



arigato



НА ПЕРВОЕ Холодные закуски

Chuka Wakame



\$48

Салат из морских водорослей в кунжутной заправке, перец чили, соя, мирин, кунжутное масло, сок юдзу, имбирь и сахар

Sesame Seared Tuna Tataki



\$63

Тунец в кунжутной оболочке, чука вакаме, сальса из манго и авокадо, соус с бальзамиком

Salmon & Tuna Tartare



\$54

Тартар из лосося с ароматом имбиря и тунца на сметане из васаби

Kani salad



\$54

Крабовое мясо, крабовые палочки, желтое манго, морские водоросли, огурец, тобико и японский майонезный соус

Tuna salad



\$41

Тунец, микс азиатских салатов, авокадо, апельсин, луковая заправка, Майонез васаби, икра лосося



Меню включен в пакет THE BEACH HOUSE COLLECTION. За блюда, отмеченные знаком «**», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите нашему обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая аллергия. Все цены указаны с учетом платы за обслуживание и налогов.

НА ПЕРВОЕ Горячие закуски

Prawn Tempura



\$45

Легкие обжаренные в масле во фритюре креветки

Mixed Tempura



\$59

Крабовые палочки, рифовая рыба, креветки и овощная смесь

Wagyu Beef Gyoza



\$50

Фарш из говядины вагю, белокочанная капуста, грибы шитаке, морковь и чеснок

Okonomiyaki



\$43

Пикантный японский блинчик, тонко нарезанная свинина, грибная смесь, ростки фасоли, капуста, бокчой, пикантный соус окономияки, японский майонез, хлопья бонито, зеленый лук

Edamame



\$23

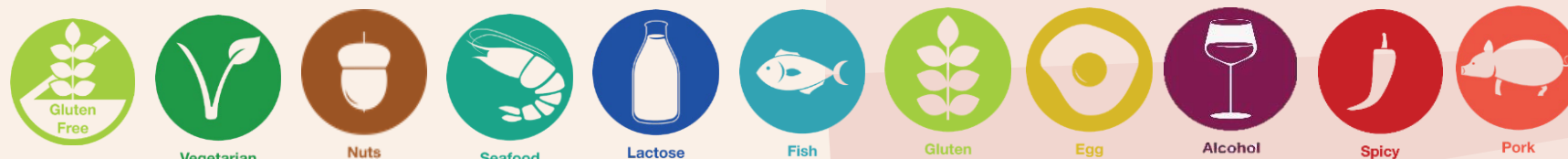
Японские молодые соевые бобы со специями ситими или морской солью

Chicken Gyoza



\$43

Куриный фарш, белокочанная капуста, грибы шитаке, морковь и чеснок



Меню включен в пакет THE BEACH HOUSE COLLECTION. За блюда, отмеченные знаком «**», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите нашему обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая аллергия. Все цены указаны с учетом платы за обслуживание и налогов.

SUSHI AND SASHIMI / СУШИ И САШИМИ

Нигири (2 штуки)



Tuna / Тунец	\$31
Salmon / Лосось	\$32
Hamachi / Хамачи	\$32
Octopus / Осьминог	\$37
Prawn / Креветки	\$37
Eel / Угорь	\$37
Reef fish / Рифовая рыба	\$28
Mackerel / Макрель	\$32

Nigiri Moriawase



Нигири на выбор шеф-повара (8 шт)

\$48

ARIGATO SIGNATURE URAMAKI

INSIDE OUT ROLL

Rainbow Roll



\$63

Крабовая палочка, авокадо, огурец, свежий тунец, желтохвост, лосось, креветка, угорь, рифовая рыба

Spicy Salmon Roll



\$59

Филе лосося, стручковый перец, семена кунжута, чипсы темпура

Spicy Tuna Roll



\$54

Свежий тунец, зеленый лук, сашими, чипсы темпура, огурец и острый майонез

Salmon Madness Roll



\$46

Огурец, авокадо, сливочный сыр, лосось, семена кунжута



Меню включен в пакет THE BEACH HOUSE COLLECTION. За блюда, отмеченные знаком «**», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите нашему обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая аллергия. Все цены указаны с учетом платы за обслуживание и налогов.

