

## FROM THE KITCHEN

### DININGS STYLE MINI STEAMED BUNS

42	פר יחידה	טריאקי בורגר שרימפס טמפורה בלק קוד מעושן שיטאקי טמפורה (v)
----	----------	---

### VEGETABLE

45	סטייק כרוב, ויניגרט ג'ינג'ר ובצלים (v)
44	"נאסו מיסו" חציל בקרמל מיסו ושומשום (v)
59	ירקות עונתיים בטמפורה, מיסו מתובל ועירית (v)
69	טובאן יאקי פטריות (v)
52	אגדאשי טופו, דייקון וג'ינג'ר (v)

### FISH AND SEAFOOD

156	לוקוס על הגריל, יוזו-קושו ודאשי עגבניות
164	בלק קוד על הגריל, ירקות מוחמצים ושמן שומשום
189	בויאז "דיינינגס סטייל" דג מקומי ופירות ים
178	לובסטר וירקות טמפורה חצי 98 / שלם 178

### MEAT

158	פילה בקר, יאקי אוניג'רי, פטריות עונתיות וירקות מוחמצים
158	ריב איי, דייקון וחמאת אצות

## DININGS SIGNATURE SUSHI ROLLS

### OPEN SUSHI ROLL

(6/3 יחידות)

42/79	טרטר טונה, ספייסי שומשום ופלפל שיצימי
40/77	טרטר סלמון ויוזו חלפיניו
69/135	צלופח נהרות, כבד אווז צרוב, עירית וסויה מתוקה
62/118	סרטן רך שריון בטמפורה, קינג קראב, סלט גרגר ויוזו-לימון-שום
140	לובסטר טמפורה, סלט גרגר, צילי-סויה מתוקה וספייסי שומשום
59	ירקות גריל עונתיים וויניגרט כמהין (v)

### DININGS CLASSICS

6 יחידות

72	ספייסי סלמון, יאקי מיסו וטמפורה עירית
75	קריספי יילו טייל, מיוזו חלפיניו וסויה מתוקה
68	שרימפס טמפורה, סויה מתוקה וקריספי נורי
94	כבד אווז צרוב, עירית וסויה מתוקה

## APPETIZERS

### OYSTERS

האויסטרים שלנו מוגשים עם טוסאזו פטל, יוזו-לימון-שום ופונזו מסורתי

34/98	1/3 יחידות	אויסטר
39/115	1/3 יחידות	אויסטר קוויאר

### DININGS STYLE SASHIMI FRUITS DE MER

115	פירות ים עונתיים ששימי פירות ים עונתיים
75	ששימי יילו טייל, סלסת חלפיניו, קוויאר ויוזו-לימון-שום
94	קרפצ'יו בר-ים, סלסת כמהין וג'לי פונזו
86	טטאקי סלמון, סלסת עגבניות ופונזו, יוזו-קושו וויניגרט חלפיניו
	טרטר ים, וואסבי חלפיניו, פלפל רוד וקוויאר (שאל את המלצר להיצע היומי)

### SALAD

49	אצות ים, מלפפונים, ויניגרט מיסו וטופו משי (v)
54	אטריות טובה, אצות וואקמה, מלפפונים, וויניגרט שומשום ופונזו (v)
58	שימאג'י אינוקי וקינג אויסטר, עלים עונתיים וויניגרט וואסבי (v)

