

# STRIPSTEAK

## マイケル・ミーナ レストラン

{地魚&輸した新鮮素材の寿司 富永謙一シェフ}

{ にぎり・2切れ | 刺身・3切れ }

<b>BIGEYE AHI (HAWAII)</b>	メバチまぐろ (ハワイ産)・10 / 15
<b>ONO (HAWAII)</b>	さわら (ハワイ産)・10 / 15
<b>NAIRAGI (HAWAII)</b>	マカジキ (ハワイ産)・10 / 15
<b>AMBER JACK (HAWAII)</b>	コナカンパチ (ハワイ産)・11 / 16
<b>RED SNAPPER (HAWAII)</b>	コナオナガ・10 / 14
<b>ORA SALMON (NEW ZEALAND)</b>	さけ・10 / 14
<b>YELLOWTAIL (JAPAN)</b>	はまち (日本産)・12 / 17
<b>RED SEABREAM (JAPAN)</b>	まだい (日本産)・10 / 14
<b>SCALLOP (JAPAN)</b>	オタテ (日本産)・10 / 15
<b>SEA URCHIN (JAPAN)</b>	うに (日本産)・18
<b>SALMON ROE (ALASKA)</b>	いくら・12
<b>スパイシー ツナ spicy tuna</b>	とびこ、山ごぼう 14
<b>ロブスターロール lobster roll</b>	ロブスターテール、エビの天ぷら、ユズ 33
<b>ねぎはま negihama</b>	はまち、ねぎ 13
<b>ケンの巻物 ken's roll</b>	松の実、エビの天ぷら、スパイシーツナ 18
<b>レインボー ロール rainbow roll</b>	アボカド、カニ、まぐろ、サーモン 19

**握り寿司 おまかせ omakase nigiri** 5点盛り / 10貫 57

**刺身 おまかせ omakase sashimi** 4点盛り / 12切れ 60

\*生または未調理の畜肉、鶏肉、魚介類、卵を食べると食物由来の  
疾病にかかる危険性が高くなります。

ツイッター&インスタグラムでフォロー：@STRIPSTEAKHI