

日本酒

NIPPON

IZAKAYA BAR + KITCHEN



OUR MENU SHOWCASES
PREMIUM & ABOVE
A-GRADE INGREDIENTS
AND PRODUCE LARGELY
SOURCED FROM CLOSE
NETWORK OF LOCAL
SUPPLIERS & PRODUCERS.
SUPPORTING SUSTAINABLE
FOOD AND OUR LOCAL
COMMUNITY IS VERY
IMPORTANT TO US, AND
WE SEEK TO USE LOCAL
BUSINESSES WHENEVER
WE CAN.



ランチ丼ぶり
LUNCH DONBURI

みそ汁、サラダ、お漬物付

TOPPINGS ON RICE SERVED WITH MISO SOUP, SALAD AND PICKLES

海老天丼 TENDON [TEMPURA PRAWNS & VEGETABLES]	\$24
照り焼きチキン丼 TERIYAKI CHICKEN [GRILLED THIGH FILLET]	\$22
和牛ローストビーフ丼 WAGYU [THINLY SLICED RARE ROAST BEEF]	\$22
カツ丼 KATSUDON [CRUMBED LINLEY VALLEY FREE RANGE PORK TENDERLOIN, EGG SAUCE]	\$22
うなぎ丼 GRILLED UNAGI [FRESH WATER EEL]	\$24
サーモンポケ丼 SALMON POKE DON	\$24
よりどりきのこ丼 GARLIC BUTTER MIXED LOCAL GOURMET MUSHROOMS (V)	\$19.5
野菜天丼 VEGETARIAN TEMPURA (V)	\$19.5

ビジネスランチセット
BUSINESS LUNCH SET刺身、天ぷら、ざる蕎麦、サラダ、みそ汁、ライス、お漬物
SERVED WITH SASHIMI, ZARU SOBA, TEMPURA, SALAD, MISO SOUP, PICKLES & RICE

M7和牛の炭焼き (200g) WAGYU STEAK CHARGRILLED 200G M7	\$33
ポークのヒレカツ KATSU [CRUMBED LINLEY VALLEY FREE RANGE PORK TENDERLOIN]	\$33
ブリのグリル GRILLED BURI [AMBERJACK]	\$33
チキンの照り焼き TERIYAKI FREE RANGE CHICKEN	\$28
なす田楽 きのこソテー添え EGGPLANT DENGAKU & SAUTEED GOURMET MUSHROOMS (V)	\$28



シェア

SHARE

おまかせコース- 2人前 NIPPON BAR OMAKASE TASTING BOARD FOR TWO	MARKET PRICE
海老の茶そばサラダ LOCAL JUMBO TIGER PRAWN GREEN TEA SOBA	\$38
ソフトシェルクラブの天ぷら TEMPURA SOFT SHELL CRAB	\$22
銀鱈の赤味噌焼き GRILLED BLACK COD, RED MISO GLAZED WITH SPINACH PUREE (GF)	\$38
トラウトの燻製仕込み SMOKED PEMBERTON TROUT WITH TEMPURA BROCCOLINI & PICKLED BEETROOT (GF)	\$36
和牛ステーキ CHARGRILLED 200G M9+ MARGARET RIVER WAGYU SIRLION STEAK (GF)	\$58
ぶりの照り焼き YAKI BURI [GRILLED AMBERJACK COLLAR], TERIYAKI GLAZE (GFO)	\$32
マグロのカマ焼き GRILLED SOUTHERN BLUE FIN TUNA COLLAR, SEA SALT, TERIYAKI GLAZE (GFO)	\$34
豚の角煮 BUTA KAKUNI WITH LEEKS & DAIKON [BRAISED LINLEY VALLEY FREE RANGE PORK BELLY] (GF)	\$22
きのこのソテー SAUTÉED GOURMET MUSHROOMS WITH GARLIC BUTTER & YUZU (V, GF)	\$25
雲丹とイクラのプレミアム丼 PREMIUM GRADE UNI & SALMON CAVIAR DONBURI	\$59
アサリと分葱の酒蒸し SAKE CLAM WITH SAUTEED LEEKS	\$28
北海道風カツレツ HOKKAIDO STYLE LAMB CUTLETS (GF)	\$26
トマホークステーキと三種のソース CHAR-GRILLED TOMAHAWK STEAK 1.2KG - 1.4KG	\$128





炉端焼き
ROBATAYAKI

CHARCOAL GRILLED SKEWERS

鶏モモ YAKITORI [CHICKEN THIGH] (GFO)	\$5
手羽先 TEBASAKI [CHICKEN WING] (GFO)	\$5
椎茸 LOCAL GOURMET MUSHROOMS (V, GFO)	\$5
パプリカ SWEET PAPRIKA (V, GFO)	\$5
シャークベイ産帆立 HOTATE [SHARK BAY SCALLOP] (GFO)	\$8
海老 EBI [JUMBO LOCAL TIGER PRAWN] (GFO)	\$8
和牛 M9+ MARGARET RIVER WAGYU SIRLION (GFO)	\$16





にぎり寿司
NIGIRI SUSHI

2PCS PER SERVE | FRESH OR ABURI

大トロ O-TORO [FATTY BLUE FIN TUNA]	\$19	タマゴ TAMAGO [OMELETTE]	\$10
赤身 MAGURO [BLUE FIN TUNA]	\$12	海老 EBI [LOCAL TIGER PRAWN]	\$14
サーモン SAKE [TASMANIAN SALMON]	\$12	雲丹 UNI [PREMIUM GRADE SEA URCHIN]	\$24
ブリ BURI [JAPANESE AMBERJACK]	\$14	帆立 HOTATE [SCALLOP]	\$16
和牛 M9+WAGYU BEEF	\$18	手長海老 TENAGA EBI [SCAMPI]	\$16
たこ TAKO [LOCAL OCTOPUS]	\$10		

