

# Food Menu

Costa Mesa, CA

## DAILY FRESH OYSTER

**RAW OYSTER** 生牡蠣 4\*  
HOMEMADE PONZU SAUCE, MOMIJI RADISH

**GRILLED OYSTER** 焼き牡蠣 5\*  
DASHI SOY SAUCE

**FRIED OYSTER** 牡蠣フライ 5\*  
PANKO, MAYO, WORCESTERSHIRE SAUCE

## SASHIMI

**ASSORTED SASHIMI** 刺身盛り合わせ 25\*

**PREMIUM ASSORTED SASHIMI** 上刺身盛り合わせ 38\*

**BLUE FIN TUNA** 本マグロ 20

**BLUE FIN TORO** 中トロ 28

**BLUE FIN O-TORO** 大トロ 38

**RED SNAPPER** 真タイ 18

**YELLOWTAIL** ハマチ 17

**KING SALMON** キングサーモン 19

**STRIPED JACK** シマアジ 23

**OCTOPUS** タコ 18

**SQUID** 剣先イカ 17

## IZAKAYA COLD DISH

**TUNA & AVOCADO TARTARE** 本マグロとアボカドのタルタル 18  
BLUE FIN TUNA SASHIMI, AVOCADO, WASABI MAYO, SOY SAUCE

**UNI & US WAGYU BEEF SASHIMI** 生ウニ生肉巻き 27  
AMERICAN WAGYU BEEF SASHIMI, SEA URCHIN,  
SHISO LEAF, SWEET SOY SAUCE

**SUNOMONO (CRAB, OCTOPUS or WHITE FISH)** 13  
酢の物 (タコ、カニ、白身)  
JAPANESE CUCUMBER, WAKAME SEAWEED, VINEGAR SAUCE

**KING SALMON TRUFFLE CARPACCIO** 19  
サーモントリュフカルパッチオ  
SALMON SASHIMI, TRUFFLE OIL, SASHIMI SOY SAUCE

**SNAPPER YUZU CARPACCIO** 真タイ柚子カルパッチオ 18  
SNAPPER SASHIMI, ORIGINAL YUZU SAUCE

**SEARED ALBACORE PONZU** 備長マグロたたき 16  
SEARED ALBACORE SASHIMI, FRIED GARLIC, ONION, PONZU SAUCE

**SPICY TOFU & DRIED ANCHOVY** ビリ辛ジャコ豆腐 8  
TOFU, DRIED ANCHOVY, GREEN ONION, ORIGINAL SPICY SAUCE

**ROASTED DUCK** 合鴨ロースト 12  
ROASTED AIGAMO DUCK, SWEET SOY SAUCE

## SALAD

**OCTOPUS & RADISH SALAD** タコと水菜と大根サラダ 14  
FRIED BURDOCK ROOT, AO-NORI FLAKES

**BEEF BBQ YAKINIKU SALAD** 牛焼肉サラダ 12  
US KOBE BEEF, CABBAGE, GARLIC SESAME DRESSING

**BAKED CRAB SALAD** カニ味噌しゃきしゃきサラダ 14  
BAKED CRAB, DAIKON RADISH, CUCUMBER,  
KANI MISO DRESSING

**MENTAIKO POTATO SALAD** 明太子ポテトサラダ 8  
POTATO, EGG, CUCUMBER, ONION, MAYO, SPICY COD ROE

## HOT POT

**MOTSU NABE** もつ鍋 M 45 / L 63  
BEEF INTESTINE, CABBAGE, NIRA CHIVE, GARLIC,  
HOUSE SOY DASHI BROTH, RICE OR NOODLE

**PORK SHABU SHABU** 黒豚しゃぶしゃぶ M 55 / L 78  
PORK BELLY, PORK LOIN, NAPA CABBAGE, SPINACH,  
MIZUNA LEAF, TONKOTSU PORK BROTH, RICE OR NOODLE

