



## САШИМИ

刺身 | sashimi

01	ЛОСОСЬ	40/50/20 г	790
02	УГОРЬ	40/50/20 г	620
03	ЖЕЛТОХВОСТ (хамачи)	40/50/20 г	1150
04	ШИМА АДЖИ	40/50/20 г	1290
05	ДИКИЙ ОКУНЬ	40/50/20 г	930
06	ТУНЕЦ BLUEFIN АКАМИ	40/50/20 г	1700
07	ТУНЕЦ BLUEFIN ЧУ-ТОРО	40/50/20 г	2100
08	ТУНЕЦ BLUEFIN О-ТОРО	40/50/20 г	2250
09	ТУНЕЦ BIGEYE (бигаи)	40/50/20 г	790
10	ГРЕБЕШОК	40/50/20 г	560
11	ОСЬМИНОГ	40/50/20 г	390
12	ТРУБАЧ	40/50/20 г	470
13	ТРЕПАНГ	40/50/20 г	590
14	АНАДАРА	40/50/20 г	560
15	КРЕВЕТКА АМА ЭБИ	40/50/20 г	670

## СУШИ

寿司 | sushi

01	ЛОСОСЬ	55/20 г	460
02	УГОРЬ	60/20 г	470
03	ЖЕЛТОХВОСТ (хамачи)	55/20 г	650

04	ТУНЕЦ BLUEFIN АКАМИ	55/20 г	1100
05	ТУНЕЦ BLUEFIN О-ТОРО	55/20 г	1470
06	ТУНЕЦ BIGEYE	55/20 г	450
07	ГРЕБЕШОК	55/20 г	360
08	КРЕВЕТКА АМА ЭБИ	60/20 г	480
09	ТРЕПАНГ	55/20 г	430
10	ГРЕБЕШОК И ИКРА	35/20 г	520
11	ПАЛТУС И ЛОСОСЬ СПАЙСИ	80/20 г	450
12	УНАГИ САНДО	75 г	570
13	СУШИ ФУА-ГРА	30/20 г	480

## ХЕНД-РОЛЛ

ハンドロール | hand rolls

01	МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА	90 г	960
02	НЕГИТОРО	90 г	1350
03	КРЕВЕТКА, КРАБ, ГРЕБЕШОК	150 г	1690

## СПАЙСИ СУШИ

ヒリ辛寿司 | spicy sushi

01	ЛОСОСЬ	60/20 г	390
02	ЖЕЛТОХВОСТ	60/20 г	590
03	УГОРЬ	60/20 г	430
04	ГРЕБЕШОК	60/20 г	390
05	КРАБ	60/20 г	420
06	ТУНЕЦ BIGEYE	60/20 г	490

## РОЛЛЫ

裏巻 | rolls

01	ТЕККА МАКИ С ТУНЦОМ	120/30 г	530
02	КАППА МАКИ С ОГУРЦОМ	120/30 г	250
03	СЯКЕ МАКИ С ЛОСОСЕМ	120/30 г	520
04	SIBUMI	5 шт/180/30 г	1650
05	ТУНЕЦ BLUEFIN АКАМИ, КРАБ, АВОКАДО	5 шт/150/30 г	1650
06	ОПАЛЁННЫЙ ЛОСОСЬ	5 шт/190/30 г	1100
07	САШИМИ-РОЛЛ С ЛОСОСЕМ, ТУНЦОМ, КРЕВЕТКОЙ <small>БЕЗ РИСА</small>	5 шт/160/30 г	1570
08	РОЛЛ С КРАБОМ	5 шт/210/30 г	1430
09	КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ	8 шт/210/30 г	980
10	КАЛИФОРНИЯ С ЛОСОСЕМ	8 шт/210/30 г	920
11	ФИЛАДЕЛЬФИЯ	8 шт/220/30 г	930
12	УНАГИ УРАМАКИ	8 шт/230/30 г	960
13	ДРАКОН С УГРЁМ	8 шт/260/30 г	1150
14	ХОТ С ЛОСОСЕМ	8 шт/200/30 г	830

