

Prix Fixe Tasting Menu (for 2 people) **\$105**

ブリフィクス
お決まりお味見コース

Miso Soup	味噌汁
Crab Avocado Salad	蟹アボカドサラダ
Nasu Kinoko	なすきのこ
Wafu Steak	和風ステーキ
Karei Karaage	カレイの唐揚げ
Dessert (Strawberry Dream or Ice Cream)	デザート

w/ Sashimi and Sushi Sampler **\$175**

刺身・寿司付



OTSUMAMI おつまみ (small dishes/appetizers)

Agedashi Tofu 揚げだし豆腐 **\$8**

Nonbei Signature crisped fried tofu served in a house-made broth, topped with grated mountain yam.

Hiyakakko 冷奴 **\$5**

Chilled silken tofu cubes served w/ shoyu, grated ginger and shaved bonito

Age Gobo 揚げごぼう **\$8**

Crisped fried burdock (Japanese root vegetable) w/ house-made dipping sauce

Kinpira きんぴらごぼう **\$8**

Sautéed and seasoned Gobo and carrot

Chirimen Cabbage ちりめんキャベツ **\$8**

Sautéed baby anchovies, garlic, chives, cabbage

Edamame 枝豆 **\$5**

Salted soybeans

Chawanmushi 茶わん蒸し **\$8**

Steamed egg custard w/ chicken and shrimp

Ohitashi おひたし(ほうれん草) **\$6**

Blanched spinach with bonito

Nasu Kinoko なすきのこ **\$13**

Nonbei Signature sautéed medley of mushrooms and eggplant with a special butter-based sauce

Gyoza 自家製焼餃子 **\$9**

House-made pork gyoza with chives

Natto 納豆(うずら卵乗せ) **\$6**

Fermented soybeans topped w/ quail egg



Indicates an Izakaya Nonbei specialty

赤枠で囲った各品は、当店の看板メニューでございます

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

生または火の通りが完全でない肉類・鶏肉・魚介類・卵には飲食起因の健康被害の危険性も高まりますのでご了承ください



IZAKAYA NONBEI

SALAD サラダ

Green Salad グリーンサラダ \$11

Crab Avocado Salad 蟹アボカドサラダ \$16
Nonbei Signature snow crab and avocado salad with a yuzu dressing

Gyu Tataki 牛肉のたたき \$15
Seared rare steak w/ special garlic onion sauce and a side salad. Served cold.

MISO SOUP お味噌汁

Tofu & Wakame Miso Soup \$5
豆腐とわかめ味噌汁

NIMONO 煮物 (Simmered Dishes)

Kurobuta Kakuni 黒豚の角煮 \$13
Nonbei Signature slow cooked tender shoyu pork belly served with a mustard side

Nishime 煮しめ \$8
Simmered chicken & vegetables in broth

Tai Kabutoni 真鯛のかぶと煮 \$22
Snapper head cooked in a shoyu mirin sauce

Ahi Belly Nitsuke まぐろのはら身煮付け \$22
Ahi belly cooked in a shoyu mirin sauce

YAKIMONO 焼き物 (Grilled and Broiled)

Buta Bara (Miso, Tare or Shio) 豚バラ (味噌・タレ・塩) \$8
Pork belly grilled w/Tokyo negi, yakitori-style

Yakitori (salt or teriyaki sauce) 焼き鳥 \$8
2 skewers of chicken

Ika Yaki いか焼き \$16
Grilled fresh squid served w/ Japanese mayo

Misoyaki Butterfish みそ焼きバターフィッシュ \$22
Nonbei signature Miso marinated and broiled Gindara (butterfish)

Hamachi Kama はまちかま \$19
Grilled Hamachi collar

Shioyaki (Salted and Grilled)
Salmon さけ塩焼き \$12
Saba さば塩焼き \$10

Wafu Steak 和風ステーキ \$29
Nonbei signature NY steak with special garlic and onion sauce.

