

*additional 10% surcharge on weekends

COLD 冷菜

Mixed Sashimi (Salmon, Reef fish, Raw Prawn) 刺身 3 種盛り \$28 GF

Salmon Sashimi サーモン刺身 \$14 GF

Vinegared Salmon 酢サーモン \$14 GF

Hiyayakko Cold Tofu 冷やっこ \$9 VGO, GF

Spicy Cold Tofu ピリ辛冷やっこ \$9 VG, GF

HEALTHY 野菜

Salted Edamame 枝豆 \$7 VG, GFO

Posh Edamame w Truffle Mayo トリュフマヨ枝豆 \$8 V, VGO, GFO

Home Fermented Kimchi 自家製キムチ \$7 GF, VG

Vegetables Pickled in Fermented Bran 本日のぬか漬け \$7 VG

Kimchi Tofu キムチ豆腐 \$11 GF, VG

Namul Sprouts モヤシナムル \$8 VG, GFO

STEWED 煮物

Nikomi Tofu 煮込み豆腐 \$11 GFO

Braised Pork Jowl Kakuni Style 豚角煮 \$11 GFO

Bellybits and Sprouts w Chilli 豚小間とモヤシのピリ辛和え \$9

Braised Egg and Daikon 卵と大根の照り煮 \$12

FRIED 揚げ物

Karaage 唐揚げ \$11 GFO

Curry Dusted Karaage カレー唐揚げ \$11 GFO

Oroshi Ponzu Karaage オロポン唐揚げ \$11 GFO

Vegan Karaage ビーガンから \$11 VG

Curry Vegan Karaage カレービーガンから \$11 VG

Oroshi Ponzu Vegan Karaage オロポンビーガンから \$11 VG

*additional 10% surcharge on weekends

(CONTINUED) FRIED 揚げ物

Takoyaki たこ焼き \$9

Hokkaido Potato Croquettes 北海道コロッケ \$9 V

Soft Shell Crab with Ponzu ソフトシェル唐揚げオロポン \$12 GFO

Agedashi Okoge 揚げ出しお焦げ \$12

GRILLED 焼き物

Wagyu Garlic Steak 和牛ガーリックステーキ味噌バター \$28 GFO

Eggplant Dengaku なす田楽 \$13 VG, GFO

Pork Gyoza 餃子 \$11

Veg Cheese Gyoza チーズ餃子 \$11 V

Vegan Gyoza ビーガン餃子 \$11 VG

FINISH べの一品

Yaki Onigiri – Walnut Miso 焼きおにぎりくるみ味噌 \$9 V

Yaki Onigiri – Ikura いくら焼きおにぎり \$18

Tonkotsu Ramen とんこつラーメン (From 19.50)

Vegan Ramen ビーガンラーメン (From 19.50)

DESSERT 甘味

Matcha Ice Cream 抹茶アイス \$7 V

Black Sesame Ice Cream 黒ゴマアイス \$7 VG, GFO

Mochi Ice Cream – Kurumi Miso くるみ味噌雪見大福 \$10 V

V=Vegetarian, VG=Vegan, GF=Gluten Free, GFO=Gluten Free Option Available, VGO=Vegan Option Available

Please order and pay at the counter. If you would like to order Izakaya style (order multiple times), we can open a tab for you.