

Sushi & Sashimi

		Nigiri (1pc)	Sashimi (3pcs)
Tuna akami	鮪赤身	4.5	13.5
Tuna chu toro	中トロ	5.5	16.5
Tuna otoro	大トロ	6.5	19.5
Seared otoro	炙り大トロ	6.5	19.5
Salmon	サーモン	4.5	13.5
Seared salmon	炙りサーモン	4.5	13.5
Ikejime trout	活締めトラウト	4.5	13.5
Yellow tail	はまち	5.5	16.5
Sea bass	鱸	4	12
Sea bream	鯛	4	12
Mackerel	鯖	4	12
Turbot	鱈	4.5	13.5
Fresh scallop	活帆立	5.5	16.5
Spear squid	槍烏賊	5	15
Botan prawn	牡丹海老	9.5	28.5
Boiled prawn	茹で海老	3.5	10.5
Salmon roe	いくら	5	15
Eel	鰻	7	21
Tamago omelette	玉子焼き	3.5	10.5
Abalone	アワビ	10	30
Wagyu	和牛	11	33
Exmoor caviar	キャビア	30	

Chef's moriawase choice

3 kinds sashimi 刺身三種 28	Nigiri 5 pcs 握り五貫 28
5 kinds sashimi 刺身五種 39	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 12	California roll カルフォルニアロール 11.5
Prawn tempura roll 海老天巻 11	Salmon avocado roll サーモンアボカド巻 10
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 10
Eel fois gras roll 鰻フォアグラ巻 20	Eel cucumber roll 鰻きゅうり巻 14.5
Toro taku roll Toro and pickled mooli roll トロタク巻 12	Cucumber roll (v) かっぱ巻 5.5
Negi yellowtail roll Yellowtail and spring onion roll 葱ハマチ巻 11.5	Avocado roll (v) アボカド巻 5.5
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	Matcha chocolate fondant with vanilla ice cream 抹茶フォンダンショコラ・ バニラアイス添え 7
Yuzu sorbet 柚子シャーベット 3.5	Matcha brownie 抹茶ブラウニー 5.5
Mochi ice cream (1pc) *Please ask the staff for flavours 餅アイスクリーム 3	Cubé dessert special Matcha chocolate fondant with 2 scoops of vanilla ice cream and 2 pcs of William Curley chocolates. Cubé デザート盛り合わせ 13
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 19
Umami sugar snap endo (v) Dashi marinated sugar snap pea 旨味スナップエンドウ 6	Tuna avocado wasabi ae Tuna and avocado with wasabi sauce マグロアボカド山葵和え 14.5
Nasu dengaku Sweet miso glazed aubergine 茄子田楽 9	Salmon Tosa tsukuri ponzu sauce Salmon sashimi with ponzu sauce サーモン土佐造り ポン酢ソース 15
Sesame spinach (v) Simmered spinach with sesame sauce ほうれん草胡麻和え 6	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 8	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 11.5	Berkshire pork kakuni Braised Berkshire pork バークシャーポーク角煮 9
Tako kimuchi Spicy Octopus with cucumber 蛸キムチ 12.5	
Aburi toro jalapeno sauce Seared toro jalapeno sauce 炙りトロハラペーニョソース 25	

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

88

Our exclusive Omakase course is served by our master sushi chef at
the sush counter.

Fry & Grill

Shishito pepper saikyo miso (v) Deep fried padron pepper 獅子唐と西京味噌ディップ 7	Scallop truffle butter Pan fried scallop and vegetable with truffle butter ほたてトリュフバター炒め 17
Pink shrimp tempura Pink shrimp tempura ピンクシュリンプ天麩羅 14.5	Kani cream croquette Creamy crab meat croquette 蟹クリームコロッケ 11
Assorted tempura Two prawns and vegetable tempura 天麩羅盛り合わせ 15	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 9	Teriyaki salmon Teriyaki pan fried salmon 照り焼きサーモン 18
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 15

Rice & Soup

Steamed rice (v) 御飯 3	Red miso soup 赤出汁 4.5
Miso soup 味噌汁 3.5	