

11AM-6PM 8:30PM-CLOSING



Recommended/オススメ
ハマチと大根のカルパッチョ
HAMACHI CARPACCIO 11
hamachi, grated daikon, avocado, yuzu kosho

HappyHour
Price
\$10



炙りサーモン刺身
SEARED SALMON SASHIMI 12
ikura caviar, garlic chips, chives & ponzu

HappyHour
Price
\$11



刺身サラダのおうどん
SASHIMI SALAD UDON 18
Salad topped with an assortment of sashimi on a bed of our house made skinny udon noodles. Sesame dressing



Recommended/オススメ
たたききゅうり・すり胡麻塩タレ
SMASHED CUCUMBER SALAD 6
grated sesame & white soy

HappyHour
Price
\$4



ホタテゆずカルパッチョ
SCALLOP YUZU CARPACCIO 9
scallop yuzu carpaccio description: scallop, yuzu, ikura



Recommended/オススメ
炙りUS和牛寿司
SEARED US WAGYU SUSHI 13
2 pieces of US wagyu rib eye slice on sushi rice

HappyHour
Price
\$13



アヒネバネバ丼
AHI NEBANEBA DON 11
an assortment of health ingredients with ahi and natto from hawaii



Recommended/オススメ
まぐろのタルタル
SPICY TUNA TARTARE CONE 10
avocado puree & spicy tuna



つるとんたんサラダ
TSURUTONTAN SALAD 10
mentaiko caviar dressing, crispy udon & parmigiano-reggiano
onsen slow cooked egg \$2 supplement



Hawaii Gentei ハワイ限定
アヒアボカドポキ
AHI AVOCADO POKE 12



ウニ刺身
UNI SASHIMI 18
5 piece



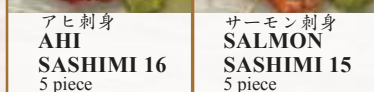
刺身盛り合わせ for 2-3 people
OMAKASE SASHIMI MORIAWASE 40
chef's sashimi assortment



ハマチ刺身
HAMACHI SASHIMI 15
5 piece



アヒ刺身
AHI SASHIMI 16
5 piece



サーモン刺身
SALMON SASHIMI 15
5 piece



しし唐・ゆず胡椒
SHISHITO PEPPER 7
bonito flake & yuzu kosho

HappyHour
Price
\$5



Hawaii Gentei ハワイ限定
アボカドとクリームチーズ 西京味噌漬
AVOCADO & CREAM CHEESE SAIKYO ZUKE 7
Avocado marinated in saikyo miso



鴨の塩焼き
GRILLED DUCK BREAST 11
white soy glaze



リブアイステーキ
RIB EYE STEAK 16
daikon oroshi ponzu yuzu kosho



鴨つくね
DUCK MEATBALL 9
house duck meatballs, onsen egg, teriyaki sauce

HappyHour
Price
\$7



舞茸のグリルトリフ風味
GRILLED TRUFFLE MAITAKE MUSHROOM 11



浅漬け盛り合わせ
ASAZUKE JAPANESE PICKLES 6
assorted pickled vegetables with dashi soy

HappyHour
Price
\$5



おぼろ豆腐
OBORO TOFU 7
green onions, bonito flakes, grated ginger



枝豆
EDAMAME 5
chilled soybeans & sea salt

HappyHour
Price
\$3



Recommended/オススメ
竜田揚げ・油淋鶏ソース
SOY GARLIC FRIED TATSUTA CHICKEN 10
homemade soy garlic sauce

HappyHour
Price
\$7



エビ天ヒリ辛天扶良
CREAMY SPICY SHRIMP TEMPURA 12
spicy sesame cream & micro greens

HappyHour
Price
\$10



エビ餃子・食べるラー油添え
SHRIMP DUMPLING 9
cilantro, garlic chili oil, ponzu



すき焼きバンズ
SUKIYAKI BEEF BUNS (2PCS) 8
Slow cooked beef in a sweet sukiyaki broth



Hawaii Gentei ハワイ限定
ガーリックシュリンプ
GARLIC SHRIMP 11
garlic butter

HappyHour
Price
\$8



エビ天扶良盛り合わせ
ASSORTED SHRIMP TEMPURA 14



野菜天扶良盛り合わせ
ASSORTED VEGETABLE TEMPURA 12



コーンかき揚げ
CORN KAKIAGE 6
crispy corn tempura



芽キャベツの胡麻和え
BRUSSELS SPROUTS GOMA-AE 7
brussels sprouts in grated sesame sauce

HappyHour
Price
\$5



サーモン照り焼き
TERIYAKI SALMON 10



海鮮ロール・トリュフ風味
SEA & TRUFFLE 13
tuna, salmon yellowtail with truffle oil



炙りサーモン・蟹サラダロール
SALMON & SNOW CRAB 13
seared salmon, snow crab salad, tobiko, avocado, crispy rayu spicy sauce



