

You Japanese Restaurant

As of New Menu launch as of May 2016

SMALL APPETIZER 先付け

EDAMAME 枝豆

\$5.80

HIYAYAKKO 冷奴

\$5.80

NATTO 納豆

\$5.80

TAMAGO DOFU 玉子豆腐

\$6.80

TAKO WASABI たこわさび

\$6.80

IKA MENTAICO いか明太子

\$6.80

KOBACHI for 2 小鉢盛り合わせ(2人前)

\$30.00

SALAD 生野菜

SEAWEED SALAD 中華わかめサラダ
\$9.80

TOFU SALAD 豆腐サラダ
\$9.80

SASHIMI SALAD 刺身サラダ
\$15.80

[EXTRAS (追加)]

+AVOCADO(アボカド)
\$2.20

+TOFU(豆腐)
\$2.20

+SEAWEED(中華わかめ)
\$2.20

SUSHI ROLLS 巻き寿司 served with vinegared ginger and wasabi

NATTO (6p) 納豆巻き
\$5.80

VEGETABLE & AVO W/MAYO (3p) 野菜巻き
\$5.80

FRESH TUNA (6p) 鉄火巻き
\$5.80

SALMON & AVO W/MAYO (6p) サーモンアボカドロール
\$5.80

CALIFORNIA W/MAYO (3p) カリフォルニアロール

\$5.80

TERIYAKI CHICKEN W/MAYO(3p) 照焼チキンロール

\$7.80

TEMPURA PRAWN W/ MAYO (3p) 天ぷら(海老)ロール

\$7.80

SPIDER W/ MAYO (3p) スパイダーロール

\$7.80

CRISPY SALMON ROLL クリスピーサーモンロール

\$7.80

Sashimi 刺身

SASHIMI-MORI

本日の刺身盛り合わせ

Main (大) (20p)

\$30

Entrée (小)(8p)

\$16.80

--A La Carte--

MAGURO Sashimi まぐろ (TUNA/QLD) (7p)

SALMON Sashimi サーモン (TAS) (7p)

HAMACHI Sashimi はまち (KING-FISH/SA) (7p)

IKA Sashimi いか (SQUID) (7p)

TAKO Sashimi たこ (OCTOPUS/WA) (7p)

All A La Carte sashimi above are \$14.80

UNI Sashimi うに (SEA-URCHIN/TAS) (70g)

