

SASHIMI 刺身

Toro 鮪(トロ)	28
Tuna 鮪(赤身)	15
Japanese Red Snapper 真鯛	20
Fluke 平目	20
Kanpachi カンパチ	17
Shima Aji 縞鯧	20
Mackerel 鯖	12
Squid 烏賊	15
Giant Clam ミル貝	22
Orange Clam 青柳	12

SUSHI 寿司

Toro 鮪(トロ)	12
Maguro Tuna 鮪(赤身)	7
Zuke Marinated Tuna 漬け	7.5
Kanpachi カンパチ	7
Shima Aji 縞鯧	8
Red Snapper 鯛	8
Fluke 平目	8
Mackerel 鯖	5
Kohada コハダ	8
Octopus 蛸	5
Squid 烏賊	6
Shrimp 海老	8
Hamaguri Clam 蛤	7
Giant Clam ミル貝	9
Aoyagi 青柳	5
Egg 厚焼き玉子	5
Sea Urchin 海胆	8.5
Salmon Roe イクラ	6
Anago	7
Unagi (shira yaki or tare)	7.5

ROLLS 巻物

Tuna tekka-maki 鉄火巻き	8
Toro Roll negitoro-maki ネギトロ巻き	16
Tuna Hakata Roll 鮪博多巻き	10
Una Kyu Roll 鰻胡瓜巻き	12
Kampyo 干瓢巻き	6
Crab Roll 蟹巻き	19

SUSHI AND SASHIMI PLATTERS 盛り合わせ

Sashimi Platter (3 slices each) 刺身盛り合わせ(各3切れ)	
- 3 kinds of sashimi 3種盛り	38
- 5 types of sashimi 5種盛り	60
Sushi Platter (Chef's choice of 5 pieces)	32
寿司盛り合わせ 5貫盛り	
Sushi Roll and Nigiri Platter 6 Pieces of Nigiri Sushi, 1 Sushi Roll	45
寿司盛り合わせ にぎり6貫 巻物1本	

Brushstroke
April 2011・Bar Menu

Fermented Tofu-yo
Olive Oil, Microgreens
沖縄豆腐芙蓉
8

Chawan-mushi Egg Custard
Dungeness Crab and Black Truffle Sauce
黒トリュフ茶碗蒸し
ダンジュネスクラブ
9

Grilled Black Cod in Sesame Marinade with Sea Urchin, Pistachio
銀鱈胡麻幽庵焼き 雲丹 ピスタチオ
18

Seared Toro Tuna with Nori Soy Sauce
マグロとろの炙り
海苔醤油ソース
18

Grilled Lobster
Yuzu-Miso Cream Sauce, Nori
ロブスター炙り
柚味噌クリームソース 針海苔
15

Pacific Jumbo Oyster
Grape Seed Mustard Dressing
パシフィックジャンボオイスター
グレープシードオイル 生海苔 マスタード
12

Maine Lobster Tossed in Tomalley
ロブスターのみそ和え
12

Green Tea Smoked Duck with Matcha Salt
緑茶鴨の炙り, 抹茶塩
17

Dungeness Crab Rice Porridge
ダンジュネスクラブの雑炊
22

Stewed Wagyu Beef
Onsen Tamago Egg, Grilled Tofu, Konnyaku
和牛スジ煮込み
17

Served over Steamed Rice
和牛スジ煮込み 丼
22

Seared Wagyu Beef Cooked Rare
Sesame Garlic Sauce
タタキ風和牛ステーキ ニンニク胡麻ソース
24