

Fresh Fish

Aji Med.
あじ (中)
Bass - Black Sea
くろむつ
Bass European Sea
ヨーロッパアンバス
Bass Wild Striped
ワイルドバス
Black Cod (Defrost)
銀ダラ (解凍)
Black Cod Fillet
銀ダラ (ヒレ)
Atlantic Cod (Wild)
たら (アトランティック/ワイルド)
B-liner (Red Snapper)
あかだい
Clam (Littleneck)
蛤
Clam (Manilla)
アサリ
Flounder
かれい
Fluke
ひらめ
Grouper (Black)
グルーパー (黒)
Grouper (Red)
グルーパー (赤)
Grouper (Scampi)
グルーパー (スキャンピー)
Halibut (Pacific)
ハリバット
Madai
真鯛
Mirugai
ミル貝
Monk Fish
アンコウ
Mussels
マッスル
Ocean Trout
オーシャントラウト
Organic Cod
たら (オーガニック)

Oyster Meat
牡蠣むき身
Oysters (Atlantic)
牡蠣 (アトランティック)
Oysters (Pacific)
牡蠣 (パシフィック)
Oyster (Irish)
牡蠣 (アイリッシュ)
Pickerel
ピッコロ
Portuguese Squid
ポイカ
Salmon Organic
オーガニックサーモン
Salmon Organic (Fillet)
オーガニックサーモン(ヒレ)
Salmon Regular
サーモン (ヒレ)
Sardines
いわし
Scorpio Portugal (Kasago)
カサゴ
Seabream
シーブリーム
Spanish mackerel
さわら

Sashimi

Salmon
サーモン
Organic Salmon
サーモン (オーガニック)
Tuna
鮪
Medium-Fatty Tuna
中トロ
Toro-Fatty Tuna
トロ
Yellow Tail (Hamamchi)
はまち
Sardines
いわし
Abalone
あわび
Uni
うに
Scallop
ホタテ
Giant Clam
みる貝
Amber Jack
かんぱち
Mackerel
しめさば
Octopus
たこ
Fluke
ひらめ
Sweet Shrimp
甘エビ
Squid
イカ
Aji
アジ
Ikura
イクラ
Tobiko
とびこ

Please ask our Chef to make
your own Sashimii plate.
お好みのお刺身盛り合せをおつ
くりいたします。

Other

Black Cod with Teriyaki sauce
銀鱈照り焼き
Black Cod with Miso sauce
銀鱈味噌漬け
Salmon with Teriyaki sauce
鮭 照り焼き
Salmon with Sake lee
鮭 粕漬け
Salmon with Miso sauce
鮭 味噌漬け
Spanish Mackerel with Miso Sauce
さわら 味噌漬け

FROZEN PRODUCT (冷凍)

Snow Crab
タラバガニ
Shrimp
エビ (から付)
Shrimp for Tempura
天ぶら用伸ばしエビ
Tarako
たらこ
Karashi-Mentaiko
辛子明太子
SNOW CRAB MEAT
タラバガニの身
Clam(Littleneck) 1Kg
はまぐり 1Kg
Flounder
かれい
Hokke
縞ほっけ
Eel
鰻かばやき
Shishamo
子持ちししゃも
Sanma
さんま
Aji for deep fry
あじフライ
Squid -whole
スルメイカ 丸 塩辛可
Squid -clean
スルメイカ クリーン



Monk fish liver
あんきも
Shirasu
しらす
Bonito for sashimi
炭火焼かつおたたき
Medium-Fatty Tuna
中トロ
Toro-Fatty Tuna
大トロ
Crab -Kegani
毛がに
Octopus
たこ
Shrimp for sushi
寿司エビ
Scallop
ホタテ
Squid for sashimi
イカ刺身
Albacore Tuna
備長マグロ
Mackerel
しめさば
Ikura
イクラ
Imitation Crab meat
かにかま
SAKU Salmon
サーモンさく
Tobiko
とびこ