

스시 사시미 Sushi Sashimi

17 니기리 셀렉션

참치, 연어, 장어, 새우 9피스

18 스몰 사시미

얇은 슬라이스(9피스).

(참치 사시미 or 연어 사시미 or (참치+연어사시미 5볼 추가))

19 라지 사시미

두꺼운 슬라이스 (15피스)

(참치 사시미 or 연어 사시미 or (참치+연어사시미 5볼 추가))

돌판구이 Ishyaki (화산암)

- 음식은 400도씨의 화산암 위에 올려 제공됩니다.
- 음식 본연의 수분으로 요리 됩니다.
- 딥핑 소스를 제공합니다.
- 절대 고추를 돌 위에 놓지 마세요.
- 모든 돌판구이는 밥과 함께 제공 됩니다. #76 뉴 스타일 사시미는 제외입니다.

30 데리야키 치킨

슬라이스한 양파 위에 데리야키 치킨을 얹어 밥과 작은 샐러드와 함께 제공됩니다.

69 와규 스테이크

정육면체로 자른 7등급 마유라 스테이션의 100% 와규 우둔살, 감자 샐러드, 딥핑 소스.

70 와규 & 관자

와규 우둔살과 2개의 훗카이도 관자, 감자 샐러드, 딥핑 소스.

75 해산물 콤비네이션

신선한 생선, 새우, 관자 & 오징어. 데리야키와 아이올리 딥핑 소스.

76 뉴 스타일 사시미

사시미(12피스)가 화산암 위에 제공 됩니다.

참치 사시미만 or 연어 사시미만 = 5불 추가

78 와규 9등급

마유라 스테이션의 100% 와규 가슴살 슬라이스.

화산암 위에서 기름이 약간 될 수 있으니 조심하시기 바랍니다.

돌 위에 고추와 소금을 올리지 마세요.

77 와규 9등급 등심

마유라 스테이션의 100% 순종의 9등급 등심과 신선한 표고버섯.

마유라는 호주에서 가장 좋은 생산자이며 호주 전역과 전 세계에 수출합니다.

전골 Sukiyaki

26 수키야키 팻

모든 전골요리는 전골 전용 냄비에 담아 제공되며 얇게 슬라이스한 마유무라 스테이션 100%의 순종 와규 고기, 잘 익은 채소(배추, 양파, 두부, 국수, 표고버섯, 팽이버섯, 우동 국수, 밥 한 공기가 제공됩니다.

- 날 달걀 추가시 +1.50

29 야채 전골

위의 전골요리와 같고 와규 대신에 튀긴 두부가 제공됩니다.

28 해산물 미소 전골

연어, 홍합, 어묵, 잘 익은 채소(배추, 양파, 두부, 국수, 표고버섯, 팽이버섯, 우동 국수, 밥 한 공기)가 제공됩니다.

사이드 요리 Side orders

49 해초 샐러드

50 밥 한 공기

51 미소 수프

52 콘사이 칩스(연근 & 우엉)

53 가리 (생강 피클)

54 에다마메

55 김치&츠케모노 (피클)

56 일본식 그린 샐러드

99 주방에 맥주 쓰기

Dishes Ratings 요리 평점

추천-괜찮은 음식

적극 추천- 둘러 볼 만한 가치

강력 추천 - 특별 여행 할만한 가치

X 추천하진 않지만 그래도 인기 있는 메뉴

Izakaya Style 이자카야 스타일

츠나미의 메뉴는 크고 작게 나눠 먹는 음식에 바탕을 두고 있습니다. 일본에서는 이자카야 라고 부릅니다.

엔트리 사이즈 음식 - 요리 되는데로 하나씩 나갑니다.

양이 얼마나 되나요? 5~6명의 작은 커플이라면 그들이 얼마나 배고프냐에 따라 다릅니다. 롤 1개, 전골이나 돌판요리중의 2개의 엔트리,또는 당신이 엔트리/메인 보다 엔트리와 전골이나 돌판요리를 메인으로서 좋아한다면.

만약 당신이 보통의 엔트리 그리고 메인을 원한다면 종업원에게 알려 주시기 바랍니다.

Hot small dishes Side orders

3 카쿠니 크레페

삼겹살 카쿠니 3 피스, 직접 만든 메밀 크레페
손으로 드실수 있습니다.

4 하루마키 스프링 롤

매운 양배추, 닭, 치즈, 아보카도, 다진 쇠고기

5 아게다시 & 프렌즈

작은 튀긴 두부와 여러가지 한입거리 야채들
(콩, 참깨 소스 등)

6 비프 야키니쿠 슬라이더

구운 불고기, 매콤한 코울슬로, 양파 링, 미니 햄버거.

8 교자

얇게 저민 우영 위에 직접 만든 메추리 만두.
세계 어디에서 맛보지 못한 만두.

9 치킨 카라아게

코지와 사케가 양념된 치킨을 튀킨 요리.

칠리 소스가 같이 제공됩니다. 코지가 육질을 부드럽게 만들어 줍니다.

12 쿠시카츄

빵가루에 묻혀 튀긴 꼬치 모듬

치킨, 버섯, 메추리알, 새우, 돼지고기

13 양 갈비

찌고 구운 매콤한 노란 고추 소스. 매우 진하고 맛있습니다. 그리고 매우 인기가 많습니다.