Spicy chicken tempura roll

\$64

Куриное бедрышко, обжаренное в пряном соусе, темпура в легком кляре, острый майонез

California Roll

\$48

Крабовое мясо, крабовая палочка, огурец, авокадо, икра из яиц летучей рыбы

Arigato Crazy Crab Roll

\$59

Крабовая палочка, крабовое мясо, огурец, манго, легкое тесто темпура, острый майонез

The Dragon Roll

\$69

Темпура из креветок, сливочный сыр, огурец, запеченный пресноводный угорь, японский майонез, соус терияки, чипсы темпура, тобико

Futomaki Beef Roll

\$54

Тушеная говядина, спаржа, морковь, грибы эноки

Trio Fish Roll

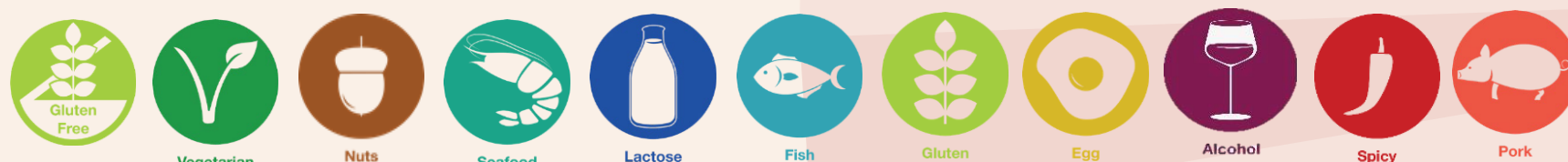
\$64

Сочетание лосося, тунца и хамачи, маринованного имбиря, фурикаке

Green Caterpillar Roll

\$54

Темпура из креветок, спаржа, сливочный сыр, авокадо, соус терияки



Меню включен в пакет THE BEACH HOUSE COLLECTION. За блюда, отмеченные знаком «**», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите нашему обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая аллергия. Все цены указаны с учетом платы за обслуживание и налогов.

Yasai Roll



\$46

Бок-чой, грибы шиитаке и эноки, спаржа, стручковый перец и сливочный сыр

Yasai Itame Roll



\$41

Овощная смесь в сотейнике, японский омлет, маринованный рис

Classic Roll (6 Piece)



Классический Roll (6 шт)

Tuna / Тунец

\$37

Salmon / Лосось

\$41

Crabstick / Крабовые палочки

\$36

Cucumber / Огурец

\$32

Pickled radish / Маринованный редис с

\$31

Avocado / Авокадо

\$32

Hamachi / Хамачи

\$46

SASHIMI САШИМИ



Tuna / Тунец

\$43

Salmon / Лосось

\$43

Hamachi / Хамачи

\$46

Reef fish / Рифовая рыба

\$41

Octopus / осьминог

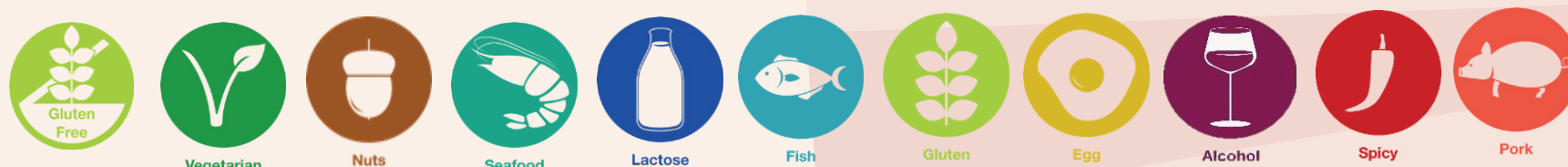
\$46

Mackerel / Макрель

\$41

Eel / Угорь

\$46



Меню включен в пакет THE BEACH HOUSE COLLECTION. За блюда, отмеченные знаком «*», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите нашему обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая аллергия. Все цены указаны с учетом платы за обслуживание и налогов.