## DININGS SIGNATURE SUSHI AND SASHIMI

BEEF		FRESHWATER EEL		TUNA	
39	ראמפ סטייק צרוב, כבד אווז וסויה מתוקה	29	צלופח נהרות	27	אקאמי
33	ראמפ סטייק צרוב, סלסת כמהין וג'לי פונזו	33	צלופח נהרות בסגנון אוזאקו, מלפפון כבוש וויניגרט טוסאזו	29	טונה כבושה בטוסה סויה וקיזמי וואסבי
OMELETTE		CRYSTAL SHRIMP		SALMON	
19	אומלט קאשיטמה	23	שרימפס קריסטל		סלמון
		27	שרימפס קריסטל ויוזו-קימיזו	27	סלמון כבוש בטוסה סויה, ריבת בצל ועירית
VEGETABLES		LOBSTER		YELLOWTAIL	
15	אבוקדו ומיוזו חלפיניו				יילו טייל
15	פטריית שיטאקי צרובה על הגריל וסויה-יוזו	41	לובסטר	24	יילו טייל כבוש בטוסה סויה וחרדל מיסו
15	דייקון כבוש ויוזו	45	לובסטר צרוב ומיוזו חלפיניו	25	בטן יילו טייל צרובה ויוזו-קושו
15	לפת כבושה ועלי סאקורה			28	
15	אספרגוס וספייסי שומשום	KING CRAB		SEA BASS	
		35	קינג קראב		בר-ים
		39	קינג קראב בטמפורה, סויה מתוקה וספייסי שומשום	25	בר-ים, לפת כבושה ומלח סאקורה
				29	

## DININGS SIGNATURE SUSHI OR SASHIMI MORIAWASE PLATTER

150	מוריוואסה דגים 5 יחידות	145	מוריוואסה 5 יחידות
75	מוריוואסה ירקות 5 יחידות	250	מוריוואסה 9 יחידות

## APERITIF

62	סאקה פוליטן
64	סאקורה לידי
60	מנגו טוגרשי
56	אומה נגרוני
54	בלאדי מיסו
68	מצצה סאוור

## SAKIZUKE NIBBLES

### TAR-TAR CHIPS

25	ראמפ סטייק צרוב ומיסו מתובל
25	אקאמי טונה ויאקי מיסו
22	סלמון ומיסו מתובל
22	יילו טייל ומיוזו חלפיניו
25	לובסטר ומיוזו חלפיניו
23	קינג קראב ומיוזו חלפיניו
18	טרטר ירקות וג'לי אצות (v)

### SOUPS

24	מיסו, טופו, אצות וואקמה ובצל ירוק
34	צדפות וונגולי, דאשי ובייבי תרד
28	מיסו, פטריות שימג'י, שאלוטס ושמן כמהין לבנות (v)



APERITIF

Sake Politan	62
Sakura Lady	64
Mango Togarashi	60
Ume Negroni	56
Bloody Miso	54
Matcha Sour	68

SAKIZUKE NIBBLES

TAR-TAR CHIPS

Seared beef with spicy miso	25
Tuna with yaki miso	25
Salmon with spicy miso	22
Yellowtail with jalapeno mayonnaise	22
Lobster with jalapeno mayonnaise	25
King crab with jalapeno mayonnaise	23
Mixed vegetable with kelp jelly (v)	18

SOUPS

Miso soup with tofu and wakame	24
Clear soup with clams and baby spinach	34
Mixed mushroom miso soup with white truffle oil (v)	28

APPETIZERS

OYSTERS

*served with raspberry tosazu, yuzu lemon garlic, ponzu sauce*

Oyster	34 (per piece)	100 (3 pieces)
with caviar	39 (per piece)	115 (3 pieces)

DININGS STYLE SASHIMI FRUITS DE MER

Dinings style sashimi Plateaux De Fruits De Mer	
5 kinds of Dinings style sashimi Fruits De Mer	115 (per person)
Yellowtail sashimi with caviar and yuzu lemon garlic	75
Sea bass carpaccio with truffle salsa and ponzu jelly	94
Salmon tataki with jalapeno vinaigrette and tomato salsa	86
Chef's selection of wasabi cured tartare with caviar and wasabi jalapeno sauce (ask your waiter for today's selections)	

SALAD

Cucumber and wakame salad with miso tofu sauce (v)	49
Soba noodle salad with goma-dare dressing (v)	54
Mushroom salad with wasabi vinaigrette (v)	58

