

KATSUMIDORI SUSHI TOKYO

11:00 am – 1:00 pm, 6:00 pm – 9:30pm

- KATSU HAWAII SPECIAL*** **46.50**
Otoro with minced fresh wasabi, white fish marinated in yogurt, herring roe with smoked takuan, fresh salmon toro with basil miso, boiled snow crab with yuzu miso sauce, broiled yellowtail with ponzu gelée, boiled shrimp with sauce américaine, tuna marinated in olive oil, abalone with lemon and salt, negitoro roll topped with sea urchin, KatsuMidori original sea eel, sliced steak with horseradish and egg topped with mentaiko
- YOKOZUNA*** **38.50**
Fatty tuna, yellowtail, medium fatty tuna, salmon roe, crab, abalone, sea urchin, sweet shrimp, egg, broiled salmon, scallop, grilled beef, negitoro hand roll and sea eel
- OZEKI*** **29.50**
Medium fatty tuna x 2, white fish, salmon roe, big red shrimp, egg, crab, sea urchin, scallop, negitoro hand roll and sea eel
- SEKIWAKE*** **24.50**
Medium fatty tuna, squid, tuna, herring roe, egg, big red shrimp, sea urchin, salmon roe, scallop and negitoro hand roll
- KOMUSUBI*** **19**
Medium fatty tuna, daimyo mackerel, tuna, egg, boiled shrimp, salmon roe, salmon, tuna cut roll and cucumber cut roll
- DELUXE TUNA NIGIRI AND ROLL*** **31**
Fatty tuna, medium fatty tuna and negitoro cut roll
- TUNA*** **16**
Eight pieces
- BROILED MACKAREL OSHI SUSHI*** **14.50**
- KATSU SEA EEL IPPON*** **9.50**

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

A \$5 delivery fee, 17% gratuity and Hawaii State Tax will be added to all orders. Delivery charge is used to pay for costs or expenses other than wages and tips of employees.

Pricing and menu are subject to change without notice. We reserve the right to make changes to the ingredients of menu items should specific products not be available. No substitutions, please. Should you have any dietary restrictions, please let us know. Takeout orders are available upon request.

Dial 4124 for orders or tray removal.

KATSUMIDORI SUSHI TOKYO

11:00 am - 1:00 pm, 6:00 pm - 9:30pm

- 活ハワイスペシャル *** 46.50
大トロのきざみ山葵のせ、白身のヨーグルトの熟成、数の子いぶりがっこを挟んだ燻製香り、生トロサーモンバジル味噌のせ、ポイルズワイ蟹軽い柚子味噌味、ハマチの裏炙りオリジナル食べるポン酢、ポイル海老アメリカンソース、まぐろのオリーブオイル熟成仕込み、あわびレモン塩、ネギトロ細巻きウニのせ、穴子、ステーキにぎりホースラディッシュ添え、玉子つまみ明太子のせ
- 横綱 *** 38.50
大トロ、はまち、中トロ、いくら、カニ、あわび、うに、甘海老、玉子、炙りサーモン、ほたて、牛肉、ネギトロ巻、穴子
- 大関 *** 29.50
中トロ×2、白身、いくら、大赤海老、玉子、かに、うに、ネギトロ巻、ほたて、穴子
- 関脇 *** 24.50
中トロ、いか、まぐろ、数の子、玉子、大赤海老、うに、いくら、ほたて、ネギトロ巻
- 小結 *** 19
中トロ、大名さば、まぐろ、玉子、ポイル海老、いくら、サーモン、鉄火巻き、かっぱ巻き
- 極上まぐろ づくし *** 31
大トロ、中トロ、ネギトロ巻
- まぐろ *** 16
8貫
- 炙りさば棒寿司 *** 14.50
- 活一本穴子 *** 9.50

* 生もしくは半生の食肉、魚介類、卵を食べると食中毒のリスクが高まることをご了承ください。
上記の料金の、5ドルのデリバリー料と17%のサービスチャージ及びハワイ州税が全てのオーダーに
加算されます。

なお加算されるデリバリー料は従業員への報酬やチップ以外の諸経費に充当されます。
またメニューの内容、料金、営業時間等は予告なく変更される場合がございますので予めご了承ください。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際に係りまでお知らせください。