

Tokyo Tokyo Restaurant

Appetizers

Edamame 枝豆 \$6.00

Sunomono 酢の物 \$6.00

Garden Salad ガーデンサラダ \$10.00
Choice of miso soy or vinaigrette dressing
味噌しょう油又は、ヴィネガレットドレッシング

Crab and Avocado Salad \$16.00
カニとアボガドのひとくちサラダ

Salmon and Yellowtail Carpaccio
\$16.00
サーモンとはまちのカルパッチョ

Tuna and Avocado Tartar \$ 16.00
マグロとアボガドのタルタル

Butter Fish Miso yaki \$13.00
銀だらの西京みそ焼き

Seafood Dynamite \$18.00
特撰魚介類のダイナマイト

Ebi Shinjo \$16.00
エビしんじょうとモッツアレラ チ

Sashimi Appetizer お刺身 3種
(メバチマグロ赤身、サーモン、はまち)
Including big eye tuna, salmon
and yellowtail.
\$17.00

一ズの湯葉包み揚げ
Deep Fried shrimp and mozzarella cheese
blended and wrapped in yuba and shiso.

Grilled Salted Free Range Chicken
地鶏 (じどり) の天然塩焼き
\$12.00

Grilled Teriyaki Free Range Chicken
地鶏 (じどり) の照り焼き
\$12.00

Deep Fried Free Range Chicken
地鶏 (じどり) の竜田揚げ
\$12.00

Agedashi Tofu \$7.00
やわらか豆腐と茄子の揚げだし

Tempura Appetizer \$14.00
大エビとお野菜の天ぷら

Vegetable Tempura \$10.00
お野菜 (5種類) の天ぷら

Sushi Appetizer 握り寿司 4種
(マグロ漬け、サーモン、はまち、いくら)
Four pieces of the freshest big eye tuna
zuke, salmon, yellowtail and ikura.
\$18.00

Sides

Rice
最高級カリフォルニア産
コシヒカリ米
\$3.00

Miso Soup
本日の味噌汁
\$3.00

Pickled Vegetables
つけもの
\$3.00

(For parties of 6 or more, an 18% service fee will be added to the final bill.)

< 6名様以上のグループには18%のサービス料を加算させていただきます。何卒ご了承くださいませ。 >

Fresh Meats

(Rice, miso soup and pickled vegetables set is available for all of the entrees for \$8.00)

主菜料理に、追加料金 \$ 8 でお食事セットをお付けすることができます。

(最高級カリフォルニア産コシヒカリ米、 本日の味噌汁、漬物)

Beef

USDA Prime strip-loin Shabu Shabu (4oz) \$40.00

Thinly sliced beef accompanied with vegetables. Cooked at the table in a paper pot of hot dashi broth. Served with a spicy sesame and savory ponzu sauce.

米国 農務省公認 最上級黒毛牛サーロインのしゃぶしゃぶ(120g)

*Extra Beef per ounce お肉の追加 (30g) \$9.00

*Mini Inaniwa Udon for Shabu Shabu しゃぶしゃぶ用ミニ稲庭うどん \$2.00

USDA Prime strip-loin Sukiyaki (4oz) \$40.00

Sliced beef in our home made sukiyaki sauce with tofu, vegetables and shirataki noodles.

Comes with a chicken egg on the side for dipping.

米国 農務省承認 最上級黒毛牛サーロインのすき焼き(120g)

*Extra Beef per ounce お肉の追加 (30g) \$9.00

The Finest Japanese Wagyu Strip-loin Beef (4oz) \$100.00

日本直輸入 霜降り 和牛サーロイン(120g)

*Extra Beef per ounce お肉の追加 (30g) \$24.00

*Mini Inaniwa Udon for Shabu Shabu しゃぶしゃぶ用ミニ稲庭うどん \$2.00

Choice of お好みのスタイルをお選び下さい。

Ishiyaki 溶岩焼

The finest Wagyu beef cooked on your own heated lava stone at the table.

Shabu Shabu しゃぶしゃぶ

Cooked at the table in a paper pot of hot dashi broth.

Sukiyaki すき焼き

Sliced beef in our home made sukiyaki sauce with tofu and vegetables.

Berkshire Pork

Berkshire Pork Shabu Shabu (5oz) 特撰 黒豚のしゃぶしゃぶ \$35.00

Thinly sliced pork accompanied with vegetables. Cooked at the table in a paper pot of hot dashi broth. Served with a spicy sesame and savory ponzu sauce.

*Extra Pork per ounce お肉の追加 (30g) \$6.00

*Mini Inaniwa Udon for Shabu Shabu しゃぶしゃぶ用ミニ稲庭うどん \$2.00

Berkshire Pork Tonkatsu \$30.00

特撰 黒豚とんかつ ミルフィーユ仕立て

To bring out the juiciness and flavor, we cut and stack paper thin slices of pork, then gently dip them in our home-made batter and bread them with panko flakes.

Served with our home-made tonkatsu sauce and our ponzu sauce with Dijon mustard on the side.

