



WAKA SAKURA
sushi restaurant

M E N U



SUSHI WAKASAKURA STYLE

わか桜のこだわり



米 RICE

Uses Hitomebore Rice from Miyagi Prefecture, a famous rice production area in Japan.

Extremely fresh rice that has been polished in the store is used to make the sushi rice.

日本米の名産地、宮城県の「ひとめぼれ」を使用しています。店内で精米した、鮮度抜群のお米を酢飯にしています。



酢 VINEGAR

The special vinegar blended with Japanese Rishiri kelp soup stock, 2 kinds of red vinegar, and rice vinegar.

日本産利尻昆布の旨味のある出汁、2種類の赤酢、それに米酢をブレンドした特製寿司酢で酢飯を作っています。



山葵 WASABI

Unique spiciness and flavor of authentic wasabi from Shizuoka Prefecture, one of the main wasabi-producing regions in Japan.

富士山の麓、静岡県産の本わさびを使用。西洋のものとは違う、奥深い香りと味わいを堪能できます。厳選した日本のわさびをご賞味ください。



鮪 TUNA

Uses extremely fresh bluefin tuna. Bluefin tuna with red flesh and strong flavor is a top-class sushi ingredient among the tuna species.

鮮度抜群の本マグロを使用しています。「本マグロ」とはクロマグロのことで、マグロ類のなかでも鮮やかな色の赤身と、濃厚な風味が特徴の最高級の寿司ネタです。



サーモン SALMON

Uses Norwegian salmon that has been airlifted while maintaining freshness through temperature control. Characterized by a bright orange color, a smooth texture, a slight sweetness, and umami (the hidden fifth taste).

徹底した温度管理で鮮度を保ったまま空輸したノルウェー産サーモンを使用しています。鮮やかなオレンジ色で、なめらかな食感と、ほのかな甘みと旨みが特徴です。

Please let us know about any food allergies.

While we take allergies seriously and have allergy procedures in place, different forms of allergens are present in our kitchen and cross-contamination is always possible. We love serving all of our guests, but if you have a severe allergy, we recommend not eating in our restaurant.

Warning

Drinking distilled spirits, beer, coolers, wine and other alcoholic beverages may increase cancer risk, and, during pregnancy, can cause birth defects.

Eating raw or undercooked foods may increase the risk of food-borne illness. Also, please note that while infrequent, there could be pieces of shell or bone-in our fish and shellfish.

With the exception of lobster, crab, anago, and unagi all food items on this menu are served raw or undercooked or contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Nigiri Combo

セット握り



No.1256

Tuna Lovers

4 Kinds of Bluefin Tuna

(Medium Fatty Tuna, Tuna, Seared Tuna, Tuna Tataki)
本まぐろ4貫セット(中とろ、赤身、炙りまぐろ、たたき)

\$ 9.49



No.1257

Wagyu Beef Trio

3 Kinds of Wagyu Beef

(Teriyaki, Onion Mayo, Salt Sauce)
和牛3貫セット(照り焼きたれ、オニオンマヨ、塩だれ)

\$ 11.99



No.1258

Salmon Party

6 Kinds of Salmon

(Fresh Salmon, With Salmon Roe, Onion Mayo, Seared Salmon, Teriyaki Sauce, Spicy Mayo)
サーモン6貫セット(サーモン、いくら、オニオンマヨ、炙り、照り焼きソース、スパイシーマヨ)

\$ 10.99



No.1259

Salmon Assorted

3 Kinds of Salmon

(Fresh Salmon, Onion Mayo, Teriyaki Sauce)
サーモン3貫セット(サーモン、オニオンマヨ、照り焼きソース)

\$ 5.49



No.1260

Seared Salmon Assorted

3 Kinds of Seared Salmon

(Salt Sauce, Spicy Mayo, Teriyaki Sauce)
サーモン3貫セット(塩だれ、スパイシーマヨ、照り焼きソース)

\$ 5.49



No.1261

Scallop Lovers

4 Kinds of Scallop

(Scallop, Seared Scallop, Teriyaki Sauce, Spicy Mayo)
ほたて4貫セット(ほたて、炙りほたて、照り焼きソース、スパイシーマヨ)

