

ランチメニュー

LUNCH MENU

いつでもご用意しております

ALWAYS AVAILABLE

枝豆

マルドンソルト

Edamame bean

Maldon salt

シンガポール風チキンサラダ 味噌マスタード・ヴィネグレット

レモングラスで煮込んだ鶏肉、にんじん、白キャベツ、ベビーほうれん草、もやし、タイバジル、カレー風味の
カシューナッツ (ベジタリアンバージョンもご用意しております)

Singapore chicken salad miso-mustard vinaigrette

Lemongrass-poached chicken, carrots, white cabbage, baby spinach, bean sprouts, Thai basil, curried cashews
(Available in vegetarian version)

白みそ汁

自家製絹ごし豆腐、昆布、わかめ

Shiro miso soup

Homemade silken tofu, kombu, wakame

本日の中華料理

ホストまでお問合せください

Wok of the day

Please ask your host

ブラックアンガス牛サーロインステーキ照り焼き

クリーミーワサビ、ベビーほうれん草

Black angus sirloin steak teriyaki *

Creamy wasabi, baby spinach

アトランティックサーモンのロースト

わさびソース、照り焼きブロッコリー、焼きそばソース

Roasted Atlantic salmon *

Wasabi glaze, sauteed broccolini, yakisoba sauce

お弁当
BENTO BOX

本日のお弁当

サラダ、握り（2貫）、巻物（2貫）、バオバン、エキゾチックフルーツサラダ、デザートの日替わり創作料理
ベジタリアン用もごさいます。ホストまでお問合せください。

Bento box of the day*

Daily creation composed of salad, nigiri (2 pieces), maki (2 pieces), bao bun, exotic fruit salad and dessert

Available in vegetarian version. Please ask your host.

お試しプレート
TO SHARE

Sakura 寿司マスターおススメ お試しプレート

Sakura Sushi Master Tasting plate recommendation *

下記各2ピースずつ

2 pieces of

Yellowtail sashimi (jalapeño, coriander cream) / ブリの刺身（ハラペーニョ、コリアンダークリーム）

Bluefin tuna tataki (green chili aioli) / クロマグロのたたき（グリーン・チリアイオリ）

Sake aburi nigiri (seared salmon, nori teriyaki) / 酒炙り握り（炙りサーモン、海苔照り焼き）

Ebi nigiri (Shrimps, spicy mayonnaise) / 海老握り（海老、辛子マヨネーズ）

Spicy tuna hosomaki (Bluefin tuna tartar, sriracha mayonnaise) /

ピリ辛ツナ細巻き（クロマグロのタルタル、シラチャマヨネーズ）

Salmon & avocado uramaki (fresh basil) / サーモンとアボカドの裏巻き（フレッシュバジル）

California uramaki (crab, avocado, tobikko) / カリフォルニア裏巻き（蟹、アボカド、トビッコ）

お刺身
SASHIMI

お刺身の盛り合わせ

9切れのお刺身盛り合わせ

Sashimi Moriawase *

9 pieces assortment

お刺身

3切れ

Sashimi *

3 pieces

特製お刺身/SIGNATURE SASHIMI

炙りサーモン

照り焼き

Seared salmon *

Teriyaki

ブリ

ハラペーニョ、コリアンダークリーム

Yellowtail *

Jalapeño, coriander cream

クロマグロのたたき*

青唐辛子のアイオリ

Bluefin tuna tataki *

Green chili aioli

握り寿司/2貫

NIGIRI SUSHI /2 pieces

鮭*/ Sake*

サーモン、大葉のサルサ

Salmon, shiso salsa

炙りサーモン*/ Sake aburi*

炙りサーモン、海苔の照り焼き

Seared salmon, nori teriyaki

赤身*/ Akami*

クロマグロ、わさび醤油

Bluefin tuna, wasabi soy

ハマチ*/ Hamachi*

ブリ、甘口タイ風ナンプラー

Yellowtail, sweet Thai fish sauce

海老/ Ebi

海老、ピリ辛マヨネーズ

Shrimps, spicy mayonnaise

細巻き/4貫

HOSOMAKI /4 pieces

グリーンアスパラガス
ゴマドレッシング、そば茶

Green asparagus
Sesame dressing, sobacha

アボカド
味噌ソース、ゴマ

Avocado
Miso sauce, sesame

ピリ辛マグロ
クロマグロのタルタル、シラチャマヨネーズ

Spicy tuna*
Bluefin tuna tartar, sriracha mayonnaise

ブリ*
ハラペーニョマヨネーズ、トビッコ

Yellowtail*
Jalapeño mayonnaise, tobikko

サーモン
新鮮なバジル

Salmon*
Fresh basil

裏巻き/4貫

URAMAKI /4 pieces

サーモン & アボカド / Salmon & avocado *

新鮮なバジル / *Fresh basil*

ピリ辛マグロ / Spicy tuna*
アスパラガス、シラチャマヨネーズ / *Asparagus, Sriracha mayonnaise*

カリフォルニアロール / California
蟹、アボカド、トビッコ / Crab, avocado, tobikko

海老の天ぷら / Tempura shrimp
きゅうり、ハーブふりかけ / Cucumber, aromatic herbs furikake

アボカド&きゅうり / Avocado & cucumber
ポン酢ソース、赤玉ねぎのピクルス / Ponzu sauce, red onion pickles

アイスクリーム、シャーベット
REFRESHING

ロースト黒ゴマアイスクリーム
Roasted black sesame ice cream

ココナッツシャーベット
Coconut sorbet

チョコレートシャーベット
Chocolate sorbet

マンゴーライムシャーベット
唐辛子スパイス
Mango lime sorbet
Togarashi spices

*衛生上のご注意：生、または加熱が不十分な肉類、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、特に特定の病状をお持ちの場合食中毒のリスクが高まる可能性があります。

*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions