

Sushi & Sashimi

		Nigiri (1pc)	Sashimi (3pcs)
Tuna akami	鮪赤身	4	12
Tuna chu toro	中トロ	5	15
Tuna otoro	大トロ	6	18
Seared otoro	炙り大トロ	6	18
Salmon	サーモン	4	12
Seared salmon	炙りサーモン	4	12
Yellow tail	はまち	5	15
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	7	21
Tamago omelette	玉子焼き	3	9
Sea urchin	うに	10	30
Abalone	アワビ	10	30
Wagyu	和牛	11	33

Chef's moriawase choice

3 kinds sashimi 刺身三種 26	Nigiri 5 pcs 握り五貫 25
5 kinds sashimi 刺身五種 37	Nigiri 7 pcs 握り七貫 36
7 kinds sashimi 刺身七種 59	Nigiri 9 pcs 握り九貫 49

Veg nigiri 5 pcs with
veg futomaki roll (v)
野菜握り五貫と野菜太巻
25

Maki sushi

* Traditional & common sushi rolls made to request.

Negi toro roll Toro and spring onion roll 葱トロ巻 11.5	California roll カルフォルニアロール 10.5
Prawn tempura roll 海老天巻 10.5	Salmon avocado roll サーモンアボカド巻 9.5
Softshell crab roll ソフトシェルクラブ巻 17	Spicy tuna roll スパイシーツナ巻 9.5
Eel fois gras roll 鰻フォアグラ巻 20	Eel cucumber roll 鰻きゅうり巻 14
Toro taku roll Toro and pickled mooli roll トロタク巻 11.5	Cucumber roll (v) かっぱ巻 5
Negi yellowtail roll Yellowtail and spring onion roll 葱ハマチ巻 10.5	Avocado roll (v) アボカド巻 5
Cubé special roll Thick sushi roll with prawn, eel, egg and vegetables Cubé スペシャル巻 14	Veg Futomaki roll (v) Asparagus, shiitake mushrooms, cucumber, pickled mooli, avocado, kanpyo 野菜太巻 10

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 6
Yuzu sorbet 柚子シャーベット 3.5	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
Mochi ice cream (1pc) *Please ask the staff for flavours 餅アイスクリーム 3	William Curley Chocolate (3pcs) *Please ask the staff for flavours. ウィリアムカーリーチョコ 5

Tapas / Appetiser

Edamame (v) 枝豆 4.5	Tuna tataki with kurokosho sauce Lightly seared tuna with black pepper sauce マグロたたき黒胡椒ソース 17
Umami sugar snap endo (v) Dashi marinated sugar snap pea 旨味スナップエンドウ 5.5	Tuna avocado wasabi ae Tuna and avocado with wasabi sauce マグロアボカド山葵和え 12.5
Nasu dengaku Sweet miso glazed aubergine 茄子田楽 8	Salmon Tosa tsukuri ponzu sauce Salmon sashimi with ponzu sauce サーモン土佐造り ポン酢ソース 14
Sesame spinach (v) Simmered spinach with sesame sauce ほうれん草胡麻和え 5.5	Hamachi yuzu ponzu Yellowtail with yuzu ponzu sauce ハマチ柚子ポン酢 19
Agedashi tofu (v) Deep fried tofu in dashi sauce 揚げ出し豆腐 7.5	Wagyu beef tataki Lightly seared sliced wagyu beef 和牛のタタキ 37
Aburi shimesaba Seared cured mackerel 炙りしめ鯖 10.5	Berkshire pork kakuni Braised Berkshire pork パークシャーポーク角煮 8
Tako kimuchi Spicy Octopus with cucumber 蛸キムチ 11.5	
Aburi toro jalapeno sauce Seared toro jalapeno sauce 炙りトロハラペーニョソース 23	

Salad

Kaiso salad (v) Seaweed salad with sesame dressing 海藻サラダ 11	Cubé Salad Leaf salad with daikon mooli, mix seeds and dried bonito Cubé大根サラダ 9.5
Mizuna Salad Mizuna leaf salad 水菜サラダ 9.5	

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

85

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

Fry & Grill

Shishito pepper saikyo miso (v) Deep fried padron pepper 獅子唐と西京味噌ディップ 6.5	Scallop truffle butter Pan fried scallop and vegetable with truffle butter ほたてトリュフバター炒め 17
Rock shrimp tempura Rock shrimp tempura ロックシュリンプ天麩羅 13.5	Kani cream croquette Creamy crab meat croquette 蟹クリームコロッケ 10.5
Assorted tempura Two prawns and vegetable tempura 天麩羅盛り合わせ 14.5	Iberico pork katsu Iberico pork cutlet with ponzu イベリコ豚カツおろしポン酢 19
Chicken karaage Deep fried chicken 鶏唐揚げ 8	Teriyaki salmon Teriyaki pan fried salmon 照り焼きサーモン 17
Softshell crab karaage Deep fried softshell crab ソフトシェルクラブ唐揚げ 17	Teriyaki chicken Teriyaki pan fried chicken 照り焼きチキン 13.5

Rice & Soup

Steamed rice (v) 御飯 2.5	Red miso soup 赤出汁 4
Miso soup 味噌汁 3	