

## Sushi & Sashimi

		Nigiri (1pc)	Sashimi (3pcs)
Tuna akami	鮪赤身	3.5	10.5
Tuna chu toro	中トロ	4.5	13.5
Tuna otoro	大トロ	5.5	16.5
Seared otoro	炙り大トロ	5.5	16.5
Salmon	サーモン	3	9
Seared salmon	炙りサーモン	3	9
Yellow tail	はまち	4.5	13.5
Sea bass	鱸	3.5	10.5
Sea bream	鯛	3	9
Mackerel	鯖	3	9
Turbot	鱈	4.5	13.5
Fresh scallop	活帆立	5	15
Spear squid	槍烏賊	5	15
Botan prawn	牡丹海老	9.5	28.5
Boiled prawn	茹で海老	3	9
Salmon roe	いくら	4.5	13.5
Eel	鰻	4	12
Tamago omelette	玉子焼き	3	9
Sea urchin	うに	10	30
Abalone	アワビ	10	30
Wagyu	和牛	10	30

## Chef's moriawase choice

3 kinds sashimi 刺身三種 24	Nigiri 5 pcs 握り五貫 24
5 kinds sashimi 刺身五種 34	Nigiri 7 pcs 握り七貫 34
7 kinds sashimi 刺身七種 55	Nigiri 9 pcs 握り九貫 45

## Maki sushi

\* Traditional & common sushi rolls made to request.

Negi toro roll Toro and spring onion roll 葱トロ巻 9.5	Cubé special roll Thick sushi roll with prawn, eel, egg and vegetables Cubé スペシャル巻 11
Prawn tempura roll 海老天巻 10	California roll カルフォルニアロール 10
Softshell crab roll ソフトシェルクラブ巻 16	Salmon avocado roll サーモンアボカド巻 8
Eel fois gras roll 鰻フォアグラ巻 16	Spicy tuna roll スパイシーツナ巻 8
Toro taku roll Toro and pickled mooli roll トロタク巻 10	Cucumber roll (v) かっぱ巻 5
Negi yellowtail roll Yellowtail and spring onion roll 葱ハマチ巻 9.5	Avocado roll (v) アボカド巻 5

## Dessert

Matcha ice cream 抹茶アイス 3.5	Chocolate fondant with matcha ice cream フォンダンショコラ・ 抹茶アイス添え 5.9
Yuzu sorbet 柚子シャーベット 3.5	William Curley Chocolate (3pcs) *Please ask the staff for flavours. ウィリアムカーリーチョコ 5
Matcha brûlée 抹茶ブリュレ 5.5	Cubé dessert special Chocolate fondant with 2 scoops of vanilla ice cream, fruit and 2 pcs of William Curley chocolates. Cubé デザート盛り合わせ 13
Kuromitsu Pannacotta 黒蜜パannaコッタ 5.5	

## Tapas / Appetiser

<b>Edamame (v)</b> 枝豆 4.5	<b>Aburi shimesaba</b> Seared cured mackerel 炙りしめ鯖 10
<b>Umami sugar snap endo (v)</b> Dashi marinated sugar snap pea 旨味スナップエンドウ 5.5	<b>Hamachi yuzu ponzu</b> Yellowtail with yuzu ponzu sauce ハマチ柚子ポン酢 15
<b>Nasu dengaku (v)</b> Sweet miso glazed aubergine 茄子田楽 8	<b>Suzuki usuzukuri</b> Thin sliced seabass sashimi with ponzu sauce スズキ薄造り 13
<b>Sesame spinach (v)</b> Simmered spinach with sesame sauce ほうれん草胡麻和え 5.5	<b>Asari clam sakamushi</b> Sake steamed asari clam in broth アサリの酒蒸し 12
<b>Agedashi tofu (v)</b> Deep fried tofu in dashi sauce 揚げ出し豆腐 7.5	<b>Wagyu beef tataki</b> Lightly seared sliced wagyu beef 和牛のタタキ 30
<b>Shishito pepper saikyo miso (v)</b> Deep fried padron pepper with saikyo miso dip 獅子唐と西京味噌ディップ 6.5	<b>Berkshire pork kakuni</b> Braised Berkshire pork バークシャーポーク角煮 7.5
<b>Tuna avocado wasabi ae</b> Tuna and avocado with wasabi sauce マグロアボカド山葵和え 10.5	<b>Salmon Tosa tsukuri ponzu sauce</b> Salmon sashimi with ponzu sauce サーモン土佐造り ポン酢ソース 11

## Salad

<b>Kaiso salad (v)</b> Seaweed salad with sesame dressing 海藻サラダ 9.5	<b>Cubé Salad (v)</b> Leaf salad with Japanese yam from Aomori prefecture 青森産長芋入りのCubéサラダ 9.5
<b>Ramen Salad</b> Leaf salad with ramen noodle ラーメンサラダ 10.5	

## Sushi omakase course

2 kinds of appetisers  
前菜二種

Chef's daily special 10 kinds  
nigiri sushi and 1 temaki roll  
寿司十貫、手巻き一本(一貫づつ)

Dessert  
甘味  
80

*\*Our exclusive Omakase course is served by our master sushi chef at the sushi counter. Only available from Tuesday to Saturday starting from 18:00*

## Fry & Grill

<b>Rock shrimp tempura</b> Rock shrimp tempura with spicy mayonnaise ロックシュリンプ天麩羅 12	<b>Mentai lotus root cheese age</b> Deep fried lotus root with cheese and spicy cod roe 明太れんこんチーズ揚げ 7
<b>Assorted tempura</b> 2 pieces of prawn and vegetable tempura 天麩羅盛り合わせ 14	<b>Scallop truffle butter</b> Pan fried scallop and vegetable with truffle butter ほたてトリュフバター炒め 15
<b>Karaage chicken</b> Deep fried chicken 唐揚げ 8	<b>Iberico pork steak</b> Pan fried Iberico pork steak イベリコ豚ステーキ 17
<b>Tsukune</b> Skewered chicken meat ball つくね 7.5	<b>Beef sukiyaki steak</b> beef steak with sukiyaki sauce すき焼きステーキ 20

## Rice & Soup

<b>Steamed rice (v)</b> 御飯 2.5	<b>Umami clear soup (v)</b> お吸い物 4
<b>Miso soup (v)</b> 味噌汁 3	