Welcome to Kanpai!

Our restaurant offers a fusion of traditional Japanese cuisine with a California flair.

We carry 40+ kinds of different Sake from all over Japan, and seasonal fresh fish from all over the world.

Please enjoy the authentic Japanese dishes prepared with subtlety and skills.

We take great pride in customer satisfaction, and knowing we have delivered an exquisite dining experience for you, your family, and friends.

Kanpai! "Cheers!"

当店ではカリフォルニアならではの食材、技法を取り入れた、 新感覚の本格和食を提案しております。 また、日本全国より厳選した40種類以上の銘酒と、世界各地 より旬の鮮魚を取り揃えております。

職人技で仕上げた珠玉の料理を、どうぞ心ゆくまで お楽しみください。

乾杯!

Team Kanpai

A restaurant is not a safe environment for unattended Children and we will not be responsible for their injuries. Please supervise and hold the hands of all children when they are not seated and please carry all small children.

保護者の皆様へ

当店では熱い料理や割れ物を扱っておりますので、お子様の動きには十分ご注意 くださるようお願い申し上げます。 万一の事故において、当店では一切の責任を負いかねますことをご了承ください。

Due to high volume of customers, there might be a scene where we ask you to comply to a 2 hour time restriction. Thank you for your understanding & cooperation. より多くのお客様に乾杯でのお食事を楽しんで戴く為、混雑時にはお席の使用を2時間制限にさせて戴く場合がございます。

These items are cooked and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

Appetizers 前菜

Crispy Cheese Wonton	チーズワンタン	<i>\$6.5</i>
Deep fried Cheese filled Wonton wrapper served v	vith Special Salsa and Berry Sa	uce
Zaru Tofu	ざる豆富	<i>\$7.8</i>
Premium cold Tofu served on bamboo dish with a	side of special Soy Sauce	
French Fried Mountain Yam	<i>山芋のフレンチフライ</i>	<i>\$8</i>
Deep fried Mountain Yam served with Sea Salt an	d Curry Salt	
Ohitashi	ほうれん草のおひたし	<i>\$6.5</i>
Boiled Spinach served cold in a light Soy Broth top	oped with Bonito Flakes	
Agedashi Tofu	揚げだし豆富	\$8.8
Deep fried Tofu served in light Soy Broth topped	with Bonito Flakes	
	若鶏の唐揚げ	<i>\$9.5</i>
Deep fried lightly marinated Chicken Thigh Meat		
Shishito	しし唐炒め	<i>\$11</i>
Sauteed Shishito Peppers and wild Mushrooms to	oped with Bonito Flakes	
	海老しゅうまい	<i>\$11</i>
Steamed Shrimp Dumpling served with special So	y Sauce and Mustard	
Sesame Chicken	胡麻風味鶏の唐揚げ	<i>\$11</i>
Deep fried Chicken Breast in Ginger Soy Sauce		
Fried Octopus	蛸唐揚げ	\$8.8
Deep fried Octopus served with Curry Salt and Se	a Salt	
Crispy Spicy Tuna Bite(3pieces)		<i>\$15</i>
Spicy Tuna over Crispy Rice served with Jalapeno	and Flying Fish Roe	
Spicy Tuna Tacos(3pieces)	スパイシーツナタコス	<i>\$15</i>
Dynamite Kanpai Style	ホタテの特製マヨネーズ焼き	<i>\$15.5</i>
Sauteed Scallop, White Onion, mixed Mushrooms	baked together in special crea	my sauce
Black Cod Saikyo Yaki	銀鱈の西京焼き	<i>\$28</i>





Please follow us on Social Media for the upcoming specials and seasonal items!!



(Kanpai Guest Wi-fi Password) 2212wilshire

Follow us kanpai_santamonica

Salads サラダ

Sunomono	胡瓜酢の物	\$6.8
Cucumber with Amazu Dressing		
Shrimp Sunomono	海老酢の物	<i>\$9.5</i>
Cucumber with Amazu Dressing served w	vith Shrimp	
Octopus Sunomono	たこ酢の物	<i>\$15.5</i>
Cucumber with Amazu Dressing served w	vith Octopus	
Crab Sunomono	蟹酢の物	<i>\$18.5</i>
Cucumber with Amazu Dressing served w	vith Crab	
Mix Sunomono	海鮮酢の物	\$22.5
Cucumber with Amazu Dressing served w	vith Shrimp, Octopus and Crab	
Seaweed Salad	海藻サラダ	<i>\$9.8</i>
Wakame Seaweed and Cucumber served	with Sesame Soy Dressing	



House Salad	乾杯グリーンサラダ	<i>\$9.5</i>
Organic Mixed Greens served with House made	O O	
Spicy Tuna Salad 🖈	スパイシーツナサラダ	<i>\$18.5</i>
	******	4
Spicy Octopus Salad	スパイシー蛸サラダ	<i>\$18.5</i>
Spicy Octopus served over Organic Mixed Greens with S	picy Mayo and House made Ginge	r Dressing
Asian Chicken Salad	アジアンチキンサラダ	<i>\$15.5</i>
Shredded Marinated Chicken Breast served over Organic M	Mixed Green with House made Pean	ut Dressing
Truffle Sashimi Salad ☆	トリュフ刺身サラダ	<i>\$35</i>
Bluefin Tuna, Salmon, Yellowtail over Organic Mixed Greens serve	ed with Truffle Soy Sauce & Sliced Fresh	Black Truffle



Lunch Sets ランチセット

Lunch Set comes with Miso Soup, Salad and Rice Note:All Grilled, Broiled Items might take 15-25minutes Grilled 焼き物

Chicken Teriyaki Lunch	チキン照り焼きランチ	\$13.8
Grilled Chicken Breast served with Mashed		
Beef Teriyaki Lunch	ビーフ照り焼きランチ	\$18.5
Grilled Beef served with Mashed Potato, Bro	occoli and Teriyaki Sauce	
Salmon Teriyaki Lunch	サーモン照り焼きランチ	<i>\$22</i>
Grilled Salmon served with Mashed Potato,	Broccoli and Teriyaki Sauce	



	30(10)	
Lemon Salmon Collar Lunch	MILL 柚子風味鮭かま焼きランチ	<i>\$11</i>
Grilled Salmon Collar marinated in Ler	non Soy Sauce	
Yellowtail Collar Lunch	ハマチかま焼きランチ	<i>\$2/oz</i>
Grilled Yellowtail Collar served with Po	onzu Sauce	
	サバ塩焼きランチ	<i>\$13</i>
Grilled Mackerel served with grated Da	i <mark>kon Rad</mark> ish	
Black Cod Saikyo Yaki Lunch	銀鱈西京焼きランチ	<i>\$28</i>
Broiled lightly marinated Black Cod in	special Miso Sauce	
BBQ Beef Rib Lunch	BBQビーフリブランチ	<i>\$15.5</i>
Grilled marinated Beef Short Ribs serve	ed with Mashed Potato, Broccoli and Spi	cy Sauce





Tempura 天麩羅

1 •	· · · · · ·	
Shrimp and Vegetable Tempura Lunch	海老と野菜天麩羅ランチ	<i>\$18</i>
Lightly fried Shrimp and assorted Vegetables ser	ved with Tempura Sauce	
Seafood Tempura Lunch	海鮮と野菜天麩羅ランチ	<i>\$19.5</i>
Lightly fried Seafood and assorted Vegetables ser	rved with Tempura Sauce	
Vegetable Tempura Lunch	野菜天麩羅ランチ	<i>\$13</i>
Lightly fried assorted Vegetables served with Ter	npura Sauce	