\$ 8.99



No.1212

Shrimp Lovers

3 Kinds of Shrimp

(Boiled Shrimp, Red Shrimp, Sweet Shrimp)
えび3貫セット(蒸しえび、赤えび、甘えび)

\$ 5.49



No.1210

Shellfish Lovers

3 Kinds of Shellfish

(Whelk, Arctic Surf Clam, Scallop)
貝3貫セット(つぶ貝、ほっき貝、ほたて)

\$ 6.49



No.1262

Kids Assorted

(Boiled Shrimp, Cal roll(2ea), Corn Mayo, Inari)
お子様セット(蒸しえび、カリフォルニアロール、コーンマヨ、いなり)

\$ 5.49

Wagyu Beef / Seared Nigiri

和牛握り / 炙り握り



No.890

Seared Wagyu Beef
with Teriyaki Sauce

炙り和牛 照り焼きたれ

\$ 5.49



No.40

Seared Wagyu Beef
with Salt Sauce

炙り和牛 塩だれ

\$ 5.49



No.891

Seared Wagyu Beef
Topped Onion Mayo

炙り和牛 オニオンマヨ

\$ 5.49



No.892

Seared Wagyu Beef Topped
Sea Urchin with Salt Sauce

炙り和牛 うにのせ塩だれ

\$ 10.99



No.192

Seared Bluefin
Medium Fatty Tuna

炙り中とろ本まぐろ

\$ 6.99



No.893

Seared Salmon

炙りサーモン

\$ 3.99



No.894

Seared Salmon
with Teriyaki Sauce

炙りサーモン 照り焼きたれ

\$ 3.99



No.895

Seared Salmon
with Salt Sauce

炙りサーモン 塩だれ

\$ 3.99



No.896

Seared Salmon
with Spicy Mayo

炙りサーモン スパイシーマヨ

\$ 3.99



No.897

Seared Engawa
Topped Onion Mayo

炙りえんがわ オニオンマヨ

\$ 5.99



No.875

Seared Yellowtail
with Salt Sauce

炙りはまち 塩だれ

\$ 4.29



No.881

Seared Yellowtail
with Teriyaki Sauce

炙りはまち 照り焼きたれ

\$ 4.29



No.71

Seared Scallop
with Teriyaki Sauce

炙りはたて 照り焼きたれ

\$ 4.99



No.898

Seared Scallop
with Spicy Mayo

炙りはたて スパイシーマヨ

\$ 4.99



No.44

Seared Red Shrimp

炙り赤えび

\$ 4.99



No.899

Seared Red Shrimp
with Spicy Mayo

炙り赤えび スパイシーマヨ

\$ 4.99

Nigiri / Norimaki

握り / 海苔巻き



No.1

Bluefin Tuna

本まぐろ赤身

\$ 4.49



No.2

Bluefin
Medium Fatty Tuna

本まぐろ中とろ

\$ 6.99



No.900

Bluefin Medium Fatty Tuna
Topped Sea Urchin (1ea)

炙り本まぐろ中とろ うにのせ

\$ 9.99



No.63

Yellowtail

はまち

\$ 4.29



No.901

Yellowtail Belly

はまちとろ

\$ 4.79



No.902

Salmon

サーモン

\$ 3.99



No.904

Salmon
Topped Onion Mayo

サーモン オニオンマヨ

\$ 4.29



No.905

Salmon
Topped Salmon Roe (1ea)

サーモン いくら

\$ 5.49



No.906

Albacore Garlic Chips
with Ponzu

びんちょうまぐろ ガーリックチップ ポン酢

\$ 3.99



No.907

Albacore Ginger Scallion
with Ponzu

びんちょうまぐろ ねぎ生姜 ポン酢

\$ 3.99



No.908

Albacore
Topped Onion Mayo

びんちょうまぐろ オニオンマヨ

\$ 3.99



No.48

Boiled Shrimp

蒸しえび

\$ 3.99

Nigiri / Norimaki

握り / 海苔巻き



No.43

Red Shrimp

赤えび

\$ 4.99



No.51

Sweet Shrimp

あまえび

\$ 3.99



No.37

Eel

うなぎ

\$ 4.49



No.67

Scallop from Japan

ほたて

\$ 4.99



No.70

Sea Bream from Japan

たい

\$ 5.49



No.52

Squid

いか

\$ 4.29



No.53

Octopus

生たこ

\$ 4.49



No.41

Engawa

えんがわ

\$ 5.49



No.56

Jack Mackerel

あじ

\$ 4.29



No.54

Tsubugai (Whelk)

