

Menu

お品書き



No.1 Maguro from JAPAN!

活美登利 寿司
KATSUMIDORI SUSHI
TOKYO

The best SUSHI made with seasonal ingredients.

We offer Japanese cuisine which harmonizes local Hawaiian ingredients and Japanese seasonal ingredients by Executive Chef, Noboru Nagumo.

Katsu Hawaii Special (14pcs+1roll)

\$42.00

- Otoro with Minced Fresh Wasabi 大トロのきざみ山葵のせ
- White Fish Marinated in Yogurt 自身のヨーグルトの熟成
- Herring Roe with Smoked Takuan 数の子 いぶりがっこを挟んだ燻製香り
- Fresh Salmon Toro with Basil Miso 生トロサーモン バジル味噌のせ
- Boiled Snow Crab with Yuzu Miso Sauce ボイルズワイ蟹 軽い柚子味噌味
- Broiled Yellowtail with Ponzu Gelée ハマチの裏炙りオリジナル食べるボン酢
- Boiled Shrimp with Sauce Américaine ボイル海老 アメリカンソース
- Tuna Marinated in Olive Oil まぐろのオリーブオイル熟成仕込
- Abalone with Lemon and Salt あわび レモン塩
- Negitoro Roll Topped with Sea Urchin ネギトロ細巻のウニのせ
- Katsumidori Original Sea Eel 穴子
- Sliced Steak with Horseradish ステーキにぎり ホースラディッシュ添え
- Egg Topped with Mentaiko 玉子つまみ 明太子のせ



Signature Menu

横綱

YOKOZUNA (13pcs+1roll) \$35.00

Fatty Tuna, Yellowtail, Medium Fatty Tuna, Salmon Roe, Crab, Abalone, Sea Urchin, Sweet Shrimp, Egg, Broiled Salmon, Scallop, Grilled Beef, Negitoro and Sea Eel

大トロ、はまち、中トロ、いくら、カニ、あわび、うに、甘海老、玉子、炙りサーモン、ほたて、牛肉、ネギトロ巻、穴子



汁物 Soup



あさり汁 Little Neck Clam Soup

\$4.50



あら汁 Arajiru (Miso soup madewith fish stock)

\$3.50



本日のお椀 Today's Soup

Today's Price

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Menu will change regularly based on seasonality and availability of ingredients. Dietary restrictions can be accommodated.

大関

OZEKI (10pcs+1roll) \$27.00

Medium Fatty Tunax2, White Fish, Salmon Roe, Big Red Shrimp, Egg, Crab, Sea Urchin, Negitoro, Sea Eel and Scallop

中トロ x2、白身、いくら、大赤海老、玉子、かに、うに、ネギトロ巻、穴子、ほたて



関脇

SEKIWAKE (9pcs+1roll) \$22.00

Medium Fatty Tuna, Squid, Tuna, Herring Roe, Negitoro, Egg, Big Red Shrimp, Sea Urchin, Salmon Roe and Scallop

中トロ、いか、まぐろ、数の子、ネギトロ巻、玉子、大赤海老、うに、いくら、ほたて

小結

KOMUSUBI (7pcs+1roll) \$17.00

Medium Fatty Tuna, Daimyo Mackerel, Tuna, 2types Rolls, Egg, Boiled Shrimp, Salmon Roe and Salmon

中トロ、大名さば、まぐろ、巻物2種、玉子、ボイル海老、いくら、サーモン



Sushi Nigiri



Providing our customers with fresh, high-quality sushi at reasonable price and impressive service.

Our fresh tuna,
which come from JAPAN

まぐろ



おすすめ
Recommendation



極上まぐろづくし
Deluxe Tuna Nigiri and Roll
大トロ / 中トロ / ネギトロ巻
Fatty Tuna / Medium Fatty Tuna / Negitoro

\$28.00



まぐろ 8 貫
8pcs of Tuna
\$15.00

活 Signature Menu



まぐろ
Tuna
*1 piece per order

\$2.00



中トロ
Medium Fatty Tuna
*1 piece per order

\$4.00



大トロ
Fatty Tuna
*1 piece per order

\$5.00

pure gold leaf
on TOP! 