Deep Fried 揚げ物

Chicken Cutlet Lunch	JAPANESE チキンカツラン	£ \$15
Deep fried Panko breaded Chicke	n Breast served with Tonkatsu Sa	uce
Pork Filet Cutlet Lunch	豚ヒレカツラン	£ \$16.8
Deep fried Panko breaded Pork Fr		
	カキフライラン	£ \$15.5
Deep fried Panko breaded Oyster	served with Tonkatsu Sauce and '	Tartar Sauce
	ミックスフライ	ランチ \$19.5
Deep fried Panko breaded Shrimp, Por	k <mark>and White Fis</mark> h served with Tonkats	u Sauce and Tartar Sauce
Creamy Crab Croquette Lunch	蟹クリームコロ	ッケランチ \$15.8
Deep fried house made Crab Croc	wette served with Marinara Sauce	
Potato Croquette Lunch	男爵芋コロッケ.	ランチ \$9.8
Deep fried Mashed Potato in Panl	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	C
2 000 11104 111401104 1 00400 111 1 4111	to breading served with I onkatsu	Sauce
Sesame Chicken Lunch	o breading served with Tonkatsu <i>胡麻風味鶏唐揚</i>	



Others

Tofu Steak Lunch	豆富ステーキランチ	\$13

Deep fried Tofu Steak served with assorted wild Mushrooms topped with Bonito Flakes *Pork Ginger Lunch 豚の生姜焼きランチ* \$15.5

Sauteed thinly sliced Pork, Onion, mixed Mushroom with Ginger Soy Sauce



Rice Bowls and Curry 丼ものとカレー

Rice Bowl comes with Miso Soup and Salad

Wagyu Don Lunch	特製和牛丼ランチ	\$40
100% Wagyu Beef from Japan over Bed of Rice		
Pork Katsu Don Lunch GRILL	豚ヒレカツ丼	<i>\$17.5</i>
Deep fried Panko breaded Pork Filet served with S	emi Raw Egg and Onion over b	ed of Rice
Chicken Katsu Don Lunch	<i>チキンカツ丼</i>	<i>\$17.5</i>
Deep fried Panko breaded Chicken Breast served with	Semi Raw Egg and Onion over	bed of Rice
	天井	<i>\$15.5</i>
lightly fried Shrimp and assorted Vegetables serve	ed over bed of Rice	
Pork Bowl Lunch	豚丼	<i>\$15.5</i>
Thinly sliced Pork served with Shiso Leaf and Sca	ıllion over bed of Rice	
Chicken Cutlet Curry Lunch	チキンカツカレーランチ	<i>\$17.5</i>
Deep fried Panko breaded Chicken Breast served	with Chicken Broth Curry Sau	ice
Pork Cutlet Curry Lunch	ポークカツカレーランチ	<i>\$17.5</i>
Deep fried Panko breaded Pork Filet served with	Chicken Broth Curry Sauce	
Chicken Curry	チキンカレーランチ	<i>\$13</i>
Lightly fried Chicken Breast served with Chicken	Broth Curry Sauce	
Beef Curry	ビーフカレーランチ	<i>\$15.5</i>
Tender simmered Beef served with Beef Broth Cu	ırry Sauce	





Sushi Lunch Sets 寿司ランチ

Sushi Lunch Set comes with Miso Soup and Salad 手巻きランチ 3 Hand Roll Combination Lunch \$18.5 Combination of 3 hand rolls of your choice-not including Specialty Rolls (Some exceptions applies, please ask your server for more detail) Chirashi Lunch ちらし寿司ランチ \$25.5 Assorted Sashimi over bed of Sushi Rice 鉄火丼ランチ Tekka Don Lunch

☆ \$22.5 Sliced marinated Bigeye Tuna Sashimi in Special Soy Sauce served over bed of Sushi Rice Premium Tekka Don Lunch 本マグロ鉄火丼ランチ \$28 Sliced marinated Bluefin Tuna Sashimi in Special Soy Sauce served over bed of Sushi Rice Poke Don Lunch

☆ ポキ丼ランチ \$18 Assorted Fish served with special Poke Sauce over bed of Sushi Rice Negi Toro Don Lunch 🕏 ネギとろ丼ランチ \$18 Minced Fatty Tuna with Scallions served over bed of Sushi Rice スパイシーツナ丼ランチ \$18 Spicy Tuna served over bed of Sushi Rice Una Iyu Lunch うな重ランチ \$25 BBQ Fresh Water Eel over bed of Rice サバの押し寿司ランチ Battera Lunch 🕏 \$16.5 Marinated Mackerel on square Sushi Rice-6pieces cut Sashimi Combination Lunch 刺身ランチ \$25.5 4 kind of Chef's Choice Sashimi (altogether 12pieces) 寿司ランチ \$25.5 Sushi Combination Lunch ☆ 6 pieces of Chef's choice Sushi served with 6 pieces of California Roll Deluxe Sushi Combination Lunch デラックス寿司ランチ \$65 10 pieces of Chef's Best pick of the Day



Salad and Hand Roll Sets サラダセット

Salad Combination comes with Miso Soup



Salmon Skin Salad and Hand Roll サーモンスキンサラダとハンドロール \$18
Broiled Salmon Skin served over Organic Mixed Greens served with Ponzu and a Hand Roll (Some exceptions applies, please ask server for more detail)

Asian Chicken Salad and Hand Roll
アジアンチキンサラダとハンドロール \$18
Shredded marinated Chicken Breast served over Organic Mixed Green with house made Peanut Dressing and a Hand Roll(Some exceptions applies, please ask server for more detail)
Tuna Tataki Salad and Hand Roll
マグロたたきサラダとハンドロール \$23.5
Thinly sliced Seared Tuna over Organic Mixed Greens served with House Made Ginger Dressing and a Hand Roll(Some exceptions applies, please ask server for more detail)
Albacore Tataki Salad and Hand Roll
ロマグロたたきサラダとハンドロール \$23.5
Thinly sliced Seared Albacore over Organic Mixed Greens served with house made Ginger Dressing and a Hand Roll(Some exceptions applies, please ask server for more detail)

Daily Sashimi Appetizer Special 日替わり刺身

\$20 ONLY (Served till 4PM) ☆ Japan Scallop w/Truffle Salt Monday \$23.5 \$20 ☆ Peppered Albacore Tuesday \$24 \$20 ★Kanpachi w/Jalapeno \$28.5 Wednesday \$20 Thursday \$30 \$20 ☆ Yellowtail Carpaccio w/Truffle Sauce \$28.5 Friday \$20 Saturday ☆ Sashimi Samplar(3 kinds of fish) *\$25 \$20* Sunday Albacore w/Crispy Onion \$25.5 \$20





Dear Customer Due to quality reasons,we cannot have customers take home leftover Ramen and Udon.Thank you for your understanding and cooperation