つぶ貝

\$ 4.29



No.55

Arctic Surf Clam

ほっき貝

\$ 4.29



No.13

Tuna Tataki

まぐろたたき

\$ 4.49

Nigiri / Norimaki

握り / 海苔巻き



No.83

Tobbiko

とびこ

\$ 3.99



No.918

Bluefin Tuna Poke

本まぐろボケ

\$ 4.99



No.112

Salmon Roe(1ea)

いくら

\$ 4.99



No.34

Sea Urchin (1ea)

うに

\$ 8.99



No.58

Egg Omelet

玉子焼き

\$ 3.69



No.81

Corn Mayo

コーンマヨ

\$ 3.69



No.136

Seaweed Salad

中華わかめ

\$ 3.69



No.86

Inari

いなり

\$ 3.69



No.14

Tuna Roll

鉄火巻

\$ 7.99



No.186

Salmon Roll

サーモン巻

\$ 6.49



No.919

Yellowtail Roll (Scallion)

ねぎはまち巻

\$ 6.99



No.87

Cucumber Roll

きゅうり巻

\$ 3.99

Roll

手巻き / ロール



No.920

California Hand Roll

カリフォルニア手巻
\$ 3.99



No.921

Spicy Tuna Hand Roll

スパイシーツナ手巻
\$ 3.99



No.922

Salmon Avocado Hand Roll

サーモンアボカド手巻
\$ 3.99



No.923

Salmon Skin Hand Roll

サーモンスキン手巻
\$ 3.99



No.924

Negi Tuna Hand Roll

まぐろたたき手巻
\$ 5.99



No.925

Vegetable Hand Roll

野菜手巻
\$ 3.99



No.795

California Roll

カリフォルニアロール
\$ 3.99



No.926

Spicy Tuna Roll

スパイシーツナロール
\$ 3.99



No.927

Spicy Scallop Roll

スパイシーホタテロール
\$ 4.49



No.928

Avocado Roll

アボカドロール
\$ 3.99



No.929

Vegetable Roll (3ea)

ベジタブルロール
\$ 4.49



No.930

Salmon Skin Roll (3ea)

サーモンスキンロール
\$ 3.99



No.931

Rainbow Roll

(Inside-California
Outside-Tuna, Salmon, Yellowtail, Avocado)

レインボーロール
(カルフォルニアロール、まぐろ、サーモン、はまち、アボカド)

\$ 6.49



No.932

Philadelphia Roll

(Inside-Cream Cheese, Cucumber
Outside-Salmon)

フィラデルフィアロール
(クリームチーズ、サーモン、胡瓜)

\$ 6.49



No.933

Dragon Roll

(Inside-California
Outside-Eel, Avocado Drizzled Eel Sauce)

ドラゴンロール
(カルフォルニアロール、鰻、アボカド、鰻たれ)

\$ 6.49



No.934

Shrimp Tempura Crunch Roll

(Inside-Shrimp Tempura, Cucumber
Outside-Crunch Tempura Drizzled Eel Sauce)

えび天ぶら クランチロール 鰻たれ

\$ 4.49



No.935

Shimp Tempura Topped Spicy Tuna

(Inside-Shrimp Tempura, Cucumber
Outside-Spicy Tuna Drizzled Spicy Wasabi Sauce)

えび天ぶら スパイシーツナロール スパイシー山葵ソース

\$ 5.99



No.936

Eel Cream Cheese

(Inside-Cream Cheese, Cucumber
Outside-Eel, Sesame Drizzled Eel Sauce, Mayonnaise)

ウナギクリームチーズロール 鰻たれ・マヨネーズ

\$ 6.49



No.937

Spicy Tuna Topped Albacore

(Inside-Spicy Tuna
Outside-Albacore Topped Onion Slice with Ginger Sauce)

スパイシーツナびんちょうまぐろロール 生姜ソース

\$ 6.49



No.938

Salmon California Roll

(Inside-California
Outside-Salmon Topped Crunch Chili Oil)

サーモンカリフォルニアロール (食べるラー油)