__market price

SPECIAL MEAT SASHIMI たたき・肉刺身

KAMO RO-SU(DUCK BREAST) 鴨ロース

\$17.80

WAGYU TATAKI (WAGYU BEEF) 和牛たたき

\$17.80

LIVER SASHIMI レバー刺身

\$10.80

Grilled Chicken Skewers 焼き鳥

TORI (meat) とり salt or teriyaki 2 skewers

\$4.80

KAWA (skin) 皮 salt or teriyaki 2 skewers

\$4.80

HATSU (heart) 心 salt or teriyaki 2 skewers

\$4.80

SUNAGIMO (giblet) 砂肝 salt only 2 skewers

\$4.80

TEBA (wing) 手羽先 salt only 2 skewers

\$6.00

TSUKUNE (mince ball) つくね salt or teriyaki 2 skewers

\$6.00

Other Grilled Dishes 焼物

EIHIRE (Stingray fin) えいひれ

\$7.80

SURUME(Pacific flying squid) するめいか

\$8.80

BUTAKAKU (Pork spare rib) 豚角のタレ焼き

\$17.80

Teppanyaki Dish (BBQ style) 焼肉

WAGYU-BEEF 和牛の鉄板焼き \$22.80

Very lean beef with marbled rich fat served w/ D.I.Y mini teppan and

Original flavoursome dipping sauce

DEEP FRIED DISHES 揚げ物

CHEESE-AGE (2p) チーズ揚げ

\$6.80

AGEDASHI-TOFU (2p) 揚げ出し豆腐

\$6.80

KORROKE (2P) 和風クリームコロッケ

\$6.80

KANIKARA (1P) ソフトシェルの蟹唐揚げ

\$6.80

NASU-DEN なす田楽

\$10.80

CHICKEN NANBAN タルタルチキン南蛮

\$10.80

TORIKARA 鶏の竜田揚げ

\$10.80

IKAKARA イカの唐揚げ

\$10.80

NANKARA なんこつの唐揚げ

\$10.80

TEMPURA DISHES 天ぷら

PRAWN TEMPURA 海老の天ぷら

2 Large Australian Tiger Prawn + 5Vegies

\$19.80

FISH TEMPURA 魚の天ぷら 3 Fishes + 5Vegies

\$19.80

VEGETABLE TEMPURA 野菜の天ぷら 10vegies

\$19.80

[EXTRAS (追加)]

1 × Prawn(海老天)

\$5.00

1 × Fish(魚天)

\$4.00

1 × Vegetable(野菜天)

\$2.00

TERIYAKI STYLE DISHES 照り焼き風

CHICKEN 180g (鶏)

\$19.80

WAGYU BEEF 120g (和牛)

\$19.80

OX-TONGUE 120g (牛タンガーリックステーキ)

\$19.80

MIX SEAFOODS (ミックスシーフード)

Salmon 2p + King Prawn 1p

\$19.80

PAN DRIED DISHES 炒め物

BUTA KIMCHI 豚キムチ

\$9.80

YASAI ITAME 野菜炒め

\$9.80

BUTA SHOGA 豚の生姜焼き

\$9.80

GYO-ZA 6p 餃子

\$9.80

PAN-FRIED NOODLES 焼うどん

BUTA KIMCHI UDON 豚キムチうどん
\$13.80

MENTAIKO YAKI UDON 明太子焼きうどん
\$13.80

YAKI UDON 焼きうどん
\$13.80

HOT POT 鍋

SUKI-YAKI すき焼き
\$21.80

OSAKA STYLE CUISINES 大阪名物料理

TAKOYAKI (6P) たこ焼き
\$7.80

DOTEYAKI どて焼き
\$10.80

YAKI SOBA 焼きそば salt or BBQ Sauce
\$13.80

OKONOMIYAKI お好み焼き
\$13.80

KUSHIKATSU SET 串かつ5本セット
\$14.80

HOT UDON NOODLE SOUP うどん

TEMPURA UDON 海老天うどん

\$15.80

KITSUNE UDON きつねうどん

\$12.80

TAMAGO-TOJI UDON 卵とじうどん

\$12.80

TSUKIMI UDON 月見うどん

\$12.80

UMEBOSHI UDON 梅干しうどん

\$12.80

RICE DISHES ご飯物

KATSU-DON カツ丼

\$12.80

KARAAGE-DON 唐揚げ丼

\$12.80

UNA-DON 100g うな丼

\$15.80

TEMPURA-DON 天丼

\$15.80

SASHIMI-DON 刺身丼

\$17.80

*Add \$1 to your donburi for a larger rice

*丼ぶりのご飯大盛りは \$1 増し

STEAMED RICE ご飯

\$2.00

MISO SOUP 味噌汁

\$3.00

RICE SET (RICE + MISO SOUP) ご飯セット

\$4.00

CHAZUKE お茶漬け

\$7.80

Rice served in clear soup w/ one topping of your choice

[TOPPING]

●SALMON 鮭

●PICKLED PLUM 梅干し

●SPICY COD CAVIAR 明太子

●GRILLED RICE BALL 焼きおに

\$60/person

1. Entree 先附
2. Sashimi お造り
3. Oju-u box 御重盛り
4. Hot dish 強肴
5. Rice dish 御飯
6. Dessert 水物

\$80/person

1. Entree 先附
2. Sashimi お造り
3. Platter 八寸
4. Hot dish 強肴
5. Teppan dish 鉄板
6. Rice dish 御飯
7. Dessert 水物

Degustation Courses

Minimum 2 people

*\$100 Course also available.

Please ask manager for further information.

*Degustation Course must be booked at least 1 week in advance.

Longer notice allows us to procure the best ingredients for your Degustation.