14. 뎀뿌라 믹스

새우(3), 계절 채소 (5)

15. 채소 뎀뿌라

고기류를 제외한 다양한 채소 튀김. 보코치니 치즈와 신선한 계절 채소로 만들어 드립니다.

키즈 음식 10세 미만

57 기차 모양의 그릇에 데리야키 치킨, 새우튀김, 스프링롤, 감자 샐러드, 과일이 제공 됩니다.

차가운 요리 cold small dishes

1 누타

참치, 연어, 새우, 문어, 피조개, 꿀뚜기와 미소 비니그레트.

2 와규 타다키

훈제된 와규 소고기 & 일본식 버섯

7 튜나 카파치오

그을린 얇게 슬라이스된 신선한 참치와 상큼한 간장 & 와사비 허브 오일.

11 일본식 토스타다

연어, 참치 & 시로미 타르타르, 아보카도, 트러플 드레싱.
타르타르 위의 라임 즙이 추가됩니다.

21 세비체

관자, 그을린 고등어, 오이, 토마토, 양파, 마늘, 생강, 레몬으로 양념한 요리.

따뜻한 해산물 요리 Seafood Hot

10 타쿠산 아시아

새우튀김과 연한 등껍질 게 튀김이 크림리한 매콤한 소스가 어우러진 요리.

16 마리네이트 블랙 코드 (은대구 요리)

사케 술 지게미와 미소로 양념한 은대구, 가지, 브로콜리와 연근 칩스.

20 연어

타즈매니아 연어를 철판에 구워 녹차 국수와 고구마 매쉬를 곁들인 요리.

스시 롤 Sushi Rolls

22. 츠나미 롤

튀긴 새우와 아보카드를 넣고 참깨를 뿌린 안과 밖을 뒤집은 롤.

23 칸쿤 롤

튀긴새우와 마늘이 들어 있으며 훈제한 와규를 위에 얹은 롤.
잘라페노 발사믹.

24 스모키 프라운 롤

쌀과자 연어와 아보카도, 훈제 새우와 그린 칠리 소스.

25 피쉬 & 칩스 롤

하얀생선 튀김과 곤이, 여러 튀김과 타르타르 그리고 진저 살사.

42 호타테 롤

훗카이도 관자, 연어, 아보카도, 와사비 살사와 명랑젓 마요.

43 카니카니 롤

연한 등껍질 게, 게맛살, 아보카도, 스파이시 아이올리, 토비코

44 볼케이노 롤

연어, 아보카도, 스파이시 마요, 토비코, 카바야키

45 케코 롤

장어와 아보카도, 토치된 연어로 감은 롤.

타르타르 & 칠리 소스.

46 베지테리안 롤

튀긴 야채, 스파이시 마요.

48 스파이시 튜나 롤

매콤한 참치 & 아보카도를 안쪽에, 생강, 파, 토치된 참치를 바깥쪽에 얹은 롤.

25 라도 롤

참치회, 장어, 명랑젓 & 3개의 다른종류의 토비코, 아보카도 그리고 감귤류.

42 레트로 후토마키 롤

그동안의 "팬시롤"은 테카, 카파, 캘리포니아, 후토마키를 접하셨습니다. 이것은 클래식한 롤입니다.

츠나미에서는 감표(박), 계란, 간장에 끓인 표고버섯, 장어, 나쿠라 덴부(생선 가루), 오이 등으로 만든 롤을 맛보실수 있습니다.
그리고 큐피 마요는 제외 됩니다.

무알콜 음료 Non Alcoholic Beverages

미네랄 워터 750ml (탄산 or 생수)
콜라, 제로콜라, 스프라이트, 레몬 스쿼시
리치 콜라
레몬 라임&비터
오렌지 or 사과주스

일본식 차 Jpanese Tea

겐마이차 (고어멧 일본식 녹차)
뜨거운 물 리필 or 한잔

위스키 whisky (일본식 & 웨스턴 오스트레일리아)

기린 '타라주쿠' (테이크아웃 가능)
- 후지산 비냉여각과

니카 미야기코 NAS
니카 타케츠수루 21년 산
림버너 바렐 스트렝스 #M43

플럼 와인(매실주) & 그외 Plum wine (umeshu) & other

에이코 우메슈 메실 와인 (에히메)
에이코 카주-라쿠엔 미칸 (오렌지-에히메)

키위 우메슈 (메실 & 키위 - 에히메)
데이코 골드 키위슈
오카제몬 우메슈
킨몬 니주쿠 실버 플럼 와인 (아키타)
시주쿠 프리미엄 골드 우메슈
코시고이 플럼 와인 다이긴조 (치바)

*모든 매실주는 포장 가능하지만 직접 담근 매실주는 제외 됩니다.

맥주 - 현지 & 수입산

코로나 라이트
투헤이즈 엑스트라 드라이
하이네켄
호프브라우
아사히
치메이 블루 트라피스트 에일 9%

맥주 - '일본산 물'

'일본산 물' 이란 의미는 일본에서 만들었고, 일본인이 만들었으며 일본의 물을 사용했기 때문입니다. 다른말로로는 이것은 중국, 타이랜드, 영국 또는 호주에서 만들지 않았다는 말입니다.

장담컨데 우리가 직접 수입을 했기 때문입니다. - 저희가 생각하기엔 이것이 훨씬 맛이 좋습니다.

선토리 프리미엄 몰츠 500ml 캔
프리미엄 에비수 500ml 캔