

СУПЫ

Мисо-суп 12
Легкий суп из соевых бобов с тофу, перьями зеленого лука и морскими водорослями

ЗЕНСАЙ — ЗАКУСКИ

Эдамаме  10
Соевые бобы, тушеные с жареными чесночными чипсами

Мийога То Киноко Но Аттака Салада  18
Салат из грибов, шпината и свежих трав с кунжутной заправкой

Кани-Салат 31
Аляскинский королевский краб, огурец, салат, тобико

Эби-темпура 28
Жареные в темпуре тигровые креветки в сладком соусе юдзу с имбирем

Магуро-тартар 30
Тонко нарезанный тунец, тобико, пюре из авокадо, соус васаби и японские специи

Хияши-вакамэ  19
Салат из свежих морских водорослей, авокадо, микс салата и соус юдзу

НОВЫЙ СТИЛЬ САШИМИ
Современный подход к сашими

Магуро-татаки 28
Жареный желтоперый тунец с соусом юдзу-мисо и сальсой из авокадо и манго

Пирикара-хамачи 30
Тонко нарезанная рыба желтохвост с острыми приправами, юдзу-мисо, зеленый перец чили, морские водоросли, хрустящий редис

Сяке 33
Нарезанный ломтиками лосось, икра лосося, черный тобико и японский трюфельный соус

САШИМИ

Традиционно свежая сырая рыба и морепродукты — пять идеально нарезанных ломтиков

Магуро — Желтоперый тунец	10
Камасу-савара — Ваху	13
Сяке — Лосось	20
Эби — Креветки	19
Саба — Скумбрия	15
Хокигай — Мелководный моллюск	21
Хамачи — Желтохвост	15
Унаги — Угорь	29
Татами-сашими — Ассортимент сашими	30
Нарезанный ломтиками тунец, белая рыба, креветки и лосось — 12 штук	

НИГИРИ

Рыба или морепродукты на подушке из специального риса для суши — 3 штуки на порцию

Магуро — Желтоперый тунец	9
Камасу-савара — Ваху	12
Сяке — Лосось	19
Хамачи — Желтохвост	14
Унаги — Угорь	28
Эби — Креветки	18
Татами-нигири — Ассортимент нигири	28
Тунец, лосось, креветки и белая рыба — 8 штук	

Вегетарианский вариант  Веганское блюдо  Фирменное блюдо  Содержит орехи  Не содержит глютен 

Все цены указаны в долларах США и облагаются сбором за обслуживание в размере 10 % и всеми применимыми государственными налогами.

МОРИАВАСЭ — ЛОДКИ СУШИ

«Акеми» — Мост, 25 штук 105

Сашими — по 3 ломтика: магуро, сяке, камасу-савара, эби

Нигири — по 1 штуке: магуро, сяке, камасу-савара, эби

Маки-ролл — по 3 штуки: «Калифорния», «Тикка», «Дракон Маки»

«Сакура» — Средняя лодка суши, 40 штук 175

Сашими — по 3 ломтика: магуро, сяке, камасу-савара, эби, такко, унаги

Нигири — по 2 штуки: магуро, сяке, камасу-савара, эби

Маки-ролл — по 3 штуки: «Калифорния», острые «Тикка Маки», «Дракон Маки», «Филадельфия», темпура с креветками

«Катана» — Большая лодка суши, 55 штук 295

Сашими — по 3 ломтика: магуро, сяке, эби, такко, унаги, тай, хокигай

Нигири — по 2 штуки: магуро, сяке, камасу-савара, эби, унаги

Маки-ролл — по 6 штук: «Калифорния», маки с утиным фуа-гра, «Дракон Маки», острые «Тикка Маки», темпура с креветками

МАКИМОНО — РОЛЛЫ

Специально приготовленный маринованный рис в сочетании с различными ингредиентами

