

# clap

## ZENSAI BITES

KAVIARI FARM OSCIETRA CAVIAR 30g 750 |50g 900|100g 1650

PADRON PEPPERS sweet honey miso sauce, sesame seeds GF, V, 45

EDAMAME SEA SALT GF, V, VG 45 | SPICY V, N, VG 55

GRILLED UMAMI CHICKEN WINGS peruvian anticucho honey sauce 68

🍣 BLACK COD baby gem lettuce, foie gras, citrus miso, fried kadaifi 144

🍣 CRISPY RICE AVOCADO GF, V 42 | SALMON 58 | WAGYU 98

🍣 SQUID KARA AGE aji panka aioli 76

SHOJIN TEMPURA selected vegetables, daikon oroshi, green tea salt V 78

ROCK SHRIMP TEMPURA spicy chili mayo, chives SF 120



## HAJIMERU STARTERS

🍣 MISO SOUP wakame, tofu, spring onions GF, V, VG 39

SPINACH MISO SOUP truffle oil V, GF 44

🍣 CLAP SALAD dried miso, truffle GF, V 53

🍣 KAISO SALAD seaweed, white goma dressing VG, V 89

KALE & SHRIMP SALAD beansprouts, radish, karashi wasabi dressing SF 75

🍣 CRISPY SHIITAKE SALAD goma dressing V, VG 57

KARAI TOMATO BURATA compressed watermelon, shiso dressing 120

WAGYU BEEF & MUSHROOM GYOZA truffle teriyaki 158

SHRIMP GYOZA tomato shiso salsa SF 130

SEA BASS & MANGO CEVICHE lime, cucumber, coriander 120

PINK PRAWNS CEVICHE grapefruit vinaigrette, sorrel cress, pickled celery GF, SF 190

🍣 SASHIMI CLAP WAY SALMON 125 | TORO 185 | HAMACHI 165

WAGYU BEEF USUZUKURI STYLE quail egg, parmesan, chives 153

🍣 WAGYU BEEF TARTARE & BIWA CAVIAR sando bread 145

# TOKYO SUTORITO

## TOKYO STREET

NOBASHI SHRIMP TEMPURA spicy chili mayo, chives SF 120

GRILLED SWEET CORN shiso butter, shichimi powder V 79

WAGYU BEEF DANBOURI yakitori sauce, mix rice 220

PANKO SEA BASS tonkatsu mayo 130

CLAP SANDO BEEF 180 | CHICKEN 130

CLAP TACOS PULLED BEEF 80 | CRAB SF 145 | CHICKEN 70

KUSHIYAKI BEEF 150 | CHICKEN 85 | SHITAKE V 60

### SASHIMI 3 pcs NIGIRI 2 pcs

AKAMI GF 80  
CHU-TORO GF 110  
O-TORO GF 130  
YELLOWTAIL GF 70

SALMON GF 60  
SEABASS GF 55  
EBI SHRIMP GF 55

SCALLOPS GF, SF 85  
UNAGI 60  
OCTOPUS GF 55  
SWEET SHRIMP GF, SF 75

### SELECTION OF PREMIUM NIGIRI 6 pcs 185

SEASONED AKAMI 50  
SHISO SEA BASS 50  
TARAMA SALMON 50

TOSAZU HAMACHI 50  
WAGYU & FOIE GRAS 50  
BLACK COD NIGIRI 50

### SAIN ROLLS 6 pcs SIGNATURE ROLLS

☞ SURF & TURF snow crab, wagyu beef, avocado, yuzu kosho SF 240

CORN SHRIMP TEMPURA avocado, cucumber, truffle mayo SF 98

SHRIMP TEMPURA spicy mayo, avocado, sesame seeds SF 85

SMOKED SALMON BELLY tenkasu, kimchi CLAP way 95

SPICY TUNA MAKI takuan, asparagus, kadaifi, aji Amarillo 95

SONOMONO UNAGI asparagus, yamagobo, pequillos salsa 79

SOFT SHELL CRAB masago, avocado, shiso, sesame seeds SF 105

☞ SALMON VOLCANO tempura flakes, spicy mayo, tobiko, spring onions, sesame seeds 95