Ramen ラーメン

Tonkotsu Shoyu Ramen	豚骨醤油ラーメン	<i>\$13.5</i>
Japanese Ramen served with Chashu Pork in Pork	Broth with Soy Seasoning	
Chashu Ramen	チャーシューラーメン	<i>\$17.5</i>
Japanese Ramen served with 5 pieces of Chashu Po	ork in Soy seasoned Pork Broth	
Tonkotsu Miso Ramen	豚骨味噌ラーメン	<i>\$13.5</i>
Japanese Ramen served with Chashu Pork in Pork	Broth with Miso Seasoning	
Spicy Miso Ramen	辛味噌ラーメン	<i>\$14.5</i>
Japanese Ramen served with Chashu Pork in Spicy	Miso seasoned Pork Broth	
Spicy Yuzu Shio Ramen	スパイシー柚子塩ラーメン	<i>\$13.5</i>
Japanese Ramen served with Chashu Pork in Spicy	Yuzu Citrus flavored Pork Broth	
Kanpai Vegan Ramen 乾杯ビーガンラ	ーメン	<i>\$15</i>
Vegan ramen noodle served with Tofu & Vegetable	es in Special Vegan Broth	



Take Out Ramen お持ち帰り用 **Need Only Hot Water & Microwave

*Tonkotsu Shoyu Ramen/\$13.5 *Yuzu Shio Ramen / \$13.5

*Vegan Ramen/\$15 *Tonkotsu Miso Ramen/\$13.5

*Spicy Miso Ramen/\$14.5 *Chashu Ramen/\$17.5

Udon うどん



Pescatore Udon	ペスカトーレうどん	<i>\$23.5</i>
Japanese Wheat Flour Noodle served with assorted Seafor	od in special Creamy Tomato Sauce	
Tempura Udon	<i>天麩羅うどん</i>	<i>\$15.5</i>
Noodle Soup served with Shrimp Tempura, Wakame and	Scallion	
Kitsune Udon	きつねうどん	<i>\$13.5</i>
Noodle Soup served with Sweet Tofu Skin, Wakame and	Scallion	
Beef Curry Udon	ビーフカレーうどん	<i>\$14.5</i>
Japanese Wheat Flour Noodle served with Beef in special	Beef Broth Curry Sauce	
Pork Curry Udon	ポークカレーうどん	<i>\$14.5</i>
Japanese Wheat Flour Noodle served with Pork in special	Beef Broth Curry Sauce	
Chicken Curry Udon	チキンカレーうどん	<i>\$14.5</i>
Japanese Wheat Flour Noodle served with Chicken Breas	t in special Beef Broth Curry Sauce	

Combination Plates コンビネーション

Set A	<i>\$15</i>
Chicken Teriyaki and Mix Tempura	
Set B	\$18
Beef Teriyaki and Mix Tempura	
Set C	\$19
Chicken Teriyaki, Mix Tempura and 6 pieces of California Roll	
Set D	<i>\$22</i>
Beef Teriyaki, Mix Tempura and 6 pieces of California Roll	
Set E	\$19
Chicken Teriyaki, Mix Tempura and 3 pieces of assorted Sushi	
Set $F \Leftrightarrow $	<i>\$22</i>
Beef Teriyaki, Mix Tempura and 3 pieces of assorted Sushi	
Set $G \Rightarrow$	<i>\$22</i>
Chicken Teriyaki, Mix Tempura and small assorted Sashimi plate	
Set H ☆	<i>\$24</i>
Beef Teriyaki, Mix Tempura and small assorted Sashimi plate	•



Small Ramen and Mini Bowl ☆ ハーフラーメンとミニ丼 \$19 Small bowl of Pork Broth Ramen with choice of Soy, Miso or Spicy Yuzu Shio seasonings and choice of Mini Bowls

Mini Bowl

		With Lunch Meal		Single Item
Mini Chashu Bowl	ミニチャーシュー丼	\$7	/	\$10
Cubed Chashu Pork served or		Ψ,	,	Ψ10
Mini Ten Don		<i>\$7</i>	/	\$10
Assorted Tempura served over	er Rice	•	•	,
Mini Spicy Tuna Bowl☆		<i>\$7</i>	/	\$10
Spicy Tuna served over Sushi	Rice			
Mini Poke Bowl ☆	ミニポキ <u>丼</u>	<i>\$7</i>	/	\$10
Assorted Fish served with spe	cial Poke Sauce over bed o	f Sushi Rice		
Mini Negitoro Bowl 🖈	ミニねぎとろ丼	<i>\$7</i>	/	\$10
Minced Fatty Tuna served ov	er Sushi Rice			
Mini Unagi Bowl	ミニうなぎ丼	<i>\$7</i>	/	\$10
BBQ Fresh Water Eel served	over Rice			
Mini Ikura Bowl ☆	ミニいくら丼	<i>\$7</i>	/	\$10
Salmon Roe served over Sush	i Rice			
Mini Tempura Udon	ミニ天麩羅うどん	<i>\$7</i>	/	\$10
Noodle Soup served with Shr.	imp Tempura, Wakame an	d Scallion		