## СУШИ В ОГНЕ

ヒリ辛寿司 | hot sushi

01	ДИКИЙ ОКУНЬ С СОУСОМ ПОНЗУ	30/20 г	410
02	ТУНЕЦ О-ТОРО АБУРИ	30/20 г	1100
03	ВАГЮ АБУРИ, ФУА-ГРА, СОУС УНАГИ	25/20 г	1190
04	АБУРИ ЛОСОСЬ-ТЕРИЯКИ	30/20 г	380



## ИЗ АКВАРИУМА

シーフード | ikizukuri

01	КАМЧАТСКИЙ КРАБ	за 100 г	450
02	МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК	за 1 шт	450
03	УСТРИЦА	за 1 шт	530
04	ИКРА МОРСКОГО ЕЖА	за 1 г	39
05	АНАДАРА	за 1 шт	450

## ЗАКУСКИ

おやつ | otsumami

01	ЭДАМАМЕ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ	100 г	330
02	КАПУСТА КИМЧИ  SPICY	80 г	210
03	ТОМАТЫ КИМЧИ  SPICY	80 г	220
04	БИТЫЕ ОГУРЦЫ с кунжутной заправкой	150 г	360
05	ЛОСОСЬ УСУДЗУКИРИ	75 г	730
06	ДИКИЙ ОКУНЬ УСУДЗУКИРИ	75 г	990
07	ЯПОНСКИЙ ТАРТАР ИЗ КРАБА	120 г	1200
08	ЯПОНСКИЙ ТАРТАР ИЗ СПИНКИ ТУНЦА BLUEFIN	120 г	950





## САЛАТЫ

サラダ | sarada

- |    |  |          |      |
|----|--|----------|------|
| 01 | ЧУКА<br>со шпинатом и ореховым соусом                      | 110/40 г | 380  |
| 02 | САЛАТ С КОЖЕЙ ЛОСОСЯ<br>с дайконом, огурцом и соусом унаги | 90 г     | 430  |
| 03 | ГРИН САЛАТ<br>с соусом понзу-юдзу                          | 140/30 г | 690  |
| 04 | ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН<br>с томатом и тайским соусом           | 250 г    | 570  |
| 05 | МОРСКАЯ КАПУСТА<br>с печенью трески и огурцом              | 170 г    | 560  |
| 06 | КРЕВЕТКИ И ГРЕБЕШКИ<br>с авокадо и манго                   | 220 г    | 920  |
| 07 | ГОВЯДИНА ТАТАКИ<br>со сладким перцем и азиатским соусом    | 210 г    | 1190 |
| 08 | ТЁПЛЫЙ С ГРЕБЕШКОМ<br>и трюфельным соусом                  | 190 г    | 950  |
| 09 | ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С КРАБОМ<br>апельсином и соусом шисо         | 160 г    | 1150 |

## СУПЫ


スープ | supu

- |    |  |           |     |
|----|--|-----------|-----|
| 01 | МИСО<br>с тофу и шиитаке   | 250 г     | 330 |
| 02 | ТОМ ЯМ  SPICY<br>с японским рисом | 400/150 г | 680 |
| 03 | СЛИВОЧНЫЙ<br>с крабом  | 250 г     | 690 |



## РАМЕН

拉麵 | ramen

- |    |  |       |      |
|----|--|-------|------|
| 01 | КИОТО РАМЕН<br>с цыплёнком   | 600 г | 790  |
| 02 | САППОРО РАМЕН ТОНКОЦУ<br>со свиной   | 600 г | 820  |
| 03 | ЙОКОГАМА РАМЕН<br>с говядиной  | 600 г | 890  |
| 04 | ТОКИО РАМЕН  SPICY<br>с говядиной и кимчи | 600 г | 930  |
| 05 | ХОККАЙДО РАМЕН<br>с креветкой и цыплёнком  | 600 г | 840  |
| 06 | ОСАКА РАМЕН<br>с морепродуктами  | 600 г | 1290 |