Accompanied with a petite green salad finished with a port wine vinaigrette.

(Please allow 20 minutes to prepare this dish for you)

Fresh Fish & Seafood

(Rice, miso soup and pickled vegetables set is available for all of the entrees for \$8.00)

主菜料理に、追加料金 \$ 8 でお食事セットをお付けすることができます。

(最高級カリフォルニア産コシヒカリ米、 本日の味噌汁、漬物)

Sushi Platter

おまかせ 特上寿司 盛り合わせ

(握り 7 カン、玉子焼き、巻き寿司 1 本)

A selection of seven pieces of the freshest sushi, with egg omelet sushi, and a sushi roll.

(No Substitutions, Please.)

\$42.00

Salmon Hoba miso-yaki

ほう葉みそで召し上がる

アトランティック サーモンのグリル

Fresh salmon complimented with miso yaki and presented on a heated magnolia leaf.

\$27.00

Sashimi Platter

おまかせ お刺身 5 種 盛り合わせ

Our Sushi Chef's selection of five choices of the freshest sashimi of the day.

(No Substitutions, Please.)

\$39.00

Butter Fish Saikyo Miso Yaki

銀だらの西京味噌漬け ほう葉焼き

Marinated Black Cod prepared saikyo miso yaki

style with eggplant, onion and green beans then presented on a heated Magnolia leaf.

\$28.00

Seafood, Jumbo Shrimp and Vegetable Tempura

天ぷら いろいろ 盛り合わせ

Two jumbo shrimp and seafood tempura with assorted vegetables comes with our tempura sauce with grated daikon, curry salt and seaweed infused salt on the side.

\$32.00

Rice Bowls & Noodles

Barachirashi 海の幸いろいろ ばらちらし寿司

Sushi rice bowl topped with diced fresh sashimi, accompanied with miso soup.

\$27.00

Petite Tendon 大エビとお野菜の天井

Japanese rice bowl topped with jumbo shrimp and vegetable tempura, accompanied with miso soup and pickled vegetables..

\$18.00

Chilled or Hot Inaniwa Udon

冷やし 又は、温かい 稲庭うどん

Inaniwa udon noodles served hot in our homemade dashi broth, or chilled with sauces on the side.

\$12.00

(For parties of 6 or more, there will be an 18% service charge added to the final bill.)

< 6名様以上のグループには18%のサービス料を加算させていただきます。何卒ご了承くださいませ。 >

Nigiri Sushi and Sashimi (Prices are per piece) (一カン)

O-Toro 大とろ \$12.00
Chu-Toro 中とろ \$9.00
Big eye Tuna めばちまぐろ赤身. \$5.00
Yellowtail はまち \$4.00
Salmon サーモン \$4.00
Squid いか \$5.00
Scallop ホタテ \$4.00
Giant Clam みる貝 \$7.00

Sweet Shrimp ぼたんえび \$6.00
Shrimp えび \$4.50
Fresh Water Eel うなぎ \$5.00
Salmon Roe いくら \$6.00
Sea Urchin うに \$11.00
Egg Omelet たまご \$3.00

Fish of the day 旬の魚 Market Price

Tokyo Tokyo Signature Sushi

Foie Gras Sushi

フォアグラの握り寿司
 \$14.00

Japanese Wagyu Beef Sushi

日本産あぶり和牛の握り寿司
 \$14.00

Traditional Sushi / Rolls

Tekka Roll 鉄火巻き 9.00
Tamago Roll 玉子巻き 5.00
Kappa Roll かつぱ巻き 5.50
Oshi Sushi (3 pcs) 押し寿司(3カン) 9.00
Negi Toro Roll ねぎとろ巻き 18.00

Natto Roll 納豆巻き 5.50
Kanpyo Roll かんぴょう巻き 5.50
Umeshiso Roll 梅しそ巻き 5.50
Oshinko Roll おしんこ巻き 5.50
Negi Hama Roll ねぎはま巻き 12.00

Tokyo Tokyo Special Sushi Rolls

California Roll

カリフォルニア ロール
 Crab, avocado, tobikko, and
 cucumber.
 \$13.00

Jumbo Shrimp Tempura Roll

大エビ天ぷら ロール
 Jumbo shrimp tempura, avocado,
 shiso cucumber, tobikko, and
 garnished with mayonnaise and
 sweet soy sauce.
 \$15.00

Spicy Tuna

辛味マグロ ロール
 Dressed with spicy mayonnaise.
 \$14.00

Rainbow Roll

レインボー ロール
 Wrapped with six of the freshest
 fish of the day and creamy
 avocado.
 \$19.00

Soft Shell Crab Roll

ソフトシェルクラブ ロール
 Avocado, cucumber, tobikko and
 shiso, garnished with mayonnaise
 and sweet soy sauce.
 \$15.00

Philadelphia Roll

フィラデルフィア ロール
 Slightly seared salmon with cream
 cheese and avocado finished with

salt and black pepper.

\$14.00