☞ CRISPY SHRIMP & CHU TORO tanuki, spicy mayo, yuzu truffle dressing SF 105

☞ CRAZY CALIFORNIA king crab, avocado, wasabi mayo SF 180

## MEINKŌSU MAIN COURSES

SHOYU CHILEAN SEA BASS sonomono, serori salsa 295

🍷 SEA BASS AMAPEÑO coriander, red onions, sakura mix GF 190

SHRIMPS HOBAYAKI mushroom, asparagus, chili garlic, sake soy SF 195

🍷 BLACK COD MISO sweet citrus miso sauce 270

KARA AGE OCTOPUS WITH AMARILLO ROMESCO piquillo, mitsuba salsa N 190

STONE BOWL | VEGETABLES v, VG 125 | WAGYU 315

SALMON TERIYAKI CLAP style sonomono 175

PISTACCHIO CRUSTED BABY CHICKEN pickled ginger N 165

MARINATED LAMB RACK (3 pcs) kimchi CLAP way 310

BRAISED BEEF CHEEK barley miso, spring onions, baby gems 265

## AUSTRALIAN WAGYU

BEEF TENDERLOIN 180G 385

RIBEYE 250G 480

SIRLOIN 300G 460

TOMAHAWK RIBEYE 1.5KG 1800

sauce selection: teriyaki | anticucho red & yellow | chimichurri

## OKAZU SIDES

EGGPLANT AGEBITASHI soy mirin sauce v, VG 60

STEAMED WHITE RICE v, GF, VG 30

QUINOA RISOTTO yuzu truffle dressing v 65

🍷 KIZAMI WASABI MASHED POTATO v 55

BROCCOLINI sake soy, garlic chips v, VG 55

SHITAKE MUSHROOM SKEWERS tamari butter chives v, GF 60

# VEGETARIAN MENU

## ZENSAI TO HAJIMERU BITES TO STARTERS

PADRON PEPPERS sweet honey miso sauce, sesame seeds GF, VG 45

EDAMAME SEA SALT GF, VG 45 | GRILLED SPICY GF, VG 55

🌀 TOFU KARA AGE creamy aji amarillo 55

🌀 CRISPY RICE AVOCADO yuzu juice, coriander, shiitake mushroom VG 42

🌀 CLAP SALAD dried miso, truffle GF 52

🌀 KAISO SALAD seaweed, white goma dressing VG 89

EGGPLANT AGEBITASHI soy mirin sauce VG 60

BLACK RICE & AVOCADO TARTARE yuzu, cucumber, coriander, cherry tomato VG, GF 80

KARAI TOMATO BURRATA compressed watermelon, shiso dressing 120

CRISPY SHIITAKE SALAD goma dressing VG 57

SHOJIN TEMPURA selected vegetables, daikon oroshi, green tea salt 78

## NIGIRI

AVOCADO GF, VG 55

MANGO GF, VG 55

ASPARAGUS GF, VG 55

BELL PEPPER GF, VG 55

## ROLLS

BLACK GARDEN GF, VG 65  
cucumber, carrot, bell pepper, avocado

ASPARAGUS TEMPURA 70  
mayo, avocado, sesame seeds

SHIITAKE MUSHROOM GF, VG 55  
sautéed shiitake, sesame seeds

## MAKI

AVOCADO GF, VG 55

CUCUMBER GF, VG 55

ASPARAGUS GF, VG 55