Specialty Rolls スペシャルロール

**Brown Rice substitutions available with extra charge Sushi +\$0.5/piece, Handroll +\$1/order, Cutroll +\$2/order

DFC	カリフォルニアロール天麩羅	<i>\$13.5</i>
Deep fried California Roll served with Eel Sauce a	and Spicy Mayo	
Tropical Roll 🖈	トロピカルロール	\$12.5
Spicy Tuna, Hawaiian Papaya, Avocado and Cucu	ımber	
Soft Shell Crab Roll	ソフトシェルクラブロール	<i>\$18</i>
Soft Shell Crab, Avocado and Cucumber		,
Rainbow Roll	レインボーロール	\$20
Tuna, Salmon, Yellowtail, Albacoer, Shrimp and A	Avocado on top of California R	
Crunchy Roll ☆	クランチーロール	\$18.5
Shrimp Tempura, Avocado and Cucumber Roll topped w		Eel Sauce
Spicy Tuna Fever \$\sqrt{\sq}}}}}}}}}} \signtarigntite{\sinthinty}}}} \sqrt{\sq}}}}}}}}}} \sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sq}}}}}}}}}}}} \signt{\sqrt{\sqrt{\sq}}}}}}}}} \sqrt{\sqrt{\s	スパイシーツナフィーバー	\$20
Vegetable Roll topped with Spicy Tuna, variety of	f Flying Fish Roe and Spicy Ma	VO
Caterpillar Roll	キャタピラーロール	\$22
Fresh Water Eel and Avocado and Cucumber Roll		Ψ
LMU Roll	LMUP-IV	\$22
Fresh Water Eel and Avocado on top with Sweet Pota		
K-1 Roll	$K-1 \square - \mathcal{V}$	\$20
Tuna, Salmon, Smelt Egg, Avocado, Cucumber and Kaiwa		
$K-2 Roll \Rightarrow$	$K-2 \square - \mathcal{V}$	\$20
Baked Salmon, Cucumber and Avocado roll topped with Spicy Tuna &		
K-3 Roll	K-3 □ — , \(\nu\)	\$20
IN O HOI	N J J	ΨΔυ
K-4 Roll ☆	K-4 ロール	\$22
Toro and Asparagus Roll topped with Spicy Tuna, Jalapen		
K-5 Roll ☆	K-5 p-1	\$22
Spicy Albacore, Cucumber & Avocado Roll topped with Spicy Sear		
	ed Albacore served with Crispy Onion &	Ponzu Sauce
K-6 Roll \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
K-6 Roll	K-6 ロール	\$20
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm	$K-6 \square - \mathcal{N}$ on Skin Roll served with Garlic Bu	<i>\$20</i> tter Sauce
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm $K-7$ Roll \swarrow	<i>K-6 ロール</i> on Skin Roll served with Garlic Bu <i>K-7 ロール</i>	<i>\$20</i> tter Sauce <i>\$22</i>
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm <i>K-7 Roll</i> \Rightarrow Fresh Salmon on top of Vegetable Roll served with Y	<i>K-6 ロール</i> on Skin Roll served with Garlic Bu <i>K-7 ロール</i> uzu and finished with a dash of T	<i>\$20</i> tter Sauce <i>\$22</i> `ruffle salt
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm <i>K-7 Roll</i> \Rightarrow Fresh Salmon on top of Vegetable Roll served with Y <i>K-8 Roll</i>	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール	\$20 tter Sauce \$22 ruffle salt \$20
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm <i>K-7 Roll</i>	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(\$20 tter Sauce \$22 Truffle salt \$20 No Rice)
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm <i>K-7 Roll</i> Fresh Salmon on top of Vegetable Roll served with Y <i>K-8 Roll</i> Creamy Lobster on top of Tempura fried Spicy Yellow <i>K-9 Roll</i>	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(K-9 ロール	\$20 tter Sauce \$22 ruffle salt \$20
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm <i>K-7 Roll</i> Fresh Salmon on top of Vegetable Roll served with Y <i>K-8 Roll</i> Creamy Lobster on top of Tempura fried Spicy Yellow <i>K-9 Roll</i> Baked Spicy Creamy Blue Crab on top of Californ	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(K-9 ロール nia Roll in soy paper	\$20 tter Sauce \$22 `ruffle salt \$20 No Rice) \$20
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm K-7 Roll Fresh Salmon on top of Vegetable Roll served with Y K-8 Roll Creamy Lobster on top of Tempura fried Spicy Yellow K-9 Roll Baked Spicy Creamy Blue Crab on top of Californ Double Shrimp Roll	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(K-9 ロール nia Roll in soy paper ダブルシュリンプロール	\$20 tter Sauce \$22 Sruffle salt \$20 No Rice) \$20
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm K-7 Roll	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(K-9 ロール nia Roll in soy paper ダブルシュリンプロール opped with Shrimp and Spicy M	\$20 tter Sauce \$22 Truffle salt \$20 No Rice) \$20 \$20 Iayo
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm <i>K-7 Roll</i> Fresh Salmon on top of Vegetable Roll served with Y <i>K-8 Roll</i> Creamy Lobster on top of Tempura fried Spicy Yellow <i>K-9 Roll</i> Baked Spicy Creamy Blue Crab on top of Californ <i>Double Shrimp Roll</i> Shrimp Tempura, Avocado and Cucumber Roll to <i>Hot Cutie Roll</i>	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(K-9 ロール nia Roll in soy paper ダブルシュリンプロール opped with Shrimp and Spicy M ホットキューティーロール	\$20 tter Sauce \$22 Truffle salt \$20 No Rice) \$20 \$20 Iayo \$23.5
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm K-7 Roll Fresh Salmon on top of Vegetable Roll served with Y K-8 Roll Creamy Lobster on top of Tempura fried Spicy Yellow K-9 Roll Baked Spicy Creamy Blue Crab on top of Californ Double Shrimp Roll Shrimp Tempura, Avocado and Cucumber Roll to Hot Cutie Roll Spicy Tuna, Avocado, Cucumber & Gobo rolled in soy paper topped w	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(K-9 ロール nia Roll in soy paper ダブルシュリンプロール opped with Shrimp and Spicy N ホットキューティーロール with Seared White Fish with Yuzu Kosho &	\$20 tter Sauce \$22 Truffle salt \$20 No Rice) \$20 \$20 Iayo \$23.5 Ponzu Sauce
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm K-7 Roll Fresh Salmon on top of Vegetable Roll served with Y K-8 Roll Creamy Lobster on top of Tempura fried Spicy Yellow K-9 Roll Baked Spicy Creamy Blue Crab on top of Californ Double Shrimp Roll Shrimp Tempura, Avocado and Cucumber Roll to Hot Cutie Roll Spicy Tuna, Avocado, Cucumber & Gobo rolled in soy paper topped w Baked Scallop California Roll	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(K-9 ロール nia Roll in soy paper ダブルシュリンプロール opped with Shrimp and Spicy N ホットキューティーロール vith Seared White Fish with Yuzu Kosho & ベイクドスキャロップロール	#20 tter Sauce #22 Sruffle salt #20 No Rice) #20 Sayo Sayo Sayo Ponzu Sauce #22
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm K-7 Roll	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(K-9 ロール nia Roll in soy paper ダブルシュリンプロール opped with Shrimp and Spicy N ホットキューティーロール with Seared White Fish with Yuzu Kosho & ベイクドスキャロップロール ornia Roll served with Eel Sauce	\$20 tter Sauce \$22 Truffle salt \$20 No Rice) \$20 \$20 Iayo \$23.5 Ponzu Sauce \$22
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm K-7 Roll	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(K-9 ロール nia Roll in soy paper ダブルシュリンプロール opped with Shrimp and Spicy N ホットキューティーロール with Seared White Fish with Yuzu Kosho & ベイクドスキャロップロール ornia Roll served with Eel Sauce オーティスロール	\$20 tter Sauce \$22 Truffle salt \$20 No Rice) \$20 \$20 Iayo \$23.5 Ponzu Sauce \$22
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm K-7 Roll	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(K-9 ロール nia Roll in soy paper ダブルシュリンプロール opped with Shrimp and Spicy N ホットキューティーロール with Seared White Fish with Yuzu Kosho & ベイクドスキャロップロール ornia Roll served with Eel Sauce オーティスロール with Spicy Tuna, Eel Sauce and Spi	\$20 tter Sauce \$22 Truffle salt \$20 No Rice) \$20 \$20 Iayo \$23.5 Ponzu Sauce \$22 e \$20 cy Mayo
Fresh Albacore & thinly sliced White Onion top of Salm K-7 Roll	K-6 ロール on Skin Roll served with Garlic Bu K-7 ロール uzu and finished with a dash of T K-8 ロール tail Roll served with Ponzu Sauce(K-9 ロール nia Roll in soy paper ダブルシュリンプロール opped with Shrimp and Spicy N ホットキューティーロール with Seared White Fish with Yuzu Kosho & ベイクドスキャロップロール ornia Roll served with Eel Sauce オーティスロール with Spicy Tuna, Eel Sauce and Spi	\$20 tter Sauce \$22 Truffle salt \$20 No Rice) \$20 \$20 fayo \$23.5 Ponzu Sauce \$22

