



WAKA SAKURA
sushi restaurant

M E N U



WAKA SAKURA
sushi restaurant

SUSHI WAKA SAKURA STYLE

わか桜のこだわり

米 RICE

The sushi rice is made with Hitomebore Rice grown in Miyagi Prefecture, a major rice producing area. The rice is freshly polished at the restaurant.

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

Blending two types of red vinegar, rice vinegar and Japanese Rishiri kelp stock to create a rich and flavorful special 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

Using carefully selected Wasabi from Shizuoka Prefecture, at the foot of Mt. Fuji. Enjoy the deep aroma and taste of real Wasabi.

奥深い香りと味わいを堪能できる厳選された静岡産本わさびを使用。

鮪 TUNA

Indulge in the freshness of "Hon-Maguro," the finest bluefin tuna. With its vibrant red flesh and rich flavor, it's truly one of the finest ingredients!

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、マグロ類のなかでも鮮やかな色の赤身と、濃厚な風味が特長の最高級の寿司ネタです。

サーモン SALMON

Norwegian salmon is imported by air while maintaining freshness through temperature control. It is characterized by its bright orange color, smooth texture, subtle sweetness, and "Umami" .

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、なめらかな食感、ほのかな甘みと旨みが特長です。

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.

N i g i r i C o m b o

セット握り



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)



Wagyu Beef Trio

3 Kinds of Wagyu Beef

(Teriyaki, Onion Mayo, Salt Sauce)

和牛3貫セット (照り焼きソース、オニオンマヨ、塩だれ)



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)



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)



Seared Salmon Assorted

3 Kinds of Seared Salmon

(Salt Sauce, Spicy Mayo, Teriyaki Sauce)

炙りサーモン3貫セット

(塩だれ、スパイシーマヨ、照り焼きソース)



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)



Shrimp Lovers

3 Kinds of Shrimp

(Boiled Shrimp, Red Shrimp, Sweet Shrimp)

えび3

W a g y u B e e f / S e a r e d N i g i r i

和牛握り / 炙り握り



Seared Wagyu Beef
with Teriyaki Sauce (1 pc)
炙り和牛 照り焼きソース



Seared Wagyu Beef
with Salt Sauce (1 pc)
炙り和牛 塩だれ



Seared Wagyu Beef
Topped Onion Mayo (1 pc)
炙り和牛 オニオンマヨ



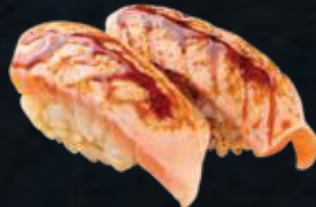
Seared Wagyu Beef
Topped Sea Urchin
with Salt Sauce (1 pc)
炙り和牛 うにのせ 塩だれ



Seared Bluefin
Medium Fatty Tuna
炙り中とろ 本まぐろ



Seared Salmon
炙りサーモン



Seared Salmon
with Teriyaki Sauce
炙りサーモン 照り焼きソース



Seared Salmon
with Salt Sauce
炙りサーモン 塩だれ



Seared Salmon
with Spicy Mayo
炙りサーモン スパイシーマヨ



Seared Engawa
Topped Onion Mayo
炙りえんがわ オニオンマヨ



Seared Yellowtail
with Salt Sauce
炙りはまち 塩だれ



Seared Yellowtail
with Teriyaki Sauce
炙りはまち 照り焼きソース



Seared Scallop
with Teriyaki Sauce
炙りほたて 照り焼きソース



Seared Scallop
with Spicy Mayo
炙りほたて スパイシーマヨ



Seared Red Shrimp
炙り赤えび



Seared Red Shrimp
with Spicy Mayo
炙り赤えび スパイシーマヨ

N i g i r i

握 り



Bluefin Tuna

本まぐろ 赤身



Bluefin Medium Fatty Tuna

本まぐろ 中とろ



Bluefin Medium Fatty Tuna
Topped Sea Urchin (1 pc)

本まぐろ中とろ うにのせ



Salmon

サーモン



Salmon
Topped Onion Mayo

サーモン オニオンマヨ



Salmon
Topped Salmon Roe (1 pc)

サーモン いくら



Albacore
Topped Ginger Scallion with Ponzu

びんちょうまぐろ ねぎ生薑 ポン酢



Albacore
Topped Onion Mayo

びんちょうまぐろ オニオンマヨ



Albacore
Topped Garlic Chips with Ponzu

びんちょうまぐろ ガーリックチップ ポン酢



Yellowtail

はまち



Sea Bream from Japan

日本産 たい



Engawa

えん

N i g i r i

握 り

Lore
m



Red Shrimp

赤えび



Sweet Shrimp

あまえび



Boiled Shrimp

蒸しえび



Scallop from Japan

日本産 ほたて



Tsubugai (Whelk)

つぶ貝



Arctic Surf Clam

ほっき貝



Octopus

生たこ



Squid

いか



Jack Mackerel

あじ



Eel

うなぎ



Egg Omelet

玉子焼き



Inari

いなり

R o l l

軍艦 / 細巻き



Tuna Tataki

まぐろたたき



Bluefin Tuna Poke

本まぐろ ポケ



Salmon Roe (1 pc)

いくら



Sea Urchin (1 pc)