スパイシーまぐろロール
SPICY TUNA ROLL 8



鮭いくらロール
SALMON & IKURA ROLL 9



サラダロール
SALAD ROLL 8



はまちしし唐ロール
HAMACHI SHISHITO ROLL 8



ホタテ明太
SCALLOP MENTAICO 8



ホタテセビーチェ
SCALLOP CEVICHE 10



ネギトロ
NEGI TORO 7



ネギハマ
NEGI HAMA 7

*Consuming raw or undercooked eggs, beef, lamb, milk products, pork, poultry, seafood or shellfish may increase your chances of foodborne illness.

TsuruTonTan
UDON NODLE Brasserie

<https://www.yelp.com/biz/tsurutontan-udon-noodle-brasserie-honolulu>

https://www.instagram.com/tsurutontan_hi/

<https://www.facebook.com/tsurutontanhi/>

<http://www.tsurutontan.com/hawaii>

*Consuming raw or undercooked eggs, beef, lamb, milk products, pork, poultry, seafood or shellfish may increase your chances of foodborne illness.

ハッピーアワードリンクメニュー HAPPY HOUR DRINK MENU

◆ 11:00 AM - 6:00 PM, 8:30 PM - CLOSING ◆ A FULL MENU IS AVAILABLE UPON REQUEST



ASAHI アサヒ 7
DRAFT (生)



SAPPORO サッポロ 5
DRAFT (生)



熱燗 7
HOT SAKE



冷酒 7
COLD SAKE



にがり酒 27
CRÈME DE SAKE 300ml



スパークリング 24
清酒 濁 MIO SPARKLING 300ml



GLASS 8 BTL 40
IICHIKO いいちこ



GLASS 8 BTL 40
KUROKIRISHIMA 黒霧島



GLASS 10 BTL 40
メイオミ シャルドネ
MEIOMI CHARDONNAY



GLASS 8 BTL 32
カンブジェ ロゼ
CAMPUGET ROSE



GLASS 8 BTL 32
ドラムヘラー・カベルネ
DRUMHELLER CABERNET



GLASS 9 BTL 45
カネッラ フリュット プロセッコ
CANELLA BRUT PROSECCO



HappyHour Price \$7
シソ モヒート
SHISO MOJITO 10



HappyHour Price \$8
ストロベリー サンライズ
STRAWBERRY SUNRISE 10



HappyHour Price \$8
トロピカル リフレッシュ
TROPICAL REFRESHER 10



HappyHour Price \$8
ツル ハイボール
TSURU HIGHBALL 11



HappyHour Price \$7
ライチ マティーニ
LYCHEE MARTINI 10

デザートメニュー HAWAII DESSERT MENU



Shaved Ice Hawaiian Style \$12
かき氷ハワイスタイル
Shaved Ice in a Papaya Bowl, served with tropical fruits and your choice of syrup



Green Tea Crepe Cake \$12
抹茶ミルクレープ
Twenty-five lacy thin layers of crepes enveloping the lightest pastry cream with vibrant green tea flavors. Locally made by "Room for Dessert".



Green Tea Pudding \$6
抹茶プリン



Earl Grey Pudding \$6
アールグレイプリン



Coconut Milk Pudding \$6
ココナッツミルクプリン

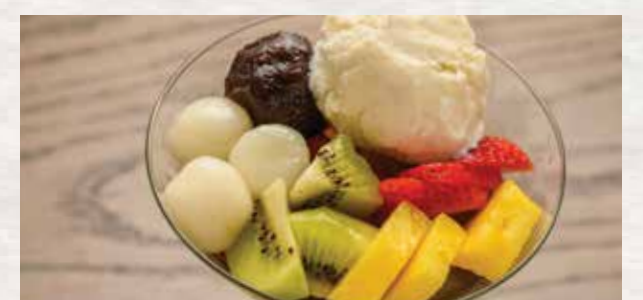


Pudding Sampler \$15
プリンサンプラー



Water Cake 信玄餅 \$7
Kuromitsu Syrup Kinako Powder Ice cream

Ice Cream / Sorbet \$5
アイスクリーム シャーベット
Vanilla Green Tea Lychee Seasonal



Anmitsu Parfait あんみつパフェ \$12
Assorted fruits with gelatin, ice cream, mochi, and sweet red bean paste

https://www.instagram.com/tsurutontan_hi/
<https://www.yelp.com/biz/tsurutontan-udon-noodle-brasserie-honolulu>

<http://www.tsurutontan.com/hawaii>
<https://www.facebook.com/tsurutontanhi/>