

# A P P E T I S E R

## お通し

Edamame 枝豆 <i>Green soybeans with salt</i>	6	Betara Zuke べったら漬け <i>Japanese white pickles</i>	8
Tako Wasabi 蛸わさび <i>Wasabi marinated octopus</i>	6	Chawanmushi 茶碗蒸し <i>Japanese steam egg</i>	8 with ikura 13 with uni 20
Hiyayakko 冷奴 <i>Cold tofu</i>	6	Hotaru Ika Tamari Zuke ホタルイカタマリ漬 け <i>Salted baby squid</i>	10
Moro Kyu もろきゅー <i>Miso cucumber</i>	6	Tatami Iwashi タタミイワシ <i>BBQ sardine</i>	12
Tsubugai Spicy つぶ貝 <i>Spicy mussels</i>	6	Fugu Mirin Boshi ふぐみりんぼし <i>Dried pufferfish</i>	16
Tamagoyaki 玉子焼き <i>Chilled omelette</i>	8	Hiyashi Tomato 冷やしトマト <i>Chilled Japanese tomato</i>	<i>seasonal price</i>

## S A L A D

### サ ラ ダ

Potato Salad

ポテトサラダ

*Mashed potatoes with mayonaise and carrots*

8

Crab Meat Salad

カニポーサラダ

*Taraba crab meat on salad with onion dressing*

14

Avocado Green Salad

アボカドサラダ

*Avocado on salad with sesame sauce*

12

Salmon Aburi Salad

鮭炙りサラダ

*Salmon grilled on salad with onion dressing*

14

## S O U P

### ス ー プ 汁

Miso Shiru

みそしる味噌汁

*Miso soup*

4

Gindara Arajiru

銀鱈荒汁

*Cod bone soup*

8

Salmon Shiru

サーモンしる鮭汁

*Salmon soup*

8

Dobin Mushi

土瓶蒸し

*Japanese teapot soup*

12

## JAPANESE CHARCOAL GRILL

### 炉端焼き

Tebasaki 手羽先 <i>Chicken wings</i>	5	Shiitake Mushroom 椎茸 <i>Japanese mushroom</i>	5
Teba Mentaiko Zume 手羽先明太子 <i>Chicken wings with spicy roe</i>	5	Negi 葱 <i>Japanese leek</i>	5
Yakitori Negima 焼き鳥ねぎま <i>Chicken with leek</i>	5	Asparagasu アスパラガス <i>Asparagus</i>	6
Tsukune つくね <i>Handmade meatball</i>	5	Nasu 茄子 <i>Japanese eggplant</i>	6
Shiitake Niku Zume しいたけ肉詰め <i>Mushrooms stuffed with chicken and pork</i>	5	Satsumaimo 薩摩芋 <i>Japanese sweet potato</i>	8
Buta Bara 豚バラ <i>Pork belly</i>	5	Ebi 海老 <i>Tiger prawn</i>	5
Asparagus Maki アスパラガス巻き <i>Asparagus wrapped with sliced pork</i>	5	Shishamo 柳葉魚 <i>Willow leaf fish</i>	6
Enoki Maki 榎巻き <i>Golden mushrooms wrapped with sliced pork</i>	5	Hotate shell 帆立バター <i>Japanese scallop &amp; mushrooms sauteed in butter</i>	10
		Ika Shioyaki イカ焼き <i>Whole squid with salt</i>	22

S A S H I M I  
刺身

Ume (3 kinds) 梅 (三種) <i>salmon, maguro, kanpachi</i>	32	Fuji (5 kinds) 富士 (五種) <i>salmon, kanpachi, tako, hokkigai, hotate</i>	48
Matsu (3 kinds) 松 (三種) <i>chutoro, uni, kanpachi</i>	58	Ise (5 kinds) 伊勢 (五種) <i>otoro, uni, shima aji, kanpachi, salmon belly</i>	88

*Ala Carte (5pcs)* アラカルト

Salmon サーモン	14	Hotate 帆立	20
Salmon Belly サーモンベリー	16	Uni * うに	32
Hokkigai 北寄貝	14	Ika いか	16
Hamachi はまち	22	Tako たこ	16
Kanpachi カンパチ	28	Tobiko * とびこ	8
Shima Aji 縞鰯	36	Ikura * いくら	18
Maguro まぐろ	18	Ama Ebi あまえび	18
Chutoro 中とろ	48		
Otoro 大とろ	58		