\$ 6.49



No.939

Seared Spicy Tuna Roll with Teriyaki, Mayo, Cheese

炙りスパイシーツナロール 照り焼きマヨチーズ

\$ 6.49



No.940

Seared Shrimp Fry Roll with Teriyaki, Spicy Mayo, Cheese

えびフライロール 照り焼きスパイシーマヨチーズ

\$ 6.49



No.941

Spicy Tuna topped Yellowtail

(Inside-Spicy Tuna
Outside-Yellowtail Topped Garlic Chips with Ponzu)

スパイシーツナ はまちロール (ガーリックチップ、ぽん酢)

\$ 6.49



No.942

Spicy Tuna Topped Seared Bluefin Tuna

(Inside-Spicy Tuna
Outside-Bluefin Tuna Topped Scallion, Sesame Crunch Chili Oil)

スパイシーツナ 炙り本まぐろロール (食べるラー油)

\$ 7.49

Side Dish / Salad

おつまみ / サラダ



No.946

Gyoza (3ea)

餃子

\$ 5.49



No.697

Chicken Karaage

とりからあげ

\$ 5.49



No.595

Fried Shrimp (2ea)

えびフライ

\$ 6.49



No.947

Fried Calamari

いかフライ

\$ 6.49



No.597

Fried Oyster (2ea)

かきフライ

\$ 7.99



No.401

Seaweed Salad

中華わかめ

\$ 3.69



No.949

Salmon Skin Salad

サーモンスキンサラダ

\$ 5.99



No.950

Green Salad

グリーンサラダ

\$ 5.99



No.948

Bluefin Tuna Poke Salad

ボケサラダ

\$ 6.99



No.386

Edamame

枝豆

\$ 3.69



No.951

Garlic Edamame

ガーリック枝豆

\$ 4.69



No.952

Fried Shishito Peper

ししとう揚げ

\$ 6.99

Sashimi / Grilled Items

刺身 / 焼き物



No.1275

Assorted Sashimi

(Bluefin Tuna, Yellowtail, Salmon)

刺身盛り合わせ (本まぐろ赤身、はまち、サーモン)

\$ 15.99



No.442

Bluefin Tuna Sashimi

本まぐろ赤身刺身

\$ 7.49



No.943

Salmon Sashimi

サーモン刺身

\$ 5.99



No.567

Yellowtail Sashimi

はまち刺身

\$ 6.49



No.944

Albacore Sashimi

びんちょうまぐろ刺身

\$ 5.99



No.945

Bluefin Tuna Poke

本まぐろボケ

\$ 7.49



No.96

Grilled Salmon Belly

サーモンハラス焼

\$ 7.99



No.272

Grilled Yellowtail Collar

ぶりかま塩焼き

\$ 12.99

S o u p / D e s s e r t

汁 / 甘味



No.47

Steamed Egg Custard
(Shrimp, Shimeji, Edamame)

茶碗蒸し

\$ 4.99



No.953

Miso Soup with Seaweed, Tofu

豆腐と若布の味噌汁

\$ 3.69



No.98

Miso Soup with Asari Clam

あさり味噌汁

\$ 4.69



No.201

Vanilla Soft Ice Cream

ソフトクリーム (バニラ)

\$ 3.99



No.954

Chocolate Soft Serve Ice Cream

ソフトクリーム (チョコレート)

\$ 3.99



No.996

Yuzu Cheese Cake
with Soft Ice Cream

柚子チーズケーキ ソフトクリーム添え

\$ 3.49



No.997

Matcha Mont Blanc

抹茶モンブランケーキ

\$ 4.99

Drink

ドリンク

Soft Drink ソフトドリンク



No.747

Hot Tea
(Free Refill)

緑茶 (温)
\$ 3.25



No.746

Cold Green Tea
緑茶 (冷)

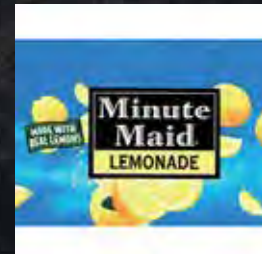
\$ 3.25



No.965

Juice Orange
100% Aseptic

オレンジジュース
\$ 3.69



Please view tablet menu for more soft drinks.

ソーダ各種 Tablet Menu をご覧ください。



WAKA SAKURA
sushi restaurant