※Substitutions are subject to additional charge 特別なご要望には、別途追加料金にて承ります。

Rolls 巻物

**Brown Rice substitutions available with extra charge Sushi +\$0.5/piece, Handroll +\$1/order, Cutroll +\$2/order

<i>σαστη γφυ.σ</i> /	piece, Handron 7 417 order, Car	Cut	/	Hand
Tuna Roll ☆	鉄火巻き	<i>\$8.5</i>	//	\$7.5
Pickles Roll	<i>お新香巻き</i>	\$5.5	//	\$4.5
Pickled Japanese Daikon Ra		Ψοιο	,	Ψ 2.0
Avocado Roll	アボカド巻き	\$6.5	/	<i>\$5.5</i>
Cucumber Roll	かっぱ巻き	\$5.5	//	<i>\$4.8</i>
Gourd Strips Roll	かんぴょう巻き	\$5.5	//	\$4.8
Simmerd Gourd Strips		ψυ.υ	/	Ψ1.0
Spicy Tuna	スパイシーツナロール	<i>\$9</i>	/	<i>\$7.8</i>
Minced Tuna and Spicy Ma		Ψ2	/	Ψ1.0
		<i>\$8</i>	/	<i>\$6.8</i>
Spicy Octopus Channel Octopus and Spice		φο	/	<i>φυ.ο</i>
Chopped Octopus and Spic	y Mayo	¢ο	,	<i>670</i>
	スパイシー白マグロロール	<i>\$9</i>	/	<i>\$7.8</i>
Chopped Albacore and Spice		40	,	ф т О
1 2	スパイシーハマチロール	<i>\$9</i>		<i>\$7.8</i>
Chopped Yellowtail and Sp		4.0	,	40.0
	スパイシー北海道ホタテロール	\$10		<i>\$8.8</i>
Chopped Japan Scallop and			,	4
Spicy Tuna Part 2 🖈 🥏		\$9.5		<i>\$8.5</i>
Spicy Tuna served with cho				
Eel Roll	うなぎロール	<i>\$9.5</i>		<i>\$8.5</i>
	7 Y			
California Roll	カリフォルニアロール	<i>\$9</i>	/	<i>\$7.8</i>
Krab, Avocado and Cucumb	per ()			
Philadelphia Roll 🖈	フィラデルフィアロール	<i>\$10</i>	/	<i>\$9.5</i>
Fresh Salmon, Cream Chee	se, Avocado and Cucumber			
Vegetable Roll	野菜ロール	<i>\$7</i>	/	\$6.5
	nber, Gobo and Kaiware Sprouts	·		·
	ネギとろロール	\$10	/	\$8.8
Minced Fatty Tuna and Sca		,	,	,
Salmon Skin Roll	サーモンスキンロール	<i>\$8</i>	/	<i>\$6.8</i>
	Kaiware Sprouts and Bonito Fla		,	Ψοιο
Calamari Tempura Roll	イカ天麩羅ロール	\$9.5	/	\$8.8
-	o, Cucumber and Eel Sauce	Ψ).0	/	ψ0.0
Shrimp Tempura Roll	で、Cucumber and Ler Sauce 海老天麩羅ロール	\$10.5	/	<i>\$9.8</i>
		φ10.5	/	ψ9.0
Shrimp Tempura, Avocado,		<i>\$12</i>	/	¢11
Halibut Tempura Roll	ヒラメ天麩羅ロール Cusumban and Fal Savas	Φ1 2	/	\$11
Halibut Tempura, Avocado	, Cucumber and Lei Sauce ベイクドサーモンロール	¢10	,	<i>¢o</i>
Baked Salmon Asparagus	, , , ,	\$10	/	<i>\$9.5</i>
1 0	Gobo, Abocado & Cucumber		,	440 =
Creamy Blue Crab Roll	クリーミーブルークラブロール	<i>\$11.5</i>		<i>\$10.5</i>
•	o and Cucumber in Soy Paper		,	440 -
Toro and Asparagus Roll	トロとアスパラガスロール	<i>\$14.5</i>	/	<i>\$13.5</i>
	paragus, Cucumber and Avocado		_	
Alaskan King Crab Roll	タラバ蟹ロール	<i>\$14.5</i>	/	<i>\$13.5</i>
Alaskan King Crab Leg, Avo	ocado and Cucumber topped with	n Smelt Egg	g	

Sushi(2pcs)/Sashimi(6pcs)

**Brown Rice substitutions available with extra charge
Sushi +\$0.5/piece, Handroll +\$1/order, Cutroll +\$2/order

	-	Sushi	/	Sashimi
Taraba Kani	Alaskan King Crab	\$13.5		<i>\$40.5</i>
Hon Maguro	A Bluefin Tuna	\$10	/	<i>\$30</i>
Toro	🖈 Fatty Tuna Belly	\$20	/	<i>\$60</i>
Kanpachi	Amber Jack From)	<i>lapan</i> \$8.5	/	<i>\$25.5</i>
Shima Aji	☆ Striped Jack From	<i>Japan</i> \$9	/	<i>\$27</i>
Sawara	☆ King Mackerel	<i>\$8</i>	/	<i>\$24</i>
Hamachi	Yellowtail from Jap	oan \$8	/	<i>\$24</i>
Hirame	☆ Halibut	\$10	/	<i>\$30</i>
Tai	☆ Red Snapper from	Japan \$9	/	<i>\$27</i>
<i>Shake</i>	☆ Salmon	<i>\$7.5</i>	/	<i>\$22.5</i>
Shiro Maguro	☆ Albacore	\$7.5	/	<i>\$22.5</i>
Ebi	Shrimp	\$6	/	<i>\$18</i>
Aji	☆ Spanish Mackerel	\$9	/	<i>\$27</i>
Saba	A Mackerel From No	rway \$7	/	<i>\$21</i>
Uni	☆ Sea Urchin HAR	\$20	/	<i>\$60</i>
Ikura	☆ Salmon Egg	\$7.5	/	<i>\$16.5</i>
Masago	☆ Smelt Egg	\$5.5	/	<i>\$11.5</i>
Tobiko	☆ Flying Fish Egg-Gree	en or Black \$5.5	/	<i>\$11.5</i>
Anago	Sea Eel From Japa	\$13	/	<i>\$39</i>
Unagi	Fresh Water Eel	\$8.5	/	<i>\$25.5</i>
	Snow Crab	\$8.5	/	<i>\$25.5</i>
Tako	Octopus from Japa	<i>\$7.5</i>	/	<i>\$22.5</i>
Ika	☆ Squid from Japan	\$9	/	<i>\$27</i>
Live Hotate	☆ Live Scallop	\$20	/	<i>\$20</i>
Aoyagi	☆ Orange Clam	\$20	/	<i>\$20</i>
Mirugai	☆ Jumbo Clam	\$12	/	<i>\$36</i>
Hotate from Japan	☆ Scallop From Japan	n \$9	/	<i>\$23.5</i>
Ama Ebi	☆ Live Sweet Shrimp		/	MP
Tamago	Japanese Style Egg	Omelet \$5	/	<i>\$5</i>
Inari	Sweet Tofu Skin	<i>\$5</i>	/	N/A
Avocado	Half of Avocado	N/A	/	<i>\$5.5</i>
	Special Su	ıshi		
Baked Shiitake Mushrooi	n Sushi	焼き椎茸寿司		<i>\$6</i>
Baked Japanese Eggplant	Sushi	<i>焼き茄子寿司</i>		<i>\$8</i>
Seared Sorbet Tuna Sush	i w/Truffle Sauce	鮪ソルベ炙り寿司		<i>\$9</i>
Seared Salmon Belly Sust	hi ♪	トロサーモン炙り		<i>\$8.5</i>
Snow Crab with Sesame	Mayo Sushi	ズワイ蟹胡麻マヨ		<i>\$9.5</i>
Peppered Albacore Sushi	<i>;</i>	白マグロたたき寿	司	<i>\$8</i>
Peppered Tuna Sushi		マグロたたき寿司	,	\$11
Peppered Toro Sushi		ペッパートロ寿司	,	\$20.5

Tempura A la carte(2pcs) 天ぷらアラカルト(2pcs)

