

STRIPSTEAK

マイケル・ミーナ レストラン

{地魚&輸した新鮮素材の寿司 富永謙一シェフ}

{ にぎり・2切れ | 刺身・3切れ }

BIGEYE AHI (HAWAII) メバチまぐろ (ハワイ産)・10 / 15

ONO (HAWAII) アオチビキ (ハワイ産)・10 / 15

NAIRAGI (HAWAII) マカジキ (ハワイ産)・10 / 15

ORA SALMON (NEW ZEALAND) さけ・10 / 14

YELLOWTAIL (JAPAN) はまち (日本産)・12 / 17

AMBER JACK (HAWAII) ヒレナガカンパチ (ハワイ産)・11 / 16

FLOUNDER (KOREA) ひらめ (韓国産)・10 / 15

SALMON CAVIAR (ALASKA) いくら・12

スパイシー ツナ spicy tuna とびこ、山ごぼう 14

ロブスターロール lobster roll ロブスターテール、エビの天ぷら、ユズ 33

ねぎはま negihama はまち、ねぎ 13

ケンの巻物 ken's roll 松の実、エビの天ぷら、スパイシー ツナ 18

レインボー ロール rainbow roll アボカド、カニ、まぐろ、サーモン 19

握り寿司 おまかせ omakase nigiri 5点盛り / 10貫 57

刺身 おまかせ omakase sashimi 4点盛り / 12切れ 60

*生または未調理の畜肉、鶏肉、魚介類、卵を食べると食物由来の
疾病にかかる危険性が高くなります。

ツイッター&インスタグラムでフォロー：@STRIPSTEAKHI