

サンプルディナーメニュー/お一人様 \$51.36 <サービス料20%+税金9.75%込>

1コース目

- 枝豆
 - » にんにくとお醤油でソテーしてあります。

2コース目

- スパイシーなマグロのミルフィーユ風
 - » 七味醤油味のマグロのお刺身とアボガドを、しそレモンオイルで。
- 鴨の朴葉焼(ほうばやき)
 - » 柔らかな鴨を朴葉で焼いてねぎと赤味噌でお召し上がり。

3コース目

- 西京味噌シーザー風サラダ
 - » ほんのり味噌味のロメインレタスと水菜のシーザー風サラダ。

4コース目

- かきあげ
 - » えびとホタテのかきあげ。
- 季節のオーガニック野菜天ぷら
 - » 自家製照り焼きソースでお召し上がりいただきます。

5コース目

- 無農薬地鶏の自家製辛みそ焼き
 - » 自家製照り焼きソースと、レモンケーパー、ローズマリーオイルで。
- 鮭の柚子マリネ焼き
 - » 軽く柚子醤油でマリネされた鮭を、西京味噌ソースで。

*ご希望によって、新潟タマニシキ米を、お一人様\$2で、
そして季節のオーガニック野菜グリルを、お一人様\$4でお食事と一緒に楽しみいただけます。

デザート

- シェフのおまかせデザート

サンプルディナーメニュー / お一人様 \$ 59.27 <サービス料20%+税金9.75%込>
(ファミリースタイル式)

1コース目

- 枝豆
 - » にんにくとお醤油でソテーしてあります。

2コース目

- かきあげ
 - » えびとホタテのかきあげ。
- ソフトシェルクラブの天ぷら
 - » わさびのアイオリソースでお召し上がり頂きます。

3コース目

- おまかせすし盛り合わせ
 - » 本日の新鮮な魚介類を使った、まき寿司とお刺身のコンビネーション。

4コース目

- 鮭の柚子マリネ焼き
 - » 軽く柚子醤油でマリネされた鮭を、西京味噌ソースで。
- 無農薬地鶏の自家製辛みそ焼き
 - » 自家製照り焼きソースと、レモンケーパー、ローズマリーオイルで。

*ご希望によって、新潟タマニシキ米を、お一人様\$ 2で、
そして季節のオーガニック野菜グリルを、お一人様\$ 4でお食事と一緒に楽しみいただけます。

oakland

デザート

- シェフのおまかせデザート

サンプルディナーメニュー／お一人様 \$68.48 <サービス料20%+税金9.75%込>
(ファミリースタイル式)

1コース目

- スパイシーなマグロのミルフィーユ風
 - » 七味醤油味のマグロのお刺身とアボガドを、しそレモンオイルで。
- 鴨の朴葉焼(ほうばやき)
 - » 柔らかな鴨を朴葉で焼いてねぎと赤味噌でお召し上がり。

2コース目

- 西京味噌シーザー風サラダ
 - » ほんのり味噌味のロメインレタスと水菜のシーザー風サラダ。

3コース目

- かきあげ
 - » えびとホタテのかきあげ。

4コース目

- おまかせすし盛り合わせ
 - » 本日の新鮮な魚介類を使った、まき寿司とお刺身のコンビネーション。

5コース目

- 鮭の柚子マリネ焼き
 - » 軽く柚子醤油でマリネされた鮭を、西京味噌ソースで。
- アンガスリブアイステーキ
 - » 洗練された赤身肉を、ハーブの香りと、シャロット・デミグラスソースで。

*ご希望によって、新潟タマニシキ米を、お一人様\$2で、
そして季節のオーガニック野菜グリルを、お一人様\$4でお食事と一緒に楽しみいただけます。

デザート

- シェフのおまかせデザート

サンプルランチメニュー/お一人様 \$46.10 <サービス料20%+税金9.75%込>

1コース目

- 仙台味噌汁
 - » 仙台味噌を使った温かいお味噌汁。
- スパイシーなマグロのミルフィーユ風
 - » 七味醤油味のマグロのお刺身とアボガドを、しそレモンオイルで。