Ţ	Vegetable	
Zucchini Carrot Pumpkin Onion Sweet Potato Shishito Pepper Broccoli Avocado Japanese Eggplant Enoki Mushroom Asparagus Mountain Yam Shiitake Mushroom	ズ人かぶさし ブア茄 えア山椎 かまさし ブア茄 えア 山椎 かまさし ブアガラ きかり が ままが カーション ガラブ が ままが カーション ガラブ が ままが カーファイン ガラブル ガラブル 世 が で で で で で で で で で で で で で で で で で で で	\$2.8 \$2.8 \$2.8 \$2.8 \$2.8 \$2.8 \$2.8 \$3.3 \$3.3 \$3.3 \$3.3 \$3.8
erre	ANESE Seafood A 与身魚 イカ ホタテ 海老	\$5 \$5 \$5 \$6.5
Miso Soup (Tofu Seaweed and Scallion, Nameko Miso Soup (Mushroom) Asari Miso Soup (Clam) Steamed Rice Brown Rice Sushi Rice Brown Sushi Rice Sushi Seaweed (1pc) Soy Paper (1pc) Smelt Egg (Outside of a Roll) Avocado or Cucumber or Gobo Root (1 Asparagus Quail Egg (1pc) Cream Cheese Crunchy Powder (Outside of a Roll) Spicy Mayonnaise House made Eel Sauce House made Ponzu Sauce	なめこ味噌汁 あさり味噌汁 御飯 玄米 寿司飯 玄米酢飯 寿司海苔 1枚 ソイペーパー 1枚 マサゴ	\$3.5 \$4.5 \$7 \$2.5 \$4.5 \$5.5 \$1.5 \$1.5 \$1.5 \$1.5 \$1.5 \$1.5

Dessert デザート



Banana Tempura w/Ice Cream \$11



Croissant Pudding

\$10

\$7



Strawberry Sorbet

JAPANESE Jushi bar

IUSHI BAR



Tempura Ice Cream: Choose from... Vanilla, Green Tea, Cappuccino \$9.8



Mochi Ice Cream: Choose from... Vanilla, Green Tea, Strawberry, Chocolate, Mango \$7



Hazelnut Chocolate Truffle

\$11



Green Tea Cheese Cake
w/Green Tea Ice Cream \$10.5



Green Tea Parfait

\$12



Ice Cream: Choose from… Vanilla, Green Tea, Black Sesame, Red Bean, Coconuts, Cappuccino \$7

Early Bird Special Menu

7 Days a week,	Until	6PM	% Dine In	Only!	,
----------------	-------	-----	------------------	-------	---

Sapporo Draft	Small	(12oz)	サッポロ樽生ジョッキ	\$3
II II . C 1	Pitcher	(60oz)	ピッチャー	\$12
House Hot Sake	Large		熱燗 大	\$8 ¢4.5
	Small	0	<i>/</i> /\	<i>\$4.5</i>
Edamame		7	枝豆	<i>\$4.5</i>
Renkon Chips			蓮根チップス	<i>\$5</i>
Cucumber Salad v	v/Salmon S	Skin	サーモンスキンと胡瓜のサラダ	\$7
Sushi Pizza 🖈			寿司ピザ	<i>\$7.5</i>
K-Bomb (2pieces))		K-ボム	<i>\$5.8</i>
K-Bomb Part 2 (2	Ppieces) 🤊	7	K-ボムパート2	<i>\$5.8</i>
Zaru Tofu (Premi		Tofu)	<i>ざる豆富</i>	<i>\$5.8</i>
Pork Skewer (2pie	eces)	$C \supset S$	豚バラ串焼き	<i>\$6.5</i>
Vegetable Tempu	ra Plate		野菜天麩羅盛り合わせ	<i>\$7</i>
Pork Filet Cutlet	(2pieces)	JAPANESE	豚ヒレカツ	<i>\$8</i>
Grilled Hokke(Atl		SUSHIBAR	ほっけの一夜干し	\$10
Salmon Skin Salad		and	サーモンスキンサラダ	<i>\$12</i>
Mix Tempura Plat		GRILL	海老と野菜天麩羅盛り合わせ	<i>\$9</i>
Crispy Chicken W			クリスピーチキンウイング	<i>\$5.5</i>
Kanpai Mac & Ch	eese(Truff	le Flavor)	マカロニ&チーズトリュフ風味	<i>\$8</i>
T. C. 1:	/100		エフまご	<i>ф 1</i>
Egg Sushi			五子寿司	\$4
Cl		()7 (まさ <i>ご寿司</i> 海水ま司	\$4.5 ¢4.5
Shrimp Sushi	C	/Taraga Carras A	海老寿司	\$4.5
Seared Sorbet Tu			<i>鮪ソルベ炙り寿司</i> <i>炙り海老寿司</i>	\$6.8 ¢=
Seared Shrimp Su				\$5 \$4.5
Tsubugai (Arch Sh		\Rightarrow	<i>ッブ貝寿司</i> <i>サバ寿司</i>	\$4.5 \$5.5
Saba (Mackerel) Su Salad Salmon Susi			ッパ 対 り サラダサーモン寿司	\$5.5 \$5.5
Crunchy Seared S		hin	<i>クランチーサーモン寿司</i>	\$5.5 \$5.5
Peppered Albacor			クランテーサーモン 対 印 <i>白マグロたたき寿司</i>	\$6.5
Negi Toro Sushi		1	ロマンロたたさ	\$6.5
Spicy Salmon Avo		l Roll ☆	スパイシーサーモンハンドロール	\$5.5
Creamy Blue Cral			ブルークラブハンドロール	\$3.5 \$8
Calamari Tempur			イカの天麩羅ロール	\$6.5
		n square rice) 6pcs☆		\$13.5
valleta (17141111415U).	IVIACKCICI UI	1 square rice, opes M	ッ ~ ・ ル JT レ オ 円	$\psi_1 J.J$

Late Night Bird Special Menu

Sapporo Draft	Small	(12oz)	サッポロ	'樽生ジョッキ	<i>\$3</i>
	Pitcher	(60oz)		ピッチャー	<i>\$12</i>
House Hot Sake	Large		熱燗	大	<i>\$8</i>
	Small			/ \	<i>\$4.5</i>

BOTTLE OF SAKE & SHOCHU 20% OFF



	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	
Edamame	枝豆	<i>\$4.5</i>
Renkon Chips	蓮根チップス	<i>\$5</i>
Cucumber Salad w/Salmon Skin	サーモンスキンと胡瓜のサラダ	<i>\$7</i>
Sushi Pizza 💢	寿司ピザ	<i>\$7.5</i>
Kanpai Mac & Cheese(Truffle Flavor)	マカロニ&チーズトリュフ風味	<i>\$8</i>
K-Bomb (2pieces)	K-ボム	\$5.8
K-Bomb Part 2 (2pieces) 🖈	K-ボムパート2	<i>\$5.8</i>
	<i>ざる豆富</i>	\$5.8
Pork Skewer (2pieces)	豚バラ串焼き	\$6.5
Vegetable Tempura Plate	野菜天麩羅盛り合わせ	<i>\$7</i>
Pork Filet Cutlet (2pieces)	豚ヒレカツ	<i>\$8</i>
Salmon Skin Salad	サーモンスキンサラダ	\$12
Mix Tempura Plate	海老と野菜天麩羅盛り合わせ	\$9
Crispy Chicken Wing	クリスピーチキンウイング	\$5.5