黄金寿司
Golden Sushi

*1 piece per order

\$8.00



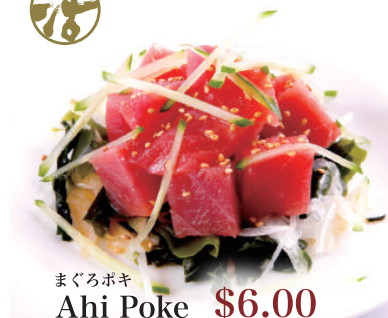
まぐろ正油漬
Tuna
Marinated in Soy Sauce

*1 piece per order \$3.00



ネギトロ
Negitoro

*1 piece per order \$3.00



まぐろホキ
Ahi Poke \$6.00

活おすすめ寿司プレート



おすすめ
Recommendation

— Katsu Favorite Sushi Plate —



人気づくし
Assorted Popularity \$9.75
Tuna, Squid, Salmon, Squid, Red Shrimp
まぐろ、いか、サーモン、はまち、赤海老



炙りさば棒寿司
Broiled Mackerel Oshi Sushi \$12.75



炙りづくし \$9.75
Assorted Broiled Sushi (5pcs)
Broiled Fatty Tuna, Broiled Scallop, Broiled Salmon with Miso,
Broiled White Fish, Shrimp Mayonnaise
炙りトロ、炙りホタテ、サーモンちゃんちゃん、炙り自身、えびマヨネーズ



塩レモンづくし
Assorted Salt/Lemon Sushi(5pcs) \$9.75
Salmon, Scallop, Red Shrimp, Squid, White Fish
サーモン、ホタテ、赤海老、いか、自身



活御膳
Katsu Gozen \$19.50

刺身、天ぷら、茶碗蒸し、サラダ、小鉢、ご飯、おしんこ、みそ汁
Sashimi, Tempura, Savory Egg Custard, Salad,
Small Bowl of Appetizer, White Rice, Pickle, Miso Soup

Keiki
Special
\$7.00

For Kids!!
お子様セット

まぐろ、自身、玉子サンドウィッチ、海老フライ、
鶏の唐揚げ、トマト、デザート、
オレンジジュース
Tuna and White Fish Sushi, Egg Sandwich,
Fried Shrimp, Fried Chicken, Tomato.
Served with Orange Juice and Dessert



にぎり



おすすめ
Recommendation

— A la carte —

*1 piece per order



玉子
Egg

\$1.00



アボカド
Avocado

\$1.00



シメサバ
Cured Mackerel

\$1.50



ボイル海老
Boiled Shrimp

\$1.50



サーモン
Salmon

\$2.00



えんがわ
Engawa

\$2.00



大名さば
Daimyo Mackerel

\$2.00



たい
Red Snapper

\$2.00



いか
Squid

\$2.00



はまち
Yellowtail

\$2.00



うなぎ
Eel

\$2.50



つぶ貝
Whelk

\$3.00



サーモンの正油漬け
Salmon Marinated
in Soy Sauce

\$3.00



まぐろの正油漬け
Tuna Marinated
in Soy Sauce

\$3.00



数の子
Herring Roe

\$3.00



大赤海老
Big Red Shrimp

\$3.00



ぼたて
Scallop

\$3.50



ずわいがに
Snow Crab

\$4.00



中トロ
Medium Fatty Tuna

\$4.00



あわび
Abalone

\$5.00

炙りにぎり
— Broiled Nigiri —

 おすすめ
Recommendation



炙りサーモン
Broiled Salmon
*2 pieces per order \$4.00



炙りえんがわ
Broiled Engawa
*2 pieces per order \$4.00



海老マヨネーズ
Shrimp Mayonnaise
*2 pieces per order \$4.00



マヒマヒ天ぷら寿司
Mahimahi Tempura
*2 pieces per order \$4.00



炙りさば
Broiled Mackerel
*2 pieces per order \$4.00



ビーフ握り
Beef Nigiri
*1 piece per order \$3.00



サーモンちゃんちゃん焼き
Broiled Salmon with Miso
*2 pieces per order \$4.00



ほたてバジルマヨネーズ
Scallop Basil Mayo
*1 piece per order \$4.00



炙り中トロ
Broiled Medium Fatty Tuna
*1 piece per order \$4.00



炙り大トロ
Broiled Extra Fatty Tuna
*1 piece per order \$5.00



まぐろバジル
Broiled Basil Tuna
*2 pieces per order \$5.00



pure gold leaf
on TOP!
黄金寿司
Golden Sushi
*1 piece per order \$8.00

 Signature Menu



活 一本穴子
Katsu Sea Eel Ippon \$8.50

柔らかく仕上げた煮穴子は総料理長秘伝のたれをたっぷりかけてご提供いたします。

Slow-cooked sea eel is served with plenty of sauce, which is our executive chef's secret recipe.