## MEINKŌSU MAIN COURSES

🌀 GRILLED SILKEN TOFU daikon oroshi, mix herbs GF 110

SHITAKI MUSHROOM SKEWERS tamari butter chives GF 90

STONE BOWL VEGETABLES VG 125

🌀 QUINOA RISOTTO yuzu truffle dressing 120

ICHIGO MISO GLAZED EGGPLANT GF, VG 75

VEGETABLES KUSHIYAKI (5 PCS) edamame and goma dip VG 55

# دجاج

## زنساي بايتز

### ٤٥ فلفل البادرون

صلصة الميزو والغسل ز بذور السمسم

### ٥٥ ادامامي مع ملح البحر | ٤٥ ا حار

### ٦٨ أجنحة دجاج أومامي مشوية

صلصة العسل انتيكوتشو البيروفية

### ١٤٤ سمك الغد الأسود

خس، فوا جرا، ميسو الحمضيات، قطايف

### ٩٨ أرز مقلي

مقرمش مع الأفوكادو | ٤٢ | السلمون | ١٥٨ واغيو ٩٨

### ٧٦ حبار مقلي

أبولي فلفل ال آهي - بانكا

### ٧٨ خضار التمبورة

خضار متنوعة، فجل دايفون أروشي، ملح الشاي الأخضر

### ١٢٠ روك شريمب تمبورا

مايونيز بالفلفل الحار، شبت

### ٦٩ تاكو اللحم المفروم

مرابي الفلفل الحار بنكهة اليوزو وفلفل بادرون



## هاجيميرو المقبلات

### ٣٩ شوربة الميزو

واكامي (أعشاب بحرية) ، توفو ، بصل أخضر

### ٥٢ سلطة CLAP

ميزو مجفف ، كمأة

### ٨٩ سلطة كايزو

أعشاب بحرية ، صلصة غوما البيضاء

### ٧٥ سلطة كرنب (كيل) و الروبيان

براعم الفول، الفجل، صلصة الوسابي و الكراشي

### ٥٧ سلطة شيتاكي المقرمشة

صلصة غوما

### ١٢٠ بوراتا الطماطم الحارة

بطيخ مضغوط وصلصة الشيسو

### ١٥٨ واغيو بيف فطر جيوزا

صلصة الترافل ترياكي

### ١٣٠ جيوزا الروبيان

صلصة الشيزو بالطماطم

### ١٩٠ سيفيش الروبيان الوردية

مع صلصة الجريب فروت، نبات السوريل والكرفس

## توكيو سوترايتو:

### توكيو ستريت

#### تمبورا جيمري نوباشي ١٢٠

مع صلصة المايونيز الحارة بالفلفل الحار والثوم الأنجليزي (خالٍ من السكر)

#### ذرة حلوة مشوية ٧٩

مع زبدة الشيسو ومسحوق الشيشيمي

#### لحم الواغيو بنكهة دانبوري ٢٢٠

مع صلصة الياكيتوري وأرز مشكل

#### سمك البحر الأبيض ١٣٠

المغلف بالبانتكو مع صلصة تونكاتسو المايونيز

ساندوتش اللحم على طريقة CLAP بـ ١٨٠ | الدجاج بـ ١٣٠

تاكوس CLAP مع لحم بـ ١٨٠ | سرطان البحر بـ ١٤٥ (خالٍ من السكر) | الدجاج بـ ٧٠

كوشياكي اللحم بـ ١٥٠ | الدجاج بـ ٨٥ | الشيتاكي بـ ٦٠

### نيغيري ٢ قطع ساشيمي ٣ قطع

٨٠ اكامي	٦٠ سلمون	٨٥ محار صدف
١١٠ شو - تورو	٥٥ قاروس (سي باس)	٦٠ اوناغي
١٣٠ او- تورو	٥٥ روبان ابي	٥٥ أخطبوط
٧٠ يلوتيل		٧٥ روبان حلو

### تشكيلة من النيغيري الفاخر ٦ قطع ١٨٥

٥٠ اكامي متبل	٥٠ توسازو هاماشي
٥٠ شيسو سمك القاروص (سي باس)	٥٠ لحم واغيو و فوا جرا
٥٠ تراما سلمون	٥٠ مأكولات بحرية مخبوزة
	٥٠ سوشي بلاك كود نيغيري

