק ואורז מאודה
94	בקר גיו מיסו - זוקה אנטריקוט במיסו חריף לצד לבבות חסה

### באנים

36	פטריות טמפורה אילי יוזו (v)
39	שרימפס טמפורה סויה מתוקה וצ'ילי, ספייסי ססמי
42	בקר רוטב טריאקי וספייסי ססמי

### טמפורה

46	ירקות בטמפורה שוג'ין תן-דאשי (v)
72	שרימפס בטמפורה   3 יח' תן-דאשי
84	דג עונתי בטמפורה ירקות עונתיים ומלח תה ירוק

### טובאן

76	מגוון פטריות יוזו, שום וסויה (v)
134	לובסטר וסקאלופס או דג עונתי יוזו, שמן זית, מיץ לימון, עגבניות ובזיליקום
98	בקר סוקיאקי כבד אווז, כרוב האקוסאי, בצל ירוק, פטריות, רוטב פורט-ווארישיטה

## סושי ניגירי וסשימי

24	בסגנון מסורתי	טונה
26	כבושה בסויה ביתית, קיזמי ווסאבי	זוקה
26	כבושה במיסו שומשום	אבורי
18	בסגנון מסורתי	סלמון
20	כבושה בסויה ביתית, ריבת בצל	זוקה
22	יוזו אילוי	אבורי סאקה טורו
20	בסגנון מסורתי	סיבס
22	ביוזו קושו	יוזו קושו
24	רוטב סביצ'ה וקוויאר	סביצ'ה
39	בסגנון מסורתי	לובסטר
42	ברוטב ביסק	ביסק
42	ביוזו קושו	יוזו קושו
28	בסגנון "קאביאקי" מסורתי	צלופח
31	מלפפון מוחמץ בטוסאזו, ג'ינג'ר ושומשום	אוזקו
34	כבד אווז צרוב וסויה מתוקה	כבד אווז
		ניגירי נוספים
29	חלוט בסגנון מסורתי	שרימפס
29	סגנון "אדומה" מסורתי	תמנון
41	סויה מתוקה	כבד אווז גונקאן
28	יוזו סויה	איקורה גונקאן
28	טוסה סויה	טוביקו גונקאן
		ניגירי ירקות
16	בגריל, יוזו וסויה	שיטאקי
16	אילוי יוזו-חלפיני ופתיתי טמפורה	אבוקדו
16	יוזו אמאזו	לפת כבושה

### רולים

(יחידות 6/3)

74/42	טונה, עירית, שיצ'ימי טוגראשי ורוטב שומשום חריף	ספייסי טונה
62/34	סלמון, שבבי טמפורה ומיסו חריף	ספייסי סלמון
58	טרטר דג עונתי, אבוקדו ואספרגוס, אילוי יוזו	דג עונתי
56	שרימפס בטמפורה, סויה מתוקה ושבבי טמפורה	שרימפס בטמפורה
78	סרטן רך שיריון בטמפורה ביוזו לימון ושום	סרטן רך שיריון
130/67	צלופח נהרות, כבד אווז צרוב, עירית וסויה מתוקה	צלופח וכבד אווז
52	סלק חרוך ורוטב גומה-דארה	ירקות עונתיים

שאלו את המלצר לרולים בהתאמה אישית