Tan Shio (beef tongue) タン塩 \$15
Sake-washed and grilled over open flame

Hotate Garlic or Butteryaki \$13
帆立ガーリックバター焼き
Scallops sautéed in butter or garlic butter

Mirugai Butter Itame みる貝バター炒め \$15
Butter sautéed Mirugai (geoduck)



Indicates an Izakaya Nonbei specialty
赤枠で囲った各品は、当店の看板メニューでございます

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
生または火の通りが完全でない肉類・鶏肉・魚介類・卵には飲食起因の健康被害の危険性も高まりますのでご了承ください



IZAKAYA NONBEI

CRISP FRIED DISHES 揚げ物

Tori Kara 鶏の唐揚げ \$11

Nonbei Signature crisped fried chicken dipped in ponzu sauce

Geso Karaage げそ唐揚げ \$8

Crisp fried squid

Koebi Karaage 小エビの唐揚げ \$11

Crisp fried small shrimp

Softshell Karaage ソフトシェルクラブ唐揚げ \$14

Crisp fried soft-shell crab

Karei Karaage カレイの唐揚げ \$25

Nonbei Signature whole crisp fried
Flounder served fileted with ponzu sauce

Korokke (2 pieces) 自家製コロッケ \$10

Crisp fried potato croquette w/ pork

Katsu (served with Katsu sauce) カツ \$15

Kurobuta Pork: Crisp fried pork loin
黒豚とんカツ

Chicken: Crisp fried chicken チキンカツ \$13

Tempura (served with dipping sauce) 天ぷら

Vegetable 野菜の天ぷら \$14

Shrimp (5 pieces) 海老の天ぷら \$19

Assorted (Shrimp/Veg) 海老・野菜盛り合わせ \$18

SEAFOOD シーフード

Ikura (salmon roe) いくら \$11

Shoyu: (Shoyu marinated Ikura)

イクラしょうゆ漬け

Oroshi: (Ikura w/ grated daikon) \$11

イクラおろし

Tako Wasa たこわさび \$6

Raw octopus marinated with wasabi

Mentaiko 明太子 \$7

Spicy cod roe

Ika Mentaiko いか明太子 \$8

Squid mixed with spicy cod roe

Ika Natto いか納豆和え \$8

Natto soybeans and squid

Maguro Poke まぐろポケ \$15

Ahi, onions, special sauce

Maguro Natto まぐろ納豆 \$15

Ahi and Natto

Maguro Yamakake まぐろ山かけ \$15

Ahi, mountain yam & quail egg

Tako Poke たこポケ \$15

Octopus, onions, seaweed

Stamina Tororo スタミナとろろ \$20

Mountain yam, Ahi, Uni, natto & quail egg



Indicates an Izakaya Nonbei specialty
赤枠で囲った各品は、当店の看板メニューでございます

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
生または火の通りが完全でない肉類・鶏肉・魚介類・卵には飲食起因の健康被害の危険性も高まりますのでご了承ください



IZAKAYA NONBEI

SASHIMI お刺身 (❖ 6 pieces per order)

Sashimi sampling of today's fresh fish
シェフのお任せ盛り合わせ

A Course	A コース	\$120
B Course	B コース	\$ 95
C Course	C コース	\$ 70

Maguro Mori まぐろ3点盛り **\$55**

(赤味・中トロ・大トロ) Sampling of three grades of Ahi (Maguro, Chutoro and Ōtoro)

❖ **Otoro** (Bluefin fatty tuna) 大トロ **\$55**

❖ **Chu Toro** (Medium fatty tuna) 中トロ **\$33**

❖ **Maguro** (Big eye tuna) まぐろ **\$22**

❖ **Hirame** (Thin cut flounder) ひらめ **\$22**

❖ **Hamachi** (Yellowtail amberjack) はまち **\$22**

Uni (Sea Urchin) うに **MP**

Mirugai (Geoduck) みる貝 **\$50**

Botan Ebi (Sweet raw shrimp) ぼたん海老 **\$18**

Ika (Squid) いか **\$19**

Tako (sliced octopus) たこ **\$19**

Hotate (Scallop) 帆立 **\$22**

❖ **Shime Saba** (Atlantic mackerel) しめさば **\$11**

❖ **Tai** (white Snapper) 鯛 **\$19**

❖ **King Salmon** キングサーモン刺身 **\$22**

Chirashi ちらし寿司・味噌汁セット **\$50**

Assorted sashimi w/sushi rice & miso soup

Omakase Sashimi お任せ刺身 **\$80**

Chef's choice of assorted fresh sashimi



Indicates an Izakaya Nonbei specialty

赤枠で囲った各品は、当店の看板メニューでございます

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

生または火の通りが完全でない肉類・鶏肉・魚介類・卵には飲食起因の健康被害の危険性も高まりますのでご了承ください



IZAKAYA NONBEI

NIGIRI SUSHI **にぎり寿司** (2 pieces per order)