Healthy Sushi

ALL
\$4.00

カルパッチョにぎり

— Carpaccio Nigiri —



ほたてカルパッチョ
Scallop Carpaccio

*1 piece per order



白身カルパッチョ
White Fish Carpaccio
*2 pieces per order



サーモンカルパッチョ
Salmon Carpaccio
*2 pieces per order

アボカドにぎり

— Avocado Nigiri —



ほたてアボカド
Scallop Avocado

*1 piece per order



白身アボカド
White Fish Avocado
*2 pieces per order



サーモンアボカド
Salmon Avocado
*2 pieces per order

サラダにぎり

— Salad Nigiri —



ほたてオニオン
Scallop Onion

*1 piece per order



白身オニオン
White Fish Onion
*2 pieces per order



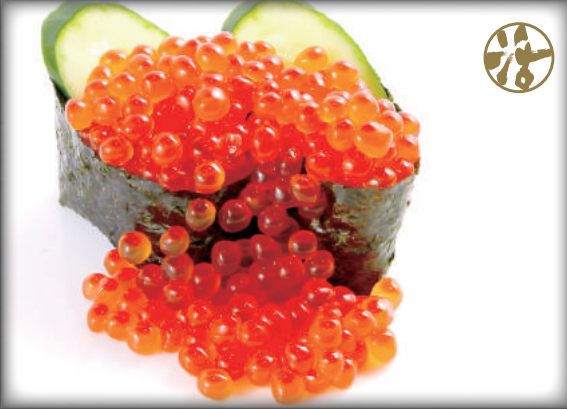
サーモンオニオン
Salmon Onion
*2 pieces per order



おすすめ
Recommendation

こぼれ

— KOBORE —



こぼれいくら
Kobore Salmon Roe \$7.00



こぼれ三貫
Kobore 3pcs \$12.75

いくら / うに / ネギトロ
Salmon Roe/Sea Urchin/
Negitoro



こぼれうに
Kobore Sea Urchin \$12.00



こぼれネギトロ
Kobore Negitoro \$7.00

軍艦

— GUNKAN —

*1 piece per order



とびこ
Tobiko \$1.00



納豆
Natto \$1.00



カニ味噌
Kanimiso \$2.00



ネギトロ
Negitoro \$3.00



いくら
Salmon Roe \$3.00



うに
Sea Urchin \$5.00

三貫にぎり

— 3pcs Plate —



味噌焼き三貫
Miso Yaki 3pcs \$6.00
白身 / サーモン / えんがわ
White Fish/Salmon/Engawa



えんがわ三貫
Engawa 3pcs \$6.00
生 / 塩炙り / 味噌炙り
Raw/Broiled Salt/Broiled Miso



こぼれ三貫
Kobore 3pcs \$12.75
いくら / うに / ネギトロ
Salmon Roe/Sea Urchin/Negitoro

Roll Sushi



ドラゴンロール 🔥 HOT&SPICY

Dragon Roll
with Mayonnaise Sriracha Sauce

\$30.00

うなぎ、海老フライ、まぐろ、アボカド、サーモンポキ
Eel, Fried Shrimp, Tuna, Avocado, Salmon Poke



海鮮カーニバルロール 🔥 HOT&SPICY

Seafood Carnival Roll
with Sweet Chili Sauce

\$13.50

まぐろ、サーモン、いくら、うに、アボカド、きゅうり etc...
Tuna, Salmon, Salmon Roe, Sea Urchin, Avocado,
Cucumber, etc.



オマールの天ぷら、アボカド
Lobster Tempura, Avocado

オマールロール
Lobster Roll \$45.00



牛肉, 玉子
Beef, Egg

すき焼きロール
Sukiyaki Roll \$9.00 Half(4pcs) \$5.50



サーモン, いくら
Salmon, Salmon Roe

サーモンちゃんちゃんロール
Broiled Salmon with Miso Roll \$9.50
Half(4pcs) \$5.75



まぐろポキ、海藻 etc...
Tuna Poke, Seaweed, etc.

ポキポキロール
Poke Poke Roll \$9.50 Half(4pcs) \$5.75



牛肉, 玉子, トマト
Beef, Egg, Tomato

ステーキロール
Steak Roll \$12.00 Half(4pcs) \$7.00



海老、カニカマ、玉子
Shrimp, Crab Stick, Egg

海老シラチャロール
Shrimp Sriracha Roll \$12.00 Half(4pcs) \$7.00



穴子、きゅうり、玉子
Sea Eel, Cucumber, Egg

穴きゅうロール
Sea Eel&Cucumber Roll \$13.50 Half(4pcs) \$7.75



マヒマヒ、玉子、チーズ etc..
Mahimahi, Egg, Cheese, etc.