2コース目

- 西京味噌シーザー風サラダ
 - » ほんのり味噌味のロメインレタスと水菜のシーザー風サラダ。
- かきあげ
 - » えびとホタテのかきあげ。

3コース目

- 本日のおまかせすし盛り合わせ
 - » 本日の新鮮な魚介類を使った、まき寿司とお刺身のコンビネーション。

4コース目

- 無農薬地鶏の自家製辛みそ焼き
 - » 自家製照り焼きソースと、レモンケーパー、ローズマリーオイルで。

*ご希望によって、新潟タマニシキ米を、お一人様\$2で、
そして季節のオーガニック野菜グリルを、お一人様\$4でお食事と御一緒にお楽しみいただけます。

デザート

- シェフのおまかせデザート

oakland

すしラバーズ4コースメニュー/お一人様 \$72.44 <サービス料20%+税金9.75%込>

1コース目 ~3品全て~

- 仙台味噌汁 ー仙台味噌を使った温かいお味噌汁。
- 枝豆 ーにんにくとお醤油でソテーしてあります。
- かきあげ ーえびとほたてのかきあげ。

2コース目

- お刺身一番
鮪 鰯 鮭 鯛
- にぎりずし盛り合わせ ~4品選んで下さい
鮪 鰯 鯛 鮭 鯛 鰻
蛸 海老 鯖 海胆 帆立 甘海老

3コース目 ~3品撰んで下さい

- スパイシー芸者巻き ースパイシーなエビの天ぷら、スノークラブと、マグロのホットな組み合わせ。
- ばんざい巻き ーうなぎときゅうりの巻物に、はまちとアヴォカドが乗った人気のロール。
- ベジ巻き ーなすび、ピーマン、しいたけとアスパラのフレッシュなロール。
- カリフォルニア巻き ーカリフォルニアならでわの、蟹とアボガドのロール。
- Yoshi'sロール ーYoshi'sでしか食べられない自慢のロール。 紅鮭、たくあん、レタス、蟹、アスパラに、ゴママヨソースが入ったさっぱりロール。
- レインボーロール ーカリフォルニアロールに鮪、鰯、鮭、海老と白身魚が乗った新鮮ロール。

デザート

- シェフのおまかせデザート

Yoshi's 宴会日本酒リスト

純米酒

西田 "田酒" 花吹雪米を使って旨味たっぷり 青森県	1800ml	\$120
越乃寒梅 "無垢(むく)" 特別純米" 洗練されたバランス、上品な後味 新潟県	720ml	\$70
真澄 "奥伝寒造り" 自然な甘さと懐かしい味が心地よい 長野県	1800ml	\$115

吟醸酒

出羽桜 "桜花" さくらんぼ、花畑、梨 山形県	1800ml	\$146
出羽桜 "泉十段" 吟醸酒一番の辛口度が大人気 山形県	1800ml	\$140
出羽桜 "出羽燦々" 青りんごの様な新鮮さがワイン好きに、ぴったり 山形県	1800ml	\$150

大吟醸酒

鳳陽 "蔵の花" きめ細かく繊細な味、アニス、メロン 宮城県	500ml	\$57
真澄 "七号" 味の良さがしみじみ伝わる 長野県	720ml	\$90
秋田晴 "酔楽天" 名前の由来が飲めばわかる、誇り高き一品 秋田県	1800ml	\$264

Yoshi's ドラフトビール

アンカースチーム、San Francisco, CA	\$5.5
キリンビール、尼崎	\$5.5
ラグニタス IPA, Petaluma, CA	\$5.5
ファットタイヤー, Fort Collins, CO	\$5.5
ブーントアンバーエル, Anderson Valley, CA	\$5.5
シエラネバダパールエル	\$5.5
ウイドマー・ヘーフェヴァイツェン, Portland, OR	\$5.5
ギネススタウト、ダブリン、アイルランド	\$6

Yoshi's ボトルビール

サッポロビール(21 OZ, 大瓶)、札幌	\$7
エビスビール、東京	\$6
ハイネケン、オランダ	\$5
アムステルライト、オランダ	\$5
クラスター Non-Alcoholic	\$4.25
スクリームショーピルズナー, Fort Bragg, CA	\$4.75
コロナ、メキシコ	\$4.75
ニューキャッスル、イギリス	\$4.75

Yoshi's 宴会ワインリスト

スパークリングワイン

Prosecco, Fontinel, Veneto, Italy, NV	\$38
Champagne, Moet & Chandon, White Star	\$65
Camagne, Veuve Clicquot, Gold Label, '02	\$95

白ワイン

Chardonnay, Catena, Tupungato, Argentina '07	\$32
Chardonnay, Dutton Estate, Russian River '06	\$44
Chardonnay, Domaine Jean-Pierre Seve, Bourgogne, France '07	\$42
Chardonnay, Clos Pegase, Mitsuko's Vineyard, Carneros '07	\$52
Viognier, "Les Salices" Vin de Pays d'Oc, Languedoc, France '07	\$30
Viognier, Rosenblum, Alameda '07	\$39
Pinot Blanc, Huber & Bleger, St. Hippolyte, Alsace, France '07	\$38
Pinot Grigio, Piave, Villa Sandi, Treviso, Italy '07	\$34
Sauvignon Blanc, Brander, Santa Ynez Valley '08	\$32
Sauvignon Blanc, Jean Pabiot & Fils, Sancerre, France '07	\$52
Riesling, Dashe, Dry Creek '07 (Organic)	\$48

赤ワイン

Pinot Noir, Angeline, Sonoma County '07	\$38
Pinot Noir, Greg Norman, Santa Barbara County '07	\$32
Pinot Noir, Kenneth Volk, Santa Maria '06	\$45
Syrah, Bridgeway Cellars, Central Coast '03	\$32
Syrah, Havens, Napa Valley '04	\$48
Merlot, Heron, St. Chinian, France '05	\$30
Merlot, Ceago, Mendocino '02/'03	\$48
Zinfandel, Karly, Amador '06	\$30
Zinfandel, Ridge, Three Valleys, Sonoma '07	\$42
Zinfandel, Dashe, Dry Creek '06	\$54
Cabernet Sauvignon, Jolie, Eden Canyon Vineyards, Paso Robles '06	\$40
Cabernet Sauvignon, Hess, Allomi Vineyard, Napa '05	\$48
Cabernet Sauvignon, Jordan, Sonoma '04	\$78

*ワインリストは、変更する場合があります。