

お任せ お刺身

盛り
合わせ

上お任せ刺盛り

4
8
0
0

特上お任せ刺盛り

6
6
0
0

楽店主特上お任せ

お造り

8
4
0
0



ホノルル店 人気メニュー TOP5

アヒポケ

1800円

ハワイの伝統料理。
ハワイ語で「アヒ」は
マグロという意味です。



ベイクドクラブケーキ

1750円

蟹身と特製クリーミーソースを
合わせてオーブンで
焼き上げました。

シーフードダイナマイト

2600円

海老、たこ、いか、貝類と
きのこ数種類を特製クリーミーソースで
グラタン風に焼き上げました。



スパイシー鮭タルタル

1550円

ハワイ店で一番人気のメニュー。
マグロを叩きスパイシーソースと合わせました。
海苔で巻いてお召し上がりください。

手作りジャンボしゅうまい

1150円

ハワイ店で人気のヒットメニュー。
ジューシーでボリュームのある一品です。



※価格はすべて税込

サラダ

楽グリーンサラダ

700円

和牛タタキサラダ

1880円

とりあえず

漬物盛り合わせ

660円

手作り豆腐旨出汁ジュレ

550円

刺身

ひらめの薄造り

1800円

炙りみさば刺身

1250円

青唐醤油漬けまぐろ刺身

1500円



+ いくら 1200円
+ ウニ 1800円

※価格はすべて税込

一品料理

牛タンの柔らか煮	1800 円
白身魚3種のカルパッチョ	1650 円
タコバジルのカルパッチョ	1600 円
ずわいがにの蟹味噌和え	1650 円
あじのたたきみょうが和え	1320 円
山芋とたこの梅しそ和え	1300 円
自家製だし巻き卵	880 円
茹でたて枝豆	660 円
揚げ出し豆腐	660 円
うにシューター	2200 円
お祭り納豆	1750 円
海鮮と野菜などを小さくカットした物に 納豆を添えた物をのりで巻いてお召し上がりください。	
本日の煮付け	1800 円

※価格はすべて税込



うにシューター



お祭り納豆

揚げ物

天ぷら盛り合わせ 2200円

パリパリ骨せんべい 550円

もち粉フライドチキン 990円

ハワイのスタイル。
もち粉でヘルシーにカラッと揚げています。

揚げ出し餅のおろしのせ 770円

水だこの唐揚げ 1350円

ソフトシェルつまみ 1700円

大アジフライ 1600円

特大海老フライ！（1本） 1250円

フレンチフライ 660円

山芋チーズボール（2個） 880円

※価格はすべて税込



天ぷら盛り合わせ



大アジフライ



もち粉フライドチキン



大海老フライ

蒸し物

旬の温野菜	1380円
蒸しあわび	1900円
蓮根まんじゅう	990円
自家製茶碗蒸し	880円

焼き物

えいひれ	1250円
穴子の白焼き	1550円
中トロガーリック醤油炙りつまみ	1980円
ほたて炙り磯辺焼き(2個)	1550円
いかげそと紅しょうがの自家製さつま揚げ	1100円
本日の焼き魚	ASK

寿司

お任せ握り



お任せ7貫 3800 円

お任せ特上10貫 6300 円

お任せ特上15貫 9500 円

楽特上寿司巻物ずくし 15000円
(2-3人前)

まぐろずくし5貫 2800 円

光物ずくし5貫 1700 円

特上炙り5貫 2600 円

特上炙り7貫 3600 円

酒の肴寿司5貫 2500 円

一貫 ～刺身単品も可能です～

たまご (2貫) 450 円 平目 (ポン酢・わさび) 450 円

本マグロ赤身 450 円 平目昆布め 480 円

本マグロ漬け 450 円 金目鯛 450 円

本マグロ中トロ 660 円 あじ 280 円

本マグロ大トロ 880 円 漬けいくら 700 円

サーモン 380 円 こぼれイクラ 1000 円

水ダコ 420 円 ほたて 500 円

蒸ダコ 420 円 ウニ 1200 円

いか 420 円 炙りガーリックシュリンプ 1200 円

蒸海老 420 円 (ボタンエビ)

ボタンエビ 1200 円 炙りサーモンいくらのおせ 560 円

ぶり 350 円 炙りガーリックサーモン 400 円

さば 300 円 炙りガーリックトロ 700 円

煮穴子 440 円 和牛炙り 660 円

あわび 1000 円 うなぎ 600 円

こはだ 300 円 エシャロットうずら握り 350 円

卷物

スパイシーアヒロール	1100 円
サーモンアボカドロール	1100 円
うなぎアボカドロール	1200 円
カリフォルニアロール	1320 円
ソフトシェルロール	1880 円
海鮮ミックスロール	2600 円
楽スペシャル太巻き (1日5本限定)	4300 円
山ごぼうしそ細巻き	500 円
ねぎとろ巻	940 円

