

Sushi & Sashimi

		Nigiri (1pc)	Sashimi (3pcs)
Tuna akami	鮪赤身	5.5	16.5
Tuna chu toro	中トロ	7	21
Tuna otoro	大トロ	8	24
Seared otoro	炙り大トロ	8	24
Salmon	サーモン	5.5	16.5
Seared salmon	炙りサーモン	5.5	16.5
Ikejime trout	活締めトラウト	5.5	16.5
Yellow tail	はまち	6.5	19.5
Sea bass	鱸	5	15
Sea bream	鯛	5	15
Mackerel	鯖	5	15
Turbot	鱈	5.5	16.5
Fresh scallop	活帆立	7	21
Spear squid	槍烏賊	6	18
Botan prawn	牡丹海老	11.5	34.5
Boiled prawn	茹で海老	4.5	13.5
Salmon roe	いくら	7	21
Eel	鰻	10	30
Tamago omelette	玉子焼き	4.5	13.5
Abalone	アワビ	12	36
Wagyu	和牛	13.5	40.5
Exmoor caviar	キャビア	36	

Chef's moriawase choice

5 kinds sashimi 刺身五種 53	Nigiri 5 pcs 握り五貫 33
7 kinds sashimi 刺身七種 88	Nigiri 7 pcs 握り七貫 45
	Veg nigiri 5 pcs with veg futomaki roll (v) 野菜握り五貫と野菜太巻 35

Maki sushi

* Traditional & common sushi rolls made to request.

Negi toro roll Toro and spring onion roll 葱トロ巻 14.5	California roll カルフォルニアロール 14
Prawn tempura roll 海老天巻 14	Salmon avocado roll サーモンアボカド巻 12
Softshell crab roll ソフトシェルクラブ巻 23	Spicy tuna roll スパイシーツナ巻 12
Eel fois gras roll 鰻フォアグラ巻 24	Eel cucumber roll 鰻きゅうり巻 17.5
Toro taku roll Toro and pickled mooli roll トロタク巻 15	Cucumber roll (v) かっぱ巻 7
Negi yellowtail roll Yellowtail and spring onion roll 葱ハマチ巻 14	Avocado roll (v) アボカド巻 7
Cubé special roll Thick sushi roll with prawn, eel, egg and vegetables Cubé スペシャル巻 18	Veg Futomaki roll (v) Asparagus, shiitake mushrooms, cucumber, pickled mooli, avocado, kanpyo 野菜太巻 15

Dessert

Matcha ice cream 抹茶アイス 4	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 8
Yuzu sorbet 柚子シャーベット 4.5	Matcha brownie 抹茶ブラウニー 6.5
Mochi ice cream (1pc) *Please ask the staff for flavours 餅アイスクリーム 3.5	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 15
William Curley Chocolate (3pcs) *Please ask the staff for flavours. ウィリアムカーリーチョコ 6	

Tapas / Appetiser

Edamame (v) 枝豆 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 23
Umami sugar snap endo (v) Dashi marinated sugar snap pea 旨味スナップエンドウ 6.5	Tuna avocado wasabi ae Tuna and avocado with wasabi sauce マグロアボカド山葵和え 17
Nasu dengaku Sweet miso glazed aubergine 茄子田楽 11	Salmon Tosa tsukuri ponzu sauce Salmon sashimi with ponzu sauce サーモン土佐造り ポン酢ソース 18
Sesame spinach (v) Simmered spinach with sesame sauce ほうれん草胡麻和え 6.5	Hamachi yuzu ponzu Yellowtail with yuzu ponzu sauce ハマチ柚子ポン酢 23
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 45
Aburi shimesaba Seared cured mackerel 炙りしめ鯖 16	Berkshire pork kakuni Braised Berkshire pork バークシャーポーク角煮 11
Tako kimuchi Spicy Octopus with cucumber 蛸キムチ 15	
Aburi toro jalapeno sauce Seared toro jalapeno sauce 炙りトロハラペーニョソース 30	

Salad

Kaiso salad (v) Seaweed salad with sesame dressing 海藻サラダ 12	Cubé Salad Leaf salad with daikon mooli, mix seeds and dried bonito Cubé大根サラダ 10
Mizuna Salad Mizuna leaf salad 水菜サラダ 10	

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

98

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

Fry & Grill

Shishito pepper saikyo miso (v) Deep fried padron pepper 獅子唐と西京味噌ディップ 8.5	Scallop truffle butter Pan fried scallop and vegetable with truffle butter ほたてトリュフバター炒め 21
Pink shrimp tempura Pink shrimp tempura ピンクシュリンプ天麩羅 17	Kani cream croquette Creamy crab meat croquette 蟹クリームコロッケ 13
Assorted tempura Two prawns and vegetable tempura 天麩羅盛り合わせ 18	Iberico pork katsu Iberico pork cutlet with ponzu イベリコ豚カツおろしポン酢 23
Chicken karaage Deep fried chicken 鶏唐揚げ 11	Teriyaki salmon Teriyaki pan fried salmon 照り焼きサーモン 22
Softshell crab karaage Deep fried softshell crab ソフトシェルクラブ唐揚げ 21	Teriyaki chicken Teriyaki pan fried chicken 照り焼きチキン 19

Rice & Soup

Steamed rice (v) 御飯 4	Red miso soup 赤出汁 5
Miso soup 味噌汁 4	