FROM THE KITCHEN

DININGS STYLE MINI STEAMED BURGER BUNS

Teriyaki beef	
Shrimp tempura	
Miso black cod	
Shiitake tempura (v)	42 per piece

VEGETABLE

Hakusai cabbage steak with ginger onion vinaigrette (v)	45
Double cooked aubergine "nasu-miso" (v)	44
"Yasai-ten" vegetable tempura with spiced miso (v)	59
Mushroom "Toban yaki"(v)	69
Agedashi tofu (v)	52

FISH AND SEAFOOD

Local grouper with yuzu kosyo and tomato dashi	156
Grilled black cod chili garlic marinade (150gsm)	164
Dinings style bouillabaisse	189
Lobster tempura with 3 dipping sauces	half 98 / whole 178

MEAT

Rib eye steak with seaweed butter and tempura onion	154
Beef fillet with Japanese mushrooms and yaki onigiri	158

DININGS SIGNATURE SUSHI AND SASHIMI

<b>TUNA</b>		<b>FRESHWATER EEL</b>		<b>BEEF</b>	
Akami	25	Fresh water eel	29	Seared beef topped with foie gras and sweet soy	39
Zuke style akami topped with kizami wasabi	29	Uzaku style fresh water eel with tosazu pickled cucumber	33	Seared beef topped with truffle salsa and ponzu jelly	33
<b>SALMON</b>		<b>CRYSTAL SHRIMP</b>		<b>OMELETE</b>	
Salmon	23	Crystal shrimp	29	Kashitama omelets	19
Zuke style salmon topped with caramelized onion soy jam	27	Crystal shrimp with yuzu-kimizu	34	<b>VEGETABLES</b>	
Seared salmon belly with jalapeno salsa	27	<b>LOBSTER</b>		Avocado sushi with jalapeno mayonnaise	15
<b>YELLOWTAIL</b>		Lobster	41	Grilled shitake mushroom with yuzu soy	15
Yellowtail	24	Lobster topped with seared jalapeno mayonnaise	45	Pickled daikon radish with yuzu	15
Zuke style yellowtail topped with Japanese mustard	25	<b>KING CRAB</b>		Pickled turnip with sakura leaves	15
Seared yellowtail belly topped with yuzu kosyo	28	King crab	35	Asparagus sushi with spicy sesame	15
<b>SEA BASS</b>		King crab tempura with sweet soy and spicy sesame sauce	39		
Sea bass	25				
Sea bass with pickled turnip and sakura salt	29				

DININGS SIGNATURE SUSHI ROLLS

OPEN SUSHI ROLL

(3/6 pieces)

Spicy tuna with spicy sesame sauce	6pcs 79 / 3pcs 42
Salmon tartare and yuzu jalapeno	6pcs 77 / 3pcs 40
Fresh water eel and pan-fried foie gras with sweet soy sauce	6pcs 135 / 3pcs 69
Double crab with yuzu lemon garlic sauce and jalapeno mayonnaise	6pcs 118 / 3pcs 62
Lobster tempura with sweet chili soy and spicy sesame sauce	6pcs 140
Grilled vegetable with truffle vinaigrette (v)	6pcs 59

DININGS CLASSICS

6 pieces

Spicy salmon with yaki miso sauce	72
Crispy yellowtail with jalapeno mayonnaise	75
Shrimp tempura with sweet soy	68
Pan-fried foie gras with sweet soy	94

*For any other sushi roll combination please ask any member of our staff*

DININGS SIGNATURE SUSHI OR SASHIMI MORIAWASE PLATTER

Dinings signature sushi or sashimi 5	145	Selection of sushi or sashimi 5 (k)	150
Dinings signature sushi or sashimi 9	250	Selection of vegetable sushi 5 (v)	75

*Some of our menu items contain allergens. There is a small risk that traces of these may be found in a number of our dishes. We understand the dangers of these allergens so please speak to a member of our staff who will be happy to help.*