ALL SUSHI (2pieces)&SASHIMI (6pieces)20%OFF



Kanpai Premium Beer Selection

#サッポロ樽生ビール-Sapporo Draft: \$5 \$7 \$18 アサヒスーパードライ-Asahi Super Dry- \$9	生ビール Draft	Beer	Small	Large	Pitcher
#版ピール Bottle Beer Bott **Tサヒスーパードライ (大) - Asahi Super Dry(Large)-633ml \$9 **Tサヒスーパードライ (大) - Asahi Select (Small)-355ml \$6 *** キリンー番搾り (大) - Kirin Ichiban Shibori (Large)-600ml \$9 *** キリンライト (小) - Kirin Light (Small)-355ml \$6 *** キリンライト (小) - Kirin Light (Small)-355ml \$6 *** キリンライト (小) - Kirin Light (Small)-355ml \$6 *** キリンライト (小) - Sapporo Reserve (Small)-350ml \$7 *** キリオン (大) - Orion (Large)-833ml \$9 *** こしひかり越後ピール (小) - Koshihikari Echigo Beer (Small)-330ml \$7 *** *	サッポロ楢生ビール-Sannoro Draft-		\$5	\$7	\$18
#氏 ピール Bottle Beer Bott Bott Pサヒスーバードライ (大) -Asahi Super Dry(Large)-633ml \$9 アサヒセルクト (小) -Asahi Select(Small)-355ml \$6. キリンー番袴り (大) -Kirin Ichiban Shibori(Large)-600ml \$9 キリンライト (小) -Kirin Light(Small)-355ml \$6. サッポロリザーブ (小) -Sapporo Reserve(Small)-355ml \$6. オリオン (大) -Orion(Large)-833ml \$9. こしひかり越後ピール (小) -Koshihikari Echigo Beer(Small)-330ml \$7.3 競送スタウト (小) -Echigo Stout(Small)-330ml \$7.3 競送スタウト (小) -Echigo Stout(Small)-330ml \$7.3 競送ストピール 白 (小) -Hitachino Nest Beer White(Small)-330ml \$7.3 対域エール (小) -Sansho Ale(Small)-325ml \$9 Beverages Samune-Japanese Soda-200ml コカ・コーラ \$3 Ramune-Japanese Soda-200ml タイエットコーラ \$3 Ramune-Japanese Soda-200ml カルピス \$4 Calpico-350ml カルピス \$4 Oolong Tea-350ml カルピス \$4 Oolong Tea-350ml カルピス \$4 Lemonade(Free Refill) レモネード \$4 Hot Green Tea(Free Refill) アイスグリーンティー \$4 Iced Green Tea(Free Refill) アイスディー \$4 Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリエ \$7 Perrier Sparkling Water-750ml ペリエ \$7 Piji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールピール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4	クラス・一得上と 7		Ψ	Ψ1	ΨΙΟ
アサヒセンクト (力) -Asahi Super Dry(Large)-633ml	アサヒスーパードライ-Asahi Super	Dry-	<i>\$9</i>		
アサヒセンクト (力) -Asahi Super Dry(Large)-633ml			·		
第6.3 キリン一番搾り(大)-Asahi Select(Small)-355ml \$6.3 キリン一番搾り(大)-Kirin Ichiban Shibori(Large)-600ml \$9 キリンライト(小)-Kirin Light(Small)-355ml \$6.3 サッポロリザーブ (小)-Sapporo Reserve(Small)-355ml \$6.3 サッポロリザーブ (小)-Sapporo Reserve(Small)-355ml \$6.3 サッポロリザーブ (小)-Sapporo Reserve(Small)-355ml \$6.3 サッポロリザーブ (小)-Sapporo Reserve(Small)-355ml \$6.3 サッポロリザーブ (小)-Koshihikari Echigo Beer(Small)-330ml \$7.3 競後スタウト (小)-Echigo Stout(Small)-330ml \$7.3 競権野ネストピール 白(小)-Hitachino Nest Beer White(Small)-330ml \$1.2 山椒エール (小)-Sansho Ale(Small)-325ml \$9 Beverages Coca Cola-350ml コカ・コーラ \$3 Diet Coke-350ml ダイエットコーラ \$3 Ramune-Japanese Soda-200ml ラムネ \$4.3 Calpico-350ml カルピス \$4.4 Calpico-350ml カルピス \$4.5 Calpico-350ml たボード \$4.5 Calpico-350ml カルピス \$4.5 Calpico-350ml カルピス \$4.5 Calpico-350ml カルピス \$4.5 Calpico-350ml たボード \$4.5 Calpico-350ml カルピス \$4.5 Calpico-350ml カルピス \$4.5 Calpico-350ml アイスティー \$4.5 Calpico-350ml アイズーミネラルウォーター(500ml) \$4.5 Calpico-350ml アイズーミネラルウォーター(500ml) \$4.5 Calpico-350ml アイズーミネラルウォーター(1000ml) \$7.5 Calpico-350ml アイズーニュース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カ	瓶ビール Bottle	Beer			Bottle
#リン一番搾り (大) -Asahi Select(Small)-355ml	アサヒスーパードライ (大) -Asahi	Super Dry(Large	e)-633ml		<i>\$9</i>
*リンライト (小) -Kirin Light(Small)-355ml \$6 サッポロリザーブ (小) -Sapporo Reserve(Small)-355ml \$6 オリオン (大) -Orion(Large)-833ml \$9 こしひかり越後ビール(小)-Koshihikari Echigo Beer(Small)-330ml \$7 越後スタウト (小) -Echigo Stout(Small)-330ml \$7 常陸野ネストビール 白 (小) -Hitachino Nest Beer White(Small)-330ml \$12. 山椒エール (小) -Sansho Ale(Small)-325ml \$9 Beverages Coca Cola-350ml コカ・コーラ \$3 Diet Coke-350ml ダイエットコーラ \$3 Ramune-Japanese Soda-200ml ラムネ \$4 Calpico-350ml カルピス \$4 Oolong Tea-350ml おルピス \$4 Lemonade(Free Refill) レモネード \$4 Hot Green Tea(Free Refill) アイスグリーンティー \$4 Iced Green Tea(Free Refill) アイスティー \$4 Iced Tea(Free Refill) アイスティー \$4 Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc) 330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4					\$6.5
*リンライト (小) -Kirin Light(Small)-355ml \$6 サッポロリザーブ (小) -Sapporo Reserve(Small)-355ml \$6 オリオン (大) -Orion(Large)-833ml \$9 こしひかり越後ビール(小)-Koshihikari Echigo Beer(Small)-330ml \$7 越後スタウト (小) -Echigo Stout(Small)-330ml \$7 常陸野ネストビール 白 (小) -Hitachino Nest Beer White(Small)-330ml \$12. 山椒エール (小) -Sansho Ale(Small)-325ml \$9 Beverages Coca Cola-350ml コカ・コーラ \$3 Diet Coke-350ml ダイエットコーラ \$3 Ramune-Japanese Soda-200ml ラムネ \$4 Calpico-350ml カルピス \$4 Oolong Tea-350ml おルピス \$4 Lemonade(Free Refill) レモネード \$4 Hot Green Tea(Free Refill) アイスグリーンティー \$4 Iced Green Tea(Free Refill) アイスティー \$4 Iced Tea(Free Refill) アイスティー \$4 Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc) 330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4	キリン一番搾り(大)-Kirin Ichiban	Shibori(Large)	-600ml		<i>\$9</i>
# リオン (大) -Orion(Large)-833ml \$9.: **Z し ひかり 越後 ビール (小) - Koshihikari Echigo Beer (Small)-330ml \$7.: 越後 スタウト (小) - Echigo Stout (Small)-330ml \$7.: 常陸野ネストビール 白 (小) - Hitachino Nest Beer White (Small)-330ml \$12. 山椒エール (小) - Sansho Ale (Small)-325ml \$9. Will	キリンライト (小) -Kirin Light(Sm	all)-355ml			\$6.5
# リオン (大) -Orion(Large)-833ml \$9.: **Z し ひかり 越後 ビール (小) - Koshihikari Echigo Beer (Small)-330ml \$7.: 越後 スタウト (小) - Echigo Stout (Small)-330ml \$7.: 常陸野ネストビール 白 (小) - Hitachino Nest Beer White (Small)-330ml \$12. 山椒エール (小) - Sansho Ale (Small)-325ml \$9. Will	サッポロリザーブ (小) -Sapporo Re	eserve (Small) - 35	5ml		\$6.5
放後スタウト (小) -Echigo Stout(Small)-330ml					\$9.5
常陸野ネストビール 白(小)-Hitachino Nest Beer White(Small)-330ml \$12. 山椒エール(小)-Sansho Ale(Small)-325ml \$9 Beverages コカ・コーラ \$3 Diet Coke-350ml ダイエットコーラ \$3 Ramune-Japanese Soda-200ml ブムネ \$4. Calpico-350ml カルピス \$4 Oolong Tea-350ml 烏龍茶 \$4 Lemonade(Free Refill) レモネード \$4 Hot Green Tea(Free Refill) アイスグリーンティー \$4 Iced Green Tea(Free Refill) アイスディー \$4 Iced Tea(Free Refill) アイスディー \$4 Ferrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$7 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4	こしひかり越後ビール(小)-Koshihik	ari Echigo Beer(Small)-330ml		\$7.5
Ul椒エール (小) -Sansho Ale(Small)-325ml	越後スタウト (小) -Echigo Stout(S.	mall)-330ml			\$7.8
Beverages Coca Cola-350ml コカ・コーラ \$3 Diet Coke-350ml ダイエットコーラ \$3 Ramune-Japanese Soda-200ml ラムネ \$4. Calpico-350ml カルピス \$4 Oolong Tea-350ml 烏龍茶 \$4. Lemonade(Free Refill) レモネード \$4 Hot Green Tea(Free Refill) アイスグリーンティー \$4 Iced Green Tea(Free Refill) アイスティー \$4 Iced Tea(Free Refill) アイスティー \$4 Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリエ \$4 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0% alc) 330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4			White(Small)-33	Oml	\$12.5
Coca Cola-350ml コカ・コーラ \$3 Diet Coke-350ml ダイエットコーラ \$3 Ramune-Japanese Soda-200ml ラムネ \$4 Calpico-350ml カルピス \$4 Oolong Tea-350ml 烏龍茶 \$4 Lemonade (Free Refill) レモネード \$4 Hot Green Tea (Free Refill) アイスグリーンティー \$4 Iced Green Tea (Free Refill) アイスティー \$4 Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-350ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger (Non Alcoholic Beer 0.0%alc) 330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink (100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4	山椒エール (小) -Sansho Ale(Small)	')-325ml			\$9
Diet Coke-350ml ダイエットコーラ \$3	The second secon	A. Carrier and A.	1		
Ramune-Japanese Soda-200ml ラムネ \$4. Calpico-350ml カルピス \$4 Oolong Tea-350ml 烏龍茶 \$4 Lemonade(Free Refill) レモネード \$4 Hot Green Tea(Free Refill) 解茶 \$1.6 Iced Green Tea(Free Refill) アイスグリーンティー \$4 Iced Tea(Free Refill) アイスティー \$4 Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4	Coca Cola-350ml				<i>\$3</i>
Ramune-Japanese Soda-200ml ラムネ \$4. Calpico-350ml カルピス \$4 Oolong Tea-350ml 烏龍茶 \$4 Lemonade(Free Refill) レモネード \$4 Hot Green Tea(Free Refill) 解茶 \$1.6 Iced Green Tea(Free Refill) アイスグリーンティー \$4 Iced Tea(Free Refill) アイスティー \$4 Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4	Diet Coke-350ml	ダイエットコ	ーラ		
Calpico-350ml カルピス \$4 Oolong Tea-350ml 烏龍茶 \$4 Lemonade(Free Refill) レモネード \$4 Hot Green Tea(Free Refill) 凝茶 \$1. Iced Green Tea(Free Refill) アイスグリーンティー \$4 Iced Tea(Free Refill) アイスティー \$4 Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4		スプライト			
April		ラムネ			<i>\$4.5</i>
Lemonade(Free Refill) レモネード \$4 Hot Green Tea(Free Refill) 緑茶 \$1.6 Iced Green Tea(Free Refill) アイスグリーンティー \$4 Iced Tea(Free Refill) アイスティー \$4 Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4	Calpico-350ml				
### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	Oolong Tea-350ml	烏龍茶			\$4
### ### ### ### ### ### ### ### ### ##					
Iced Green Tea(Free Refill) アイスグリーンティー \$4 Iced Tea(Free Refill) アイスティー \$4 Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0% alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4		•	<u> </u>		
Iced Tea(Free Refill) Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) Start					\$1.8
Perrier Sparkling Water-350ml ペリエ \$4 Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4		アイスグリー	ンティー		
Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4	Iced Tea(Free Refill)	アイスティー			\$4
Pellegrino Sparkling Water-750ml ペリグリーノ \$7 Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4	Perrier Sparkling Water-350ml	ペリエ			<i>\$4</i>
Fiji Water-500ml フィジーミネラルウォーター(500ml) \$4 Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4	, ,	-			
Fiji Water-1000ml フィジーミネラルウォーター(1000ml) \$7 Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4	., ., .,		ラルウォーター	(500ml)	
Bitburger(Non Alcoholic Beer 0.0%alc)330ml ノンアルコールビール \$6 Kids Drink(100% Apple Juice) お子様アップルジュース \$4		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· · ·		\$7
		alc)330ml / 2	/アルコールビー	-ル	\$6
Milk 牛乳 Kids Cup \$3, Glass \$5	Kids Drink(100% Apple Juice)	. 4 /4 /	·		\$4
	Milk	牛乳	Kids Cup	\$3, Gla	ss \$5