うに



Tobikko

とびこ



Corn Mayo

コーンマヨ



Seaweed Salad

中華わかめ



Tuna Roll

鉄火巻



Salmon Roll

サーモン巻



Yellowtail Scallion Roll

ねぎはま巻



Cucumber Roll

きゅうり巻

R o l l

手巻き / ロール



California Hand Roll

カリフォルニア手巻



Spicy Tuna Hand Roll

スパイシーツナ手巻



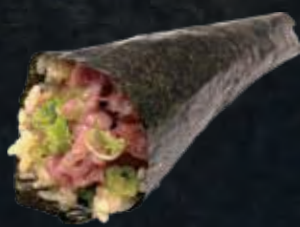
Salmon Avocado Hand Roll

サーモンアボカド手巻



Salmon Skin Hand Roll

サーモンスキン手巻



Negi Tuna Hand Roll

まぐろたたき手巻



Vegetable Hand Roll

野菜手巻



California Roll

カリフォルニアロール



Spicy Tuna Roll

スパイシーツナロール



Spicy Scallop Roll

スパイシーホタテロール



Avocado Roll

アボカドロール



Vegetable Roll

ベジタブルロール



Salmon Skin Roll

サーモンスキンロール



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)



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)



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)



Shrimp Tempura Crunch Roll

Inside: Shrimp Tempura, Cucumber

Outside: Crunch Tempura, Drizzled Eel Sauce

えび天ぷら クランチロール 鰻たれ



Shrimp Tempura Roll Topped Spicy Tuna

Inside: Shrimp Tempura, Cucumber

Outside: Spicy Tuna, Drizzled Spicy Wasabi Sauce

えび天ぷら スパイシーツナロール スパイシー山葵ソース



Eel Cream Cheese Roll

Inside: Cream Cheese, Cucumber

Outside: Eel, 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



Spicy Tuna Topped Albacore

Inside: Spicy Tuna, Outside: Albacore

Topped Onion Slice with Ginger Sauce

Sashimi / Grilled Items

刺身 / 焼き物



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)



Bluefin Tuna Sashimi

本まぐろ赤身 刺身



Salmon Sashimi

サーモン 刺身



Yellowtail Sashimi

はまち 刺身



Albacore Sashimi

びんちょうまぐろ 刺身



Bluefin Tuna Poke

本まぐろ ポケ



Salmon Poke

サーモン ポケ



Grilled Salmon Belly

サーモンハラス焼



Grilled Salmon Collar

サーモンかま焼



Grilled Yellowtail Collar

ぶりかま 塩焼き

Side Dish

おつまみ



Gyoza (3 pcs)

餃子



Chicken Karaage

とり唐揚げ



Fried Shrimp (2 pcs)

えびフライ



Fried Calamari

いか唐揚げ



Fried Oyster (3 pcs)

かきフライ



Fish Nuggets

フィッシュナゲット



Tuna Katsu Cheese

まぐろカツチーズ



Mehikari Karaage

めひかり唐揚げ



Fried Takoyaki

揚げたこ焼き



Edamame

枝豆



Spicy Garlic Edamame

スパイシーガーリック枝豆



Fried Shishito Pepper

ししとう揚げ

S o u p / S a l a d

スープ / サラダ



Savory Japanese Steamed Egg
(Shrimp, Shimeji, Edamame)
茶碗蒸し



Miso Soup
with Seaweed and Tofu
豆腐と若布の味噌汁



Miso Soup
with Asari Clam
あさり味噌汁



Salmon Skin Salad
サーモンスキンサラダ



Green Salad
グリーンサラダ



Bluefin Tuna Poke Salad
ポケサラダ



Seaweed Salad
中華わかめ

Drink

ドリンク

Alcohol Drink お酒



Sapporo Draft

16 oz
サッポロ 生ビール



Asahi Draft

16 oz
アサヒ 生ビール



Cream Nigori

Shouchikubai
300 ml
松竹梅 にがり酒



Onigoroshi Honjouzou

300 ml
鬼ころし 本醸造



Kubota Senju Ginjo

300 ml
久保田 千寿 吟醸



Hakkaisan Daiginjo

300 ml
八海山 大吟醸



Kubota Senju Junmai Ginjo

720 ml
久保田 千寿 純米吟醸



Hakkaisan Honjozo

720 ml
八海山 本醸造



Mio Crisp Sparkling

300 ml
清 クリズプ スパークリング

Hot Sake



Shochikubai

8 oz
熱燗 松竹梅

Non-Alcoholic



Asahi Super Dry 0.0%

330 ml
アサヒ スーパードライ
ノンアルコールビール 小瓶

Drink / Dessert

ドリンク / デザート

Soft Drink ソフトドリンク



Hot Green Tea
(Free Refill)
緑茶 (温)



Cold Green Tea
(Free Refill)
緑茶 (冷)



Orange Juice
100% Natural
オレンジジュース



Please view tablet menu for more soft drinks.

ソーダ各種はタブレットのメニューをご覧ください。

Dessert デザート



Ice Cream Vanilla
アイスクリーム (バニラ)



Ice Cream Chocolate
アイスクリーム (チョコレート)



Yuzu Cheese Cake with Ice Cream
柚子チーズケーキ アイスクリーム添え



Matcha Mont Blanc
抹茶モンブランケーキ



WAKA SAKURA
sushi restaurant