\* *serving portion by gram*

# S U S H I

## 寿司

### *Sushi Moriawase (6pcs)* 盛り合わせ

<b>Take</b> 竹 <i>salmon, maguro, hokkigai, ika, tobiko, kanpachi</i>	26	<b>Shima</b> 島 <i>otoro, uni, ikura, tako, salmon belly, kanpachi</i>	46
--	----	---	----

### *Ala Carte (2pcs)* アラカルト

<b>Salmon</b> サーモン	8	<b>Hotate</b> 帆立	14
<b>Salmon Belly</b> サーモンベリー	10	<b>Uni</b> うに	26
<b>Hokkigai</b> 北寄貝	8	<b>Ika</b> いか	8
<b>Hamachi</b> はまち	14	<b>Tako</b> たこ	8
<b>Kanpachi</b> カンパチ	18	<b>Tamagoyaki</b> 卵焼き	6
<b>Maguro</b> まぐろ	10	<b>Tobiko</b> とびこ	6
<b>Chutoro</b> 中とろ	26	<b>Ikura</b> いくら	14
<b>Otoro</b> 大とろ	30	<b>Foie Gras</b> フォアグラ	18

### *Temaki* 手巻き

<b>California Hand Roll</b> カリフォルニア手巻	8	<b>Salmon Hand Roll</b> サーモン手巻	8
<b>Soft Shell Crab Hand Roll</b> ソフトシェルクラブ手巻	8	<b>Ikura Hand Roll</b> いくら手巻	12

HARU YOSHI SPECIAL MAKI  
張吉スペシャル巻き

California Maki  
カリフォルニア巻き

16

Soft Shell Crab Maki  
ソフトシェルクラブ巻き

18

Futomaki  
太巻き

16

Avocado Unagi Maki  
アボカド鰻巻き

25

Lobster Salad Maki  
ロブスターサラダ巻き

18

King Prawn Mango Maki  
海老マンゴー巻き

25

TOP PREMIUM WAGYU BEEF  
特選和牛

Sushi

寿司

*Nigiri 2pcs*

30

Steak

ステーキ

*per 100g*

110

Kushiyaki

串焼き

*Charcoal grilled beef skewered*

36

Sukiyaki

すき焼き

*Premium sliced beef (100g) with sweet soy based soup*

122

## N A B E M O N O

### 鍋物

Pork Sukiyaki

ポークすき焼き

*Sliced pork belly with sweet soy based soup*

22

Yosenabe

寄せ鍋

*Seafood and vegetable hotpot with soy based soup*

35

Wagyu Sukiyaki

和牛すき焼き

*Sliced Japanese beef with sweet soy based soup*

28

Kaninabe

蟹鍋

*Snow crab and vegetable hotpot with soy based soup*

48



## AGEMONO

### 揚げ物

Agedashi Tofu 揚げ出し豆腐 <i>Deep fried beancurd</i>	10	Tonkatsu 豚カツ <i>Deep fried pork loin</i>	14
Korokke コロッケ <i>Creamy crab croquette</i>	10	Kaki Fried 牡蠣フライ <i>Deep fried oyster</i>	15
Gyoza 餃子 <i>Handmade pork dumpling</i>	10	Kisu Fried キスフライ <i>Deep fried Japanese whiting fish</i>	16
Tori Karaage 鶏唐揚げ <i>Deep fried marinated chicken</i>	14	Tempura Moriawase 天ぷら盛り合わせ <i>Vegetables</i>	20 14
		<i>Ebi</i>	20

## GRILLED DISHES

### 焼き物

Chicken Teriyaki チキン照り焼き <i>Grilled chicken with sweet sauce</i>	14	Hamachi Kama Shioyaki はまちかま塩焼き <i>Grilled yellowtail collar with salt</i>	22
Saba Shioyaki 鯖塩焼き <i>Grilled mackerel with salt</i>	14	Salmon Kabuto Shioyaki サーモンカブト塩焼き <i>Grilled salmon head and collar with salt</i>	22
Shima Hokke Shioyaki 縞鮫塩焼き <i>Grilled atka mackerel with salt</i>	16	Kanpachi Kabuto Shioyaki カンパチカブト塩焼き <i>Grilled amberjack head and collar with salt</i>	28
Salmon Teriyaki サーモン照り焼き <i>Grilled salmon with sweet sauce</i>	18	Unagi Kabayaki 鰻かば焼き <i>Grilled freshwater eel</i>	28
Gindara Teriyaki 銀鱈照り焼き <i>Grilled silver cod with sweet sauce</i>	22	Lobster Mentaiyaki 伊勢海老の明太焼き <i>Grilled lobster in spicy cod roe</i>	32