かっぱ巻	550 円
かんぴょう巻	550 円
納豆巻	550 円
お新香巻	550 円
梅きゅうり巻	550 円
とろたく巻	940 円
山芋明太巻	720 円
めさばがり巻	720 円
筋子きゅうり巻	720 円
鉄火巻	800 円
穴子きゅうり巻	880 円

汁物

あさりの味噌汁	660 円
しじみの味噌汁	550 円
青さの味噌汁	550 円

デザート

土佐の柚子シャーベット	440 円
ジャージー牛乳のバニラアイス	610 円

果実酒

艶肌梅酒

770円

日本酒ベースのあっさりさっぱりした飲み心地が人気の秘密！無農薬梅酒使用

東光吟醸梅酒

770円

日本で唯一3つの梅酒大会で優勝した梅酒。果実感あふれる味わいが特徴

フルフル完熟マンゴー酒

770円

マンゴーの王様「アルフォンスマンゴー」を贅沢に使用したとろける味わい

柚子日和

770円

日本酒ベースの柚子リキュール柚子の甘みとほろ苦さがある大人のリキュール

ソフトドリンク

コーラ

440円

ジンジャエール

440円

緑茶

440円

ウーロン茶

440円

グアバネクター

770円

リリコイパッション

770円

パイナップルオレンジ

770円

※価格はすべて税込

麦焼酎

一粒の麦	グラス	770円/ボトル	5500円
ちんぐ	グラス	770円/ボトル	5500円
兼八	グラス	880円/ボトル	6600円

芋焼酎

天狗櫻	グラス	770円/ボトル	5500円
ひとり歩き	グラス	770円/ボトル	5500円
佐藤 黒麹	グラス	990円/ボトル	7000円
三岳	グラス	880円	

ボトルセット

デキャンタ (緑茶・ウーロン茶・炭酸)	660円
カットレモン (4個)	220円
梅干し (1個)	110円
グレープフルーツ (1/2個)	550円

※価格はすべて税込

日本酒飲み比べ3点セット



辛口三種



¥1800

谷川岳	春鹿	万齢
超辛純米 (群馬)	純米酒 (奈良)	特別純米 (佐賀)



店主お任せ三種



¥1980

陸奥八仙	メ張鶴	雪の茅舎
特別純米 (青森)	純米吟醸 (新潟)	純米吟醸 (秋田)



プレミアム三種



¥2600

七田	瀬祭	黒龍
純米大吟醸 (佐賀)	純米大吟醸 (山口)	大吟醸 (福井)

日本酒

150ml (小) / 300ml (大)

八海山 (新潟)
特別本醸造

1700円/3400円

七田 (佐賀)
純米大吟醸

2300円/4600円

而今 (三重)
特別純米

1700円/3400円

ゆきの美人 (秋田)
純米酒

1600円/3200円

SUSHI IZAKAYA

楽



GAKU

寿司と肴、
そして、酒。

美味しい料理に、
もっと、いい一杯を。

おまかせコース

OMAKASE COURSE

旬の食材を中心に、その日の仕入れに合わせて
ご用意するおまかせコースです。

—— 当日のご注文も承っております。 ——

お気軽にスタッフまでお声がけください。

KOA

コア

6,600円

(税込)

前菜
お造り
焼物
揚物
握り
汁物
甘味

GAKUの味を気軽に
お楽しみいただける
スタンダードコースです。

HOKU

ホク

8,800円

(税込)

前菜
お造り
焼物
揚物
旬の一品
握り
汁物
甘味

旬の食材をより贅沢に
取り入れた、
おすすめのコースです。

MANA

マナ

11,000円

(税込)

先付
お造り(特選)
焼物
揚物
旬の逸品
握り(特選)
汁物
甘味

特別な食材を使用した
贅沢な内容で
ご用意する特別コースです。

※ 仕入れの状況により、内容は変更となる場合がございます。

SUSHI IZAKAYA

楽

GAKU

寿司と肴、
そして、酒。

美味しい料理に、
もっと、いい一杯を。

日本酒・ワイン まだございます。

メニュー掲載以外にも、
お料理に合わせてお楽しみいただける
日本酒・ワインをご用意しております。

—— お気軽にスタッフまで ——
お声がけください。

本日のおすすめも
スタッフがお選びします。