Otoro (Bluefin Tuna)	大トロ	\$25
Chu Toro (Medium fatty tuna)	中トロ	\$17
Maguro (Big eye tuna)	まぐろ	\$13
Hirame (Thin cut flounder)	平目	\$13
Tai (Snapper)	鯛	\$11
Hamachi (Yellowtail amberjack)	はまち	\$13
King Salmon (Salmon)	キングサーモン	\$13
Uni (Sea Urchin)	うに	MP
Mirugai (Geoduck)	みる貝	\$25
Ikura (Salmon Roe)	いくら (漬け)	\$13
Botan Ebi (Sweet raw shrimp)	ぼたん海老	\$13
Ika (Squid)	いか	\$11
Ebi (Cooked shrimp)	海老	\$9
Shime Saba (Atlantic mackerel)	しめさば	\$9
Hotate (Scallop)	帆立	\$13
Tamago (Egg with dashi)	たまご	\$7
Unagi (freshwater eel)	うなぎ	\$11
Omakase Nigiri お任せ握り		\$55
Chef's choice of assorted Nigiri		

ROLL SUSHI **巻物**

Nonbei Spicy Rolls スパイシーロール	\$19
Ahi (w/ avo & cucumber)	ツナ
Salmon (w/ avo & cucumber)	サーモン
Hamachi (w/ avo & cucumber)	はまち
California Roll カリフォルニアロール	\$15
Snow Crab, avocado, cucumber	
Rainbow Roll レインボーロール	\$22
California Roll w/ assorted sashimi topping	
Dragon Roll ドラゴンロール	\$19
California Roll w/ Unagi topping	
Spider Roll スパイダーロール	\$19
Softshell crab roll w/ Tobikko topping	
Tempura Roll 天ぷらロール	\$18
Shrimp tempura roll	
Vegetable Roll ベジタブルロール	\$12
Yamaimo, kyuri, ume, avocado, kanpyo, shiso, romaine lettuce	



Indicates an Izakaya Nonbei specialty
赤枠で囲った各品は、当店の看板メニューでございます

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
生または火の通りが完全でない肉類・鶏肉・魚介類・卵には飲食起因の健康被害の危険性も高まりますのでご了承ください



IZAKAYA NONBEI

RICE DISHES ご飯もの

Musubi (rice ball with nori): おむすび		
Salmon	鮭	\$5
Ikura	いくら	\$7
Ume	うめぼし	\$5
Konbu	こんぶ	\$5
Shirasu	しらす	\$5
Okaka	おかか	\$5
Mentaiko	明太子	\$5

Yakimusubi (grilled musubi): 焼きおにぎり		
Miso or Shoyu	味噌／しょうゆ	\$5

Ochazuke (rice w/ homemade dashi): お茶漬け)		
Ikura	いくら	\$8
Salmon	鮭	\$6
Ume	梅	\$6

Steamed rice	ご飯	\$3.50
--------------	----	--------

NOODLES 麺類

Soba or Udon そば／うどん		
(buckwheat or wheat flour noodles)		
Zaru (served cold with dipping sauce)	ざるそば／うどん	\$11
Kake (served hot in broth)	かけそば／うどん	\$11
Tororo (w/ mountain yam & quail egg)	とろろ	\$13
Tempura	天ぷらそば・うどん	\$15
(w/ shrimp and shiso tempura, hot or cold)		

Inaniwa Udon 稲庭うどん (冷・温)		\$12
Thin flat wheat flour noodle (w/ cold dipping sauce) or (w/ fish cake in hot broth)		

Yakisoba 焼きそば		\$13
Stir fried noodles with pork and vegetables		

DESSERTS デザート

Strawberry Dream ストロベリードリーム		\$5
(w/ condensed milk)		

Kinako Mochi きなこもち		\$5
---------------------------	--	-----

Age Isobe Mochi 揚げ磯辺もち		\$5
-------------------------------	--	-----

Warabi Mochi わらびもち		\$5
---------------------------	--	-----

Zenzai ぜんざい		\$6
--------------------	--	-----

Ice Cream 抹茶アイス／バニラアイス		\$5
(Green Tea or Vanilla)		

Yuzu Sorbet ゆずソルベ		\$5
--------------------------	--	-----

Additional toppings: トッピング各種

Mochi Balls	もちボール	\$3
-------------	-------	-----

Ice Cream	アイスクリーム	\$3
-----------	---------	-----

Azuki Beans	小豆	\$3
-------------	----	-----



Indicates an Izakaya Nonbei specialty

赤枠で囲った各品は、当店の看板メニューでございます

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

生または火の通りが完全でない肉類・鶏肉・魚介類・卵には飲食起因の健康被害の危険性も高まりますのでご了承ください



IZAKAYA NONBEI