マヒマヒしゃぶしゃぶロール
Mahimahi Shabushabu \$9.50 Half(4pcs) \$5.75



海老、玉子、きゅうり etc..
Shrimp, Egg, Cucumber, etc.

ガーリックシュリンプロール
Garlic Shrimp Roll \$9.00 Half \$5.50

サラダ
— Salad —

おすすめ
Recommendation



カニ味噌サラダ
Crab Miso Salad
\$7.00



グリーンサラダ
Green Salad
\$6.00



活特製スープサラダ
Katsu Special Soup
Salad
\$6.50



アボカドトマトサラダ
Avocado Tomato Salad
\$7.00



海の幸 Katsu サラダ
Sashimi Salad
\$12.00



えんがわのマリネサラダ
Marinated Engawa Salad
\$9.00



サーモンの皮のパリパリサラダ
Crispy Salmon Skin
Salad
\$8.00



豆腐サラダ
Tofu Salad
\$6.00

サイドメニュー
— Side Menu —



まぐろポキ
Ahi Poke
\$6.00



まぐろの山かけ
Tuna with Grated Yam
\$6.00



いかの塩辛
Salted Squid Guts
\$3.00



海鮮ダイナマイト
Seafood Dynamite
\$7.00



お新香盛合
Assorted Pickles
\$5.00



冷や奴
Chilled Tofu
\$3.00



枝豆
Edamame
\$3.00



まぐろ皮ポン
Tuna Skin Ponzu Vinegar
\$3.00



メロかま煮
Stewed Mero Collar
\$12.50



海鮮茶碗蒸し
Seafood
Egg Custard
\$7.00



玉子焼
Egg Omelette
\$8.00



おすすめ Recommendation

汁物
Soup



あさり汁
Little Neck Clam Soup

\$4.50



あら汁
Arajiru
(Miso soup made with fish stock)

\$3.50



本日のお椀
Today's Soup

Today's Price

サイドメニュー
Side Menu



天ぷら盛合せ
Assorted Tempura
\$12.00



フライドポテト
French Fries
\$4.00



鶏の唐揚げ
Fried Chicken
\$6.00



アボカド天ぷら
Avocado Tempura
\$4.00



エビ天3本
Shrimp Tempura (3 pieces)
\$9.00



野菜天ぷら
Vegetable Tempura
\$7.00



鴨ねぎ
Grilled Duck Breast
\$10.00



タラバ蟹 焼き or ボイル
Red King Crab
(Grilled or Boiled)
\$30.00



焼き魚(日替り)
Grilled Fish(Daily)
\$12.00



鮭ハラス焼き
Grilled Salmon Belly
\$9.00



揚げ出し豆腐
Fried Tofu
\$3.50



天ぷらそば
Cold Soba
with Tempura
\$12.00

デザート
Dessert

アイスクリーム
Ice Cream \$4.00

バニラ 抹茶
Vanilla Green Tea

コナコーヒー
Kona Coffee

マンゴー
Mango

イチゴ
Strawberry

ジアンデュージャ
Gianduja



フルーツ盛り合わせ
Assorted Fruits
\$7.00



ミルク豆腐
Milk Tofu
\$4.50



あんみつアイス
Anmitsu Ice Cream
\$4.00



水羊羹
Sweet Jellied Azuki Bean
\$3.00



パニラアイスのレモンチェロー
Vanilla Ice Cream
with Limoncello
\$3.50

Adult dessert
with liqueur



 おすすめ Recommendation



刺身の盛合せ Assorted Sashimi

2人前 2servings _____ \$28.00
3人前 3servings _____ \$45.00

刺身 Sashimi

大トロ刺身
Fatty Tuna _____ \$26.00
中トロ刺身
Medium Fatty Tuna _____ \$22.00
まぐろ刺身
Tuna _____ \$11.00
はまち刺し
A: Yellowtail _____ \$9.00
サーモン刺し
B: Salmon _____ \$11.00
たい刺し
C: Red Snapper _____ \$11.00
ほたて刺し
D: Scallop _____ \$11.00
いか刺し
E: Squid _____ \$11.00
アワビ刺し
F: Abalone _____ \$25.00

SEAFOOD HOT POT しゃぶしゃぶ

地元ハワイの食材、コナアワビとマヒマヒのしゃぶしゃぶを2種類ご用意しております。ご注文は2人前より承ります。
べにご飯か中華麺をお付けします。

Hot pot that feature the local Hawaiian ingredients such as Mahi Mahi and Abalone.