Sashimi Platter (12 pcs)



\$71

Лосось, тунец, рифовая рыба и хамачи

SOUPS AND RAMEN / СУПЫ И РАМЕН

Miso kinoko soup



\$31

с морскими водорослями, грибами, зеленым луком и тофу

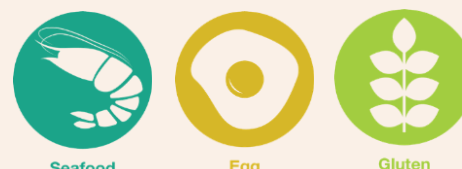
Miso Shiro soup



\$31

С морскими водорослями, грибами, зеленым луком и тофу

Nabeyaki Udon Style



\$74

Легкий бульон из морепродуктов с лапшой удон, смесью морепродуктов, морскими водорослями, тофу, рыбным пирогом, яйцом, грибами шитаке, морковью и креветками темпура

Beef Shoyu Ramen



\$74

Говяжья вырезка, лапша рамэн, рыбный пирог, яйцо пашот, ростки фасоли, гриб шитаке, бок чой, кунжутное семя, зеленый лук, кунжутное масло

Spicy Chicken Shoyu Ramen



\$71

Куриное бедро, лапша рамэн, рыбный пирог, яйцо всмятку, гриб симеджи, бок чой, семена кунжута, зеленый лук, кунжутное масло

Pork Miso Ramen



\$71

Лапша Рамэн, рыбный пирог, яйцо всмятку, кукурузные зерна, побеги бамбука, морские водоросли, зеленый лук и семена кунжута

Spicy Seafood Miso soup



\$36

Креветки, мидии, рифовая рыба, гребешки, вакаме, тофу, зеленый лук, масло чили, тогараши



Меню включен в пакет THE BEACH HOUSE COLLECTION. За блюда, отмеченные знаком «*», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите нашему обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая аллергия. Все цены указаны с учетом платы за обслуживание и налогов.

Vegetable Ramen



\$54

Лапша рамэн с тофу, яйцом всмятку, эноки, симеджи, грибами шиитаке, бок чой, ростками фасоли и зеленым луком

MAIN COURSE / ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Teriyaki Chicken



\$59

Куриное бедро терияки, бок чой и грибы шитаке с японским рисом, приготовленным на пару

Angus Beef



\$121

Медальоны из говяжьей вырезки, обжаренных ростков фасоли, грибов шимей и шпината с японским рисом на пару

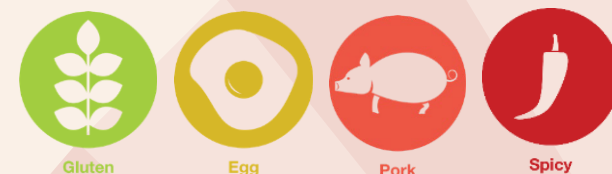
Teriyaki Glazed Salmon



\$88

Лосось на гриле в лимонно-сливочном соусе терияки с брокколи, спаржей и коричневыми вешенками и японским рисом на пару