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

メインディッシュ | yakimono

- |    |   |             |      |
|----|---|-------------|------|
| 01 | КРЫЛЫШКИ КАРААГЕ<br>с соусом эбару          | 130/30 г    | 530  |
| 02 | ЩУПАЛЬЦА КАЛЬМАРА КАРААГЕ<br>с соусом эбару | 140/30 г    | 490  |
| 03 | КРЕВЕТКИ ВАСАБИ                             | 135 г       | 690  |
| 04 | КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА                            | 120/40 г    | 680  |
| 05 | КРАБ ТЕМПУРА                                | 140/40 г    | 1500 |
| 06 | ЯПОНСКИЙ ТОФУ-АГЕДАШИ                       | 140/40 г    | 380  |
| 07 | РОТИ С КРЕВЕТКОЙ                            | 150 г       | 690  |
| 08 | ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ<br>со спаржей гриль          | 120/80/20 г | 1350 |
| 09 | УГОЛЬНАЯ РЫБА УНАГИ<br>с томатами кимчи     | 120/80/20 г | 930  |
| 10 | ОСЬМИНОГ ТЕППАН-ЯКИ                         | 120/70 г    | 1150 |

- |    |  |          |      |
|----|--|----------|------|
| 11 | ТРУБАЧ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ<br>с брокколи       | 150/60 г | 1170 |
| 12 | ЯЗЫК НА ГРИЛЕ                                | 80/40 г  | 690  |
| 13 | СТЕЙК<br>ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ               | 220 г    | 2900 |
| 14 | ВАГЮ ТЕППАН-ЯКИ<br>с соусом понзу            | 100/40 г | 4850 |
| 15 | ТУНЕЦ BLUEFIN ЧУ-ТОРО КУНСЭЙ<br>подкопченный | 80/30 г  | 3950 |

## РИС, ЛАПША, ГЁДЗА

米と麵類, 餃子 | domburi, gyodza

- |    |  |          |     |
|----|--|----------|-----|
| 01 | ГОХАН – ПАРОВОЙ РИС                    | 150 г    | 200 |
| 02 | ТЯХАН С МОРЕПРОДУКТАМИ                 | 300 г    | 720 |
| 03 | ТЯХАН С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ            | 300 г    | 890 |
| 04 | ТЯХАН С ЯЙЦОМ И ОВОЩАМИ                | 250 г    | 450 |
| 05 | УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ                  | 300 г    | 830 |
| 06 | УДОН С ЦЫПЛЁНКОМ                       | 300 г    | 560 |
| 07 | ГЁДЗА С КРЕВЕТКОЙ                      | 130/30 г | 570 |
| 08 | ГЁДЗА СО СВИНОЙ                        | 130/30 г | 480 |
| 09 | ГЁДЗА С КУРИЦЕЙ                        | 150/30 г | 470 |
| 10 | РАНГУНЫ С КРАБОМ<br>с соусом свит чили | 90/30 г  | 690 |

## КУШИЯКИ

のレシピ・作り方 | Kushiyaiki

УГОЛЬНАЯ ПЕЧЬ

- |    |                      |      |      |
|----|----------------------|------|------|
| 01 | ГРЕБЕШОК             | 90 г | 760  |
| 02 | КРЕВЕТКА             | 90 г | 450  |
| 03 | КАЛЬМАР              | 90 г | 340  |
| 04 | ЛОСОСЬ               | 90 г | 1150 |
| 05 | КУРИЦА               | 90 г | 320  |
| 06 | МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА   | 90 г | 1200 |
| 07 | ЯСАЙ<br>овощи        | 90 г | 320  |
| 08 | УСТРИЦА ПО-АЗИАТСКИ  | 90 г | 420  |
| 09 | ГРЕБЕШОК ПО-АЗИАТСКИ | 90 г | 460  |

## ДЕСЕРТЫ

デザート | dezato

- |    |  |          |     |
|----|--|----------|-----|
| 01 | МОТИ С КЛУБНИКОЙ /<br>МАНГО / ЧАЕМ МАТЧА         | 45 г     | 230 |
| 02 | МОТИ-МОРОЖЕНОЕ<br>фисташка                       | 45 г     | 270 |
| 03 | ХЛОПКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК                                | 140 г    | 460 |
| 04 | БРАУНИ<br>с мороженым васаби                     | 140/40 г | 470 |
| 05 | ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ<br>уточните вкусы у официанта | 50 г     | 230 |
| 06 | ДОМАШНИЙ СОРБЕТ<br>уточните вкусы у официанта    | 50 г     | 200 |

Сибуми (яп. 踏み) – высшая мера красоты и похвалы красоте. Полёт птицы, дуновение ветра, чашка чая. Это красота жизни, которую не нужно постигать, она приходит сама.

Сибуми воплощается через простоту, приближенность к природе, отсутствие «сделанности» – как и наша кухня.