### رولز مميزين

#### رولزسان ٦ قطع

##### سرف & ترف ٢٤٠

سلطعون , لحم واغيو , أفوكادو , يوزو كوشو

##### تمبورا الروبيان ٨٥

مايونيز مع الفلفل الحار , أفوكادو , حبوب السمسم

##### سموكد سالمون بيلي تينكاسو , كيمتشي بأسلوب CLAP ٩٥

##### ماكي التونة الحارة ٩٥

تاكوان , هليون , كادايف , عجي أماريلو

##### سونومونو أوناجي هليون , ياماغوبو , صلصة بيكيويوس الحارة ٧٩

##### كراب سوفت شيل ١٠٥

ماساغو , أفوكادو , شيسو , حبوب السمسم

##### بركان السلمون | سلمون فولكانو ٩٥

رفائق تمبورا , مايونيز حار , توبيكو , يصل أخضر , بذور السمسم

##### روبيان مقرمش وتشو تورو ١٠٥

تانوكي , مايونيز حار , صلصة كمامة يوزو

##### كرايزي كاليفورنيا ١٨٠

سلطعون , أفوكادو , مايو الوسابي

## ماينكوسو الاطباق الرئيسية

شويو سي ياس التشيلي ٢٩٥  
هريس السيزبلياك، صلصة السيزوري

ابامينو سي ياس مع الكزبرة ١٩٠  
بصل أحمر، خليط ساكورا

روبيان هوبياكي ١٩٥  
الهلجون، الثوم الحار، ساكي الصويا

بلاك كود ميسو ٢٧٠  
صلصة ميزو حلوة و حامضة

كارا أجي أخطبوط مع صلصة أماريلو روميسكو ١٩٠  
بيكيلو، صلصة ميتسوبا

ستون بول خضروات ١٢٥ | لحم و اغيو ٣١٥

سلمون تريياكي CLAP ١٧٥  
سونومونو (سلطة الخيار اليابانية)

دجاج صغير بالفستق ١٦٥  
مخلل الزنجبيل

ريش ضان ٣١٠  
كيمشي على طريقة CLAP

لحم الخد البقري ٢٦٥  
الشعيرية، صلصة الميسو، البصل الأخضر، وأوراق الخس الصغيرة.

كوشياكي الواغيو ٢٣٠  
أنتيكوتشو، صلصة الشيزو

## الواغيو الاسترالي

لحم بقر (تندربولين) ١٨٠ غ ٣٣٠

ريباي ٢٥٠ غ ٤٦٠

سيرلوين ٣٠٠ غ ٣٩٠

ريباي توماهوك ١٥٠ ك.غ ١٨٠٠

اختيارات الصلصة: تريياكي | أنتيكوتشو الأحمر والأصفر | تشيميتشوري

## اوказو الاطباق الجانبية

اغيبيتاشي الباذنجان ٦٠  
صلصة صويا و ميرين

أرز أبيض مطهو على البخار ٣٠

ريزوتو الكينوا ٦٥  
صلصة يوزو بالكماة

بطاطا مهروسة مع كيزامي واسابي ٥٥

بروكوليني ٥٥  
صويا الساكي، رقائق الثوم

شيتاكي مشوي ٦٠  
زبدة التماري، الكراث، خالي من الغلوتين

## القائمة النباتية

### زنسي تو هاجيميرو من البايٲس الى المقبلات

#### فلفل البادرون ٤٥

صلصة الميزو والعسل وبذور السمسم

ادامامي مع ملح البحر ٤٥ | حار ٥٥

#### توفو كارا ابي ٥٥

كريمة آبي أماريلو

#### رز مقرمش مع الأفوكادو ٤٢

عصير يوزو ، كزبرة ، فطر شيتاكي

#### سلطة CLAP ٥٢

ميزو مجفف ، كمأة

#### سلطة كايزو ٨٩

أعشاب بحرية ، صلصة غوما البيضاء

#### اغبييتاشي الباذنجان ٦٠

صلصة الصويا والمرين

#### أرز اسود و تارتار الافوكادو ٨٠

يوزو، خيار، كزبرة، طماطم كرزبة

#### كاراي الطماطم البوراتا ١٢٠

سلطة فويو، ميسو مجفف، صلصة شيزو

#### سلطة شيتاكي المقرمشة ٥٧

صلصة غوما

#### تمبورا شوجين ٧٨

خضار متنوعة ، فجل ديكون اوروشي ملح الشاي الأخضر

## نيغيري

أفوكادو ٥٥

مانجو ٥٥

هليون أخضر ٥٥

فلفل حلو ٥٥

## رولز

الحديقة السوداء | بلاك غاردين ٦٥  
خيار ، جزر ، فلفل ، أفوكادو

#### تمبورا الهليون ٧٠

المايونيز، الأفوكادو، بذور السمسم

#### فطر شيتاكي ٥٥

شيتاكي سوتيه ، حبوب السمسم

## ماكي

أفوكادو ٥٥

خيار ٥٥

هليون أخضر ٥٥

## ماينكوسو

### الاطباق الرئيسية

#### سيلكين توفو المشوي ١١٠

دايكون اوروشي، مزيج من الأعشاب، خالي من الغلوتين

#### كوشياكي الخضار (٥ قطع) ٥٥

ادامامي وغوما ديب

#### وعاء حجري ( ستون بول) الخضروات ١٢٥

#### ريزوتو الكينوا ١٢٠

#### ايشيغو الباذنجان المغطى بالميزو ٧٥

#### أعواد الشيتاكي المشوية ٩٠

زبدة التماري، الكراث، خالي من الغلوتين