Маки «Калифорния» 25

Свежий краб, авокадо, огурец и тобико

Вегетарианские роллы  24

Маки из авокадо, спаржи, огурцов, маринованной редьки и моркови

Острые «Тикка Маки» 25

Местный тунец, тогараши, огурец, лук-шалот и сливочный сыр

«Спайдер Маки» 26

Хрустящий краб с мягкой оболочкой, авокадо, юдзу со сладким чили и соус терияки

«Филадельфия Маки» 35

Лосось, авокадо, сыр филадельфия и свежие водоросли

«Фуа-гра Маки» 40

Утиная печень, авокадо, сливочный сыр, угорь, соус из манго и унаги-майонез

«Дракон Маки» 34

Темпура из креветок с пресноводным угрем и авокадо

Вегетарианский вариант  Веганское блюдо  Фирменное блюдо  Содержит орехи  Не содержит глютен 

Все цены указаны в долларах США и облагаются сбором за обслуживание в размере 10 % и всеми применимыми государственными налогами.

РОБАТАЯКИ

Традиционный японский гриль с открытым огнем для барбекю

Сяке-терияки — Лосось 46

Шашлык из лосося, глазированный соусом терияки

Гю-нику — Говяжья вырезка 55

Шашлык из говяжьей вырезки с соусом терияки и кунжутом

Эби кушияки — Креветки 47

Шашлык из креветок, глазированный лимонно-чесночным соусом

Кохицудзи — отбивные из баранины 57

Маринованные отбивные из ягненка с имбирем, кунжутным соусом и маринованным молодым луком

Все блюда робатаяки подаются с жареным на чесночном соусе рисом

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА «ОРИГАМИ»

Цубу-Мисо Гейк Хинадори Но Яки — Цыпленок 58

Маринованный с мисо из ячменя цыпленок, вскормленный кукурузой, терияки и мини-морковь

Сакана — Рифовая рыба 44

Улов дня — рифовая рыба с мини-овощами, имбирным соусом и паровым рисом

Сайкоро — Тофу  30

Шелковый тофу, грибы, сладкий соевый соус и капуста бок-чой с чесноком

Кушинонику — Телятина 55

Рулет из телятины с зеленым луком, спаржей и японским соусом барбекю

Гиндара Но Сайкио Мисо Яки — Угольная рыба 84

Маринованная с мисо угольная рыба с пюре из эдамаме, густой соус понзу и корни лотоса

Филейная часть говядины чистокровной вагю, 200 грамм 130

Маринованная в имбире японская говядина с азиатской зеленью

Мисо-рамен 40

Суп с лапшой рамен с морепродуктами, мисо, зеленым луком и жареным чесноком

Вегетарианский вариант  Веганское блюдо  Фирменное блюдо  Содержит орехи  Не содержит глютен 

Все цены указаны в долларах США и облагаются сбором за обслуживание в размере 10 % и всеми применимыми государственными налогами.

ДЕСЕРТЫ

Юдзу-чизкейк 	20
Песочное лимонное печенье, крем юдзу, мороженое из банана и маракуйи	
Десерт с ягодным чаем матча  G	20
Воздушный десерт дакуаз с чаем матча, парфе из микса ягод, мороженое с зеленым чаем	
Десерт «Вдохновение» с манго и юдзу  G 	20
Хрустящее парфе с манговым конфи и сорбетом	
Пудинг «Японский жемчуг»  G	20
Юдзу со вкусом банана и кокоса	
Брюле с зеленым чаем  G	18
Классический десерт со сливочным вкусом и яркими нотками зеленого чая	
Шоколадные спринг-роллы 	18
Спринг-роллы с начинкой из шоколада и малины с соусом матча и ванильным мороженым	
Мороженое-моти	6
Выбор шеф-повара, за штуку	
Ассортимент домашнего мороженого	
Шарик	6
Два шарика	11

Вегетарианский вариант  Веганское блюдо  Фирменное блюдо  Содержит орехи  Не содержит глютен 

Все цены указаны в долларах США и облагаются сбором за обслуживание в размере 10 % и всеми применимыми государственными налогами.