Minimum order of 2 persons.

A choice of rice or egg noodle at the end of the meal.

お熱いのでお気をつけください。 Please be careful with the burner, the pot and soup as they are very hot.



コナアワビ
Skewered

串刺ししゃぶしゃぶ (ごまだれ又はポン酢)

Skewered ShabuShabu
(Choice of Sesame Sauce or Ponzu)

\$60.00 2人前 (2serving) \$90.00 3人前 (3serving)
\$120.00 4人前 (4serving)



マヒマヒ
Mahimahi

マヒマヒしゃぶしゃぶ (トマトスープ)

MahiMahi ShabuShabu(Tomato Soup)

\$40.00 2人前 (2serving) \$60.00 3人前 (3serving)
\$80.00 4人前 (4serving)



おすすめ
Recommendation

サーモン
— Salmon

鮭



サーモン 8貫
Salmon 8pcs \$15.00



サーモン
Salmon \$2.00
*1 piece per order



サーモンの正油漬け
Salmon Marinated in Soy Sauce \$3.00
*1 piece per order



サーモンちゃんちゃん焼き
Broiled Salmon with Miso \$4.00
*2 pieces per order



サーモンカルパッチョ
Salmon Carpaccio \$4.00
*2 pieces per order



サーモンアボカド
Salmon Avocado \$4.00
*2 pieces per order



サーモンオニオン
Salmon Onion \$4.00
*2 pieces per order



しゃげ皮巻き
Salmon Skin Roll \$9.00



サーモンちゃんちゃんロール
Broiled Salmon with Miso Roll \$9.50
Half(4pcs) \$5.75



HOT&SPICY
スパイシーサーモンロール
Spicy Salmon Roll \$9.00
Half(4pcs) \$4.50



サーモンの皮のパリパリサラダ
Crispy Salmon Skin Salad \$8.00



鮭ハラス焼き
Grilled Salmon Belly \$9.00



サーモン刺し
Salmon Sashimi \$11.00

巻き物 / 手巻き

— Cut Rolls and Hand Roll —



かっぱ巻 Cucumber Roll
Hand Roll \$2.00
Cut Rolls \$3.00



かんぴょう巻 Kanpyo Roll
Hand Roll \$2.00
Cut Rolls \$3.00



納豆巻 Natto Roll
Hand Roll \$2.00
Cut Rolls \$3.00



山ごぼう巻 Yamagobo Roll
Hand Roll \$2.00
Cut Rolls \$3.00



おしんこ巻 Oshinko Roll
Hand Roll \$2.00
Cut Rolls \$3.00



アボカド巻 Avocado Roll
Hand Roll \$2.00
Cut Rolls \$3.00



鉄火巻 Tuna Roll
Hand Roll \$3.00
Cut Rolls \$5.00



トロたく巻 Torotaku Roll
Hand Roll \$4.00
Cut Rolls \$8.00



ネギトロ巻 Negitoro Roll
Hand Roll \$4.00
Cut Rolls \$8.00



中トロ巻 Medium Fatty Tuna Roll
Hand Roll \$4.00
Cut Rolls \$8.00



大トロ巻 Fatty Tuna Roll
Hand Roll \$5.00
Cut Rolls \$10.00



カルフォルニアロール California Roll \$8.00
(8pcs)



ベジタブルロール Vegetable Roll
(8pcs) \$9.00



しゃけ皮ロール Salmon Skin Roll
(8pcs) \$8.00



天ぷらロール Tempura Roll
(8pcs) \$9.50



スパイシーツナロール Spicy Tuna Roll
(8pcs) \$9.00

スパイシーサーモンロール Spicy Salmon Roll
(8pcs) \$9.00

Hot&Spicy



※この写真はイメージです
※ This is for illustrative purpose.

Chef's recommendation

おまかせコース

Omakase Course

1名様 (per person)

\$60.00

前菜

刺身

焼き物

煮物

寿司

デザート

Appetizer - Sashimi - Grilled Dish - Stewed Dish - Sushi - Dessert

*ご予約のみとさせていただきます。(4名様以上)

*Reservation Required (A party of 4 guests or more)

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Menu will change regularly based on seasonality and availability of ingredients.
Dietary restrictions can be accommodated.