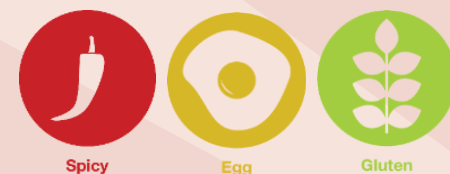
Pork Katsu Curry



\$74

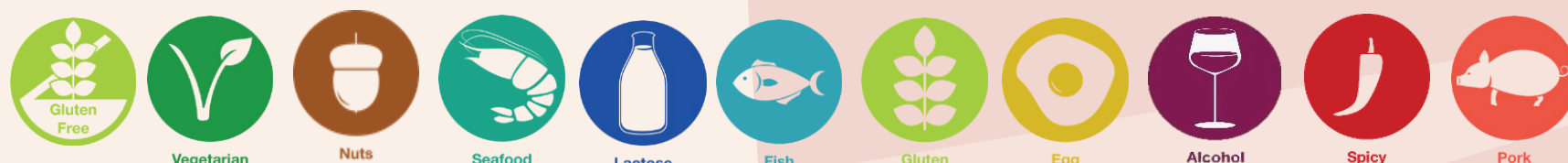
Свинина в панировке с японским соусом карри, смешанным азиатским салатом-латуком с луковой заправкой и японским рисом на пару

Chicken Katsu Curry



\$74

Куриное бедрышко в крошке, японский соус карри, смесь азиатских листьев салата, кунжутная заправка, японский рис на пару



Меню включен в пакет THE BEACH HOUSE COLLECTION. За блюда, отмеченные знаком «*», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите нашему обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая аллергия. Все цены указаны с учетом платы за обслуживание и налогов.

Fire Cracker Prawn



\$88

Тигровые креветки на гриле, брокколи, спаржа, бок-чой и японский рис на пару

Catch Of The Day



\$70

Рифовая рыба, приготовленная на гриле или на пару по вашему вкусу, со смесью азиатских овощей в сливочно-горчичном соусе мисо и японским рисом, приготовленным на пару

DESSERT / ДЕСЕРТ

Purin



\$22

Классический японский карамельный крем с манго и черникой

Banana Katsu



\$22

Обжаренный во фритюре банан в панировке с ванильным мороженым

Ice Cream Tempura



\$22

Ванильное мороженое, завернутое в ванильный бисквит, покрытый тестом темпура

Ginger chocolate cake



\$24

Шоколадный торт со свеженатертым имбирем

Ice Cream (PerScoop)



\$08

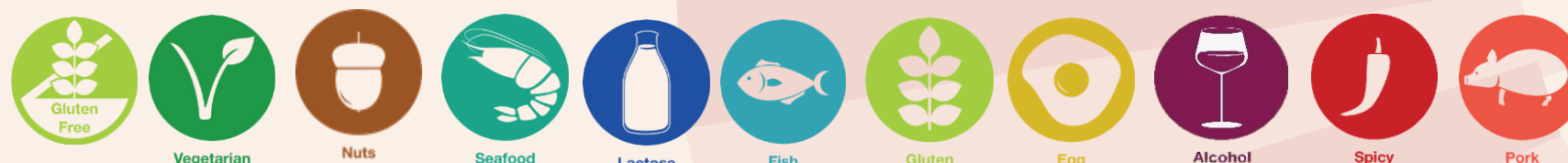
Vanilla (Ваниль), chocolate (шоколад), strawberry (клубника), green tea (зеленый чай)

Sorbet (Per Scoop)



\$08


Lime (Лайм), mango (манго), coconut (кокос),
passion fruit (маракуйя)



Меню включен в пакет THE BEACH HOUSE COLLECTION. За блюда, отмеченные знаком «*», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите нашему обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая аллергия. Все цены указаны с учетом платы за обслуживание и налогов.

EXCLUSIVE FOR ALL
ЭКСКЛЮЗИВНО ДЛЯ ВСЕХ
(платное)

WAGYU AND KOBE BEEF**
ГОВЯДИНА ВАГЮ И КОБЕ**

Wagyu Striploin Grade 9 (250g) 
Вагю Стриплойн 9-го сорта (250 г)

\$190

Wagyu Tenderloin Grade 9 (180g) 
Вырезка Вагю 9-го сорта (180 г)

\$140

Maldivian Lobster (100g)**



\$35

Живой лобстер на гриле с овощной смесью и японским рисом,
приготовленным на пару



Меню включен в пакет THE BEACH HOUSE COLLECTION. За блюда, отмеченные знаком «**», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите нашему обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая аллергия. Все цены указаны с учетом платы за обслуживание и налогов.