刺身
SASHIMI

ALL GF | FRESH OR ABURI

生雲丹 FRESHLY ARRIVED LIVE WHOLE UNI 1PC [SEA URCHIN]	\$35	ブリ BURI 5PCS [JAPANESE AMBERJACK]	\$20
赤身 MAGURO 5PCS [BLUE FIN TUNA]	\$16	帆立 HOTATE 5PCS [SCALLOP]	\$22
大トロ O-TORO 5PCS [FATTY BLUE FIN TUNA]	\$32	手長海老 TENAGA EBI 2PCS [SCAMPI]	\$14
日替わり刺身 WA LINE-CAUGHT FRESH FISH OF THE DAY 5PCS	\$20	お刺身盛り合わせ JUMBO SASHIMI PLATTER 18 PCS	\$89
サーモン SAKE 5PCS [TASMANIAN SALMON]	\$16		

シグネチャーメニュー
NIPPON BAR
SIGNATURE

デビルバイト [雲丹・ブリ・
大トロの 刺身盛り合わせ]
DEVIL'S BITE 4 PCS
[UNI, BURI & O-TORO] (GF)

\$36



居酒屋
IZAKAYA



枝豆 EDAMAME, SEA SALT FLAKES (V,GF)	\$6	天ぷら盛り合わせ TEMPURA MORIAWASE , TIGER PRAWNS & SEASONAL VEGETABLES	\$29
自家製お漬物 HOUSE-MADE PICKLES (V,GF)	\$5	野菜天ぷら TEMPURA VEGETABLES (V)	\$19
クリームコロッケ CREAM CORN CROQUETTE	\$12	鶏唐揚げ TORI KARAAGE [FRIED CHICKEN] WASABI AIOLI	\$18
手作りフライドポテト HAND CUT POTATO CHIPS (V,GF)	\$9	イカ唐揚げ IKA KARAAGE [FRIED SQUID] WASABI AIOLI	\$18
揚げ出し豆腐 AGEDASHI TOFU (V)	\$14	フリーマントル産サーディンのカツ揚げ FREMANTLE SARDINES KATSU	\$18
揚げ餅おろしソース OROSHI AGEMOCHI (V)	\$14	さんまの塩焼き SANMA SIO YAKI, [GRILLED SAURI FISH] GRATED DAIKON (GF)	\$22
生牡蠣(ゆず・梅干し) OYSTERS NATURAL (6 PCS), PONZU OR UMEBOSHI VINAIGRETTE (GF)	\$28	焼きそば YAKISOBA, STIR FRIED EGG NOODLES, CHICKEN, VEG & MUSHROOM	\$19
マグロユッケ O-TORO TARTARE [FATTY BLUE FIN TUNA], SALMON ROE, WASABI FRAICHE (GF)	\$28	お茶漬(梅干し/鮭) OCHAZUKE [RICE TOPPED WITH SALMON FLAKES OR UMEBOSHI AND TEA]	\$12
和牛のたたき M7 MARGARET RIVER WAGYU BEEF TATAKI, SEARED RARE BEEF, CUCUMBER, SCALLION, SOY & GINGER	\$28	焼きおにぎり(梅干し/鮭) YAKI ONIGIRI (PER PIECE), UMEBOSHI OR SALMON	\$4.5
和牛カツサンド M9+ MARGARET RIVER WAGYU SIRLION KATSU SANDWICH WITH SLAW & SWEET POTATO CHIPS	\$39	あさりの味噌汁 MISO SHIRU, CLAMS	\$12
ポーク餃子 PORK GYOZA, CITRUS SOY, SESAME CHILLI OIL DIP (6 PCS)	\$18	豆腐団子の味噌汁 MISO SHIRU, TOFU DANGO (V,GF)	\$8
		味噌汁 CLASSIC MISO SOUP (V,GF)	\$4



サラダ SALAD

ポテトときゅうりのサラダ POTATO AND CUCUMBER SALAD, PROSCIUTTO CRISP (V, GF)	\$12	柿とグリーンサラダ PERSIMMON WITH GARDEN GREEN SALAD IN SESAME DRESSING (V, GF)	\$16
なすとトマトのサラダ ROASTED BABY EGGPLANT & TOMATO SALAD (V, GF)	\$16	トマトの柚子ポン酢サラダ WAFU TOMATO & OKRA SALAD WITH YUZU PONZU (V, GF)	\$16

巻き寿司 MAKI SUSHI

マグロのスパイシーロール SPICY MAGURO TORO, CHOPPED TORO, CHIVES, SPICY MAYONNAISE	\$28	海老のカルフォルニアロール KAPPA MAKI, CUCUMBER & SESAME SEEDS (V)	\$12
ソフトシェルクラブロール SOFT-SHELL CRAB ROLL	\$24	海老のカルフォルニアロール LOCAL TIGER PRAWN CALIFORNIA ROLL, CUCUMBER, AVOCADO, TOBIKO ROE	\$29
うなぎロール GRILLED FRESH WATER EEL ROLL	\$24		



デザート DESSERT

スイートポテト BAKED SWEET POTATO WITH RED BEAN PUREE (V,GF)	\$16
黒蜜羊羹 YOKAN KUROMITSU [BUCKWHEAT JELLY SLICE, MOLASSES SYRUP] (V)	\$12
アイスクリーム HOME MADE ICE CREAM TRIO, MATCHA & RED BEAN & BLACK SESAME (V,GF)	\$18
あんこ餅 YAMAGUCHI ANKO [RED BEAN] MOCHI WITH SAKURA LEAVES & GREEN TEA MOUSSE (V)	\$12