☆Let's Home Party with KANPAI SUSHI PLATE☆

KANPAI SANTA MONICA (424)744-8934 2212 Wilshire Blvd, Santa Monica, CA 90403

* These are available for ordering 2 hours in advance



Kanpai Standard Roll Platter (For 2ppl)
California Roll 12pcs
Spicy Tuna Roll 12pcs
Philadelphia Roll 12pcs
Soft Shell Crab Roll 5pcs
Edamame

Kanpai Standard Sushi Platter (For 2ppl) \$98
Tuna Sushi 4pcs
Salmon Sushi 4pcs
Yellowtail Sushi 4pcs
Albacore Sushi 4pcs
Live Halibut Sushi 4pcs
Fresh Water Eel Sushi 4pcs

Shrimp Sushi 4pcs Egg Sushi 4pcs Edamame



Sushi & Roll Mix Platter (For 2-3ppl)
Tuna Sushi 4pcs
Salmon Sushi 4pcs
Yellowtail Sushi 4pcs
Shrimp Sushi 4pcs
Egg Sushi 4pcs
Rainbow Roll 8pcs
Otis Roll 8pce
Salmon Skin Roll 5pcs
Crunchy Roll 8pcs
Edamame



Deluxe Party Platter (For 3-5ppl) \$135 Rainbow Roll 16pcs Caterpillar Roll 16pcs Creamy Blue Crab Roll 5pcs Philadelphia Roll 6pcs Soft Shell Crab Roll 5pcs Crunchy Roll 16pcs Edamame



☆Let's Home Party with KANPAI SUSHI PLATE☆

\$65



\$115

