osawa

otsumami : something to go with your drink

edamame sea salt 4
fried potato with shichimi yuzu aioli 4
カリカリのポテトフライにゆず七味風味のマヨを添えて
grilled organic young bamboo with yuzu moro miso 7
軽く火で炙った有機の若竹を柚子風味のもろ味噌つけて
seafood cigar with to-ban-jan mayo 8
海老、いか、たこ、椎茸、を巻いた熱々の春巻き
jidori kara-age with shiso balsamic ponzu 8
地鶏をから揚げにし色々な香味を入れたイタリアンと和のソース
octopus nori tempura with ume shiso pesto 9
ぶつ切のたこ、青海苔風味の天婦羅、梅肉添え
bagna couda (farmers market organic vegetable) 8
健康さんへ、旬の有機野菜をアンチョビとオリーブオイルで
agedashi tofu. tomato. ginger dashi broth 8
豆腐、なすとトマトの天ぷら熱々の生姜だしを掛けて
shishito tempura stuffed spicy tuna. sweet soy 8
しし唐ペパーの中に辛いマグロを詰め天ぷらにしました
grilled hokkaido scallop. nori pesto butter 10
北海道産ホタテ貝の網焼き、岩のりバターペストを乗せワンタン煎餅と共に
tender beef tongue and furofuki daikon. shaved kelp 11
大根と一緒に柔らかく煮たビーフタンとろろ昆布をのせて
fresh mizuna. daikon salad. crunch ume. jako fish. asian vinaigrette 8
新鮮ミズ菜と大根、カリカリ梅、雑魚、アジア風ドレシングで
baked oyster seaweed soy lemon butter 12
牡蠣の上に海藻、レモン、醤油バターのせ焼き上げました

raw

king salmon ceviche with yellow chili lemon soy 14
キングサーモンの薄切りをペルー産のチリとポン酢で和えてみました
seared albacore yuzu black pepper vinaigrette 13
しろマグロの表面を軽く炙りゆず、黒胡椒、の効いたドレシングで
hawaiian ahi tuna poke 16
マグロの角切りと玉ねぎ、海藻、を七味醤油で
ahi tuna tataki. avocado. popped wild rice. sesame ponzu 15
まぐろのたたきアボカド、アフリカ米の甘くないポト菓子、サラダ仕立
1/2 dozen fresh half shell oyster 19
生牡蛎ポン酢と西洋わさびソースで

osawa shokado bento 25

sushi, sashimi appetizer. fish and meat medley
いろんな料理の味を楽しみたい方に

osawa special shabu shabu

prime rib eye 24
USDAの高級牛
wagyu beef from saga 89
佐賀の最高和牛
tonkotsu kurobuta pork 21
豚骨スープのしゃぶしゃぶです
today's seafood (ask server) 26
レモンみぞれしゃぶしゃぶを自家製ゆず胡椒で

osawa shabu shabu additional

もう少し食べたい人に
1/2 prime beef 12
1/2 wagyu beef 39
1/2 kurobuta pork 9

dessert

ice cream or sorbet 3.25
black sesame soy milk panna cotta 3.75
organic caramel flan 3.75
有機の卵と牛乳を使ったやわらかプリンと黒ゴマ豆乳パンナコッタ
we use organic eggs and milk for our desserts

18% gratuity added for parties of 8 or more.
corkage fee of $10 per 750 ml bottle.
theosawa.com