## IZAKAYA WARM DISH

**GOBO CHIPS** 青海苔揚げゴボウ 10  
FRIED BURDOCK ROOT, AO-NORI FLAKES

**CRISPY MAYO SHRIMP** エビマヨ 12  
SHRIMP TEMPURA, SWEET CHILI MAYO

**JIDORI OMELETTE** だし巻き玉子 11  
JIDORI CHICKEN EGGS, DASHI BROTH

**CORN KAKIAGE TEMPURA** コーンかき揚げ 10  
CORN, TEMPURA FRITTER

**CREAMY CRAB CROQUETTE** カニクリームコロッケ 14  
CRAB, PANKO, BECHAMEL SAUCE

**SHISHITO & MUSHROOM** シシトウとキノコ炒め 8  
PAN FRIED SHISHITO, MUSHROOM, SOY SAUCE

**JIDORI CHICKEN KARAAGE** 地鶏から揚げ 10  
FRIED MARINATED JIDORI CHICKEN THIGH

**JIDORI CHICKEN WING** 地鶏手羽先 10  
FRIED JIDORI CHICKEN WING, BBQ SAUCE

**PORK & KIMCHI** 豚キムチ鉄板炒め 13  
PAN FRIED PORK BELLY, MANPUKU'S KIMCHI, BEAN SPROUTS

**SPICY MISO BEEF INTESTINE** 13  
辛味噌ホルモン鉄板炒め  
PAN FRIED BEEF INTESTINE, CABBAGE, SPICY MISO

**AGEDASHI TOFU** 揚げ出し豆腐 8  
FRIED TOFU, GRATED RADISH, DASHI BROTH

**MISO EGGPLANT** ナス味噌 10  
GRILLED EGGPLANT, SWEET MISO SAUCE

## ROBATA GRILL

**RIBEYE PONZU** リブアイステーキ 23

**BEEF TONGUE** 名物厚切り牛タン 22

**YUZU PORK CHEEK** 豚トロ柚子胡椒 14

**SPICY KUROBUTA PORK SAUSAGE** 辛口黒豚ソーセージ 10

**YAKI SALMON** サーモン塩焼き 19

**WHOLE SQUID** スルメイカ丸焼き 19

**SKATE WING** エイひれ 9

**US WAGYU KALBI SKEWER** 国産和牛バラ串 20

**US WAGYU HANGER STEAK SKEWER** 国産和牛サガリ串 18

**AIGAMO DUCK BREAST SKEWER** 合鴨ねぎま串 14

**CHICKEN MEATBALL SKEWER** 地鶏つくね串 9

**CHICKEN THIGH SKEWER** 地鶏ねぎま串 9

**CHICKEN CARTILAGE SKEWER** 地鶏なんこつ串 9

**PORK BELLY SKEWER** 豚バラ串 10

## RICE, NOODLE, SOUP

**BARA CHIRASHI BOWL** バラちらし丼 20  
CHEF CHOICE OF CHOPPED SASHIMI, CUCUMBER, EGG, RICE

**SALMON IKURA BOWL** サーモン親子丼 21  
KING SALMON SASHIMI, IKURA, RICE

**ZUKE MAGURO BOWL** 漬けマグロ丼 22  
MARINATED TUNA SASHIMI, RICE

**KING SALMON CHAZUKE** サーモン茶漬け 12  
KING SALMON, RICE, DASHI BROTH

**MENTAIKO CHAZUKE** 明太子茶漬け 13  
SPICY COD, RICE, DASHI BROTH

**SHRIMP TEMPURA UDON** エビ天うどん 15  
SHRIMP TEMPURA, UDON NOODLE, DASHI BROTH

**BEEF SUKIYAKI UDON** 牛肉うどん 16  
BBQ BEEF, EGG YOLK, UDON NOODLE, DASHI BROTH

**TOFU & MUSHROOM MISO SOUP** 5  
豆腐とキノコの味噌汁  
TOFU, MUSHROOM, WAKAME SEAWEED, MISO

**ASARI CLAM MISO SOUP** アサリの味噌汁 7  
ASARI CLAM, MISO

## NIGIRI SUSHI

**BLUE FIN TUNA** 本マグロ 10  
HON MAGURO

**BLUE FIN TORO** 中トロ 14  
CHU-TORO

**BLUE FIN O-TORO** 大トロ 19  
O-TORO

**KING SALMON** キングサーモン 9  
SAKE

**RED SNAPPER** 真タイ 9  
MADAI

**STRIPED JACK** シマアジ 12  
SHIMAAJI

**ALBACORE** 備長マグロ 8  
BINCHO-MAGURO

**YELLOWTAIL** ハマチ 8  
HAMACHI

**YELLOWTAIL BELLY** ハマチトロ 11  
HAMACHI TORO

**SQUID** イカ 8  
IKA

**OCTOPUS** タコ 8  
TAKO

**SALMON ROE** イクラ 12  
IKURA

**SWEET SHRIMP** 甘エビ 17  
AMAEBI

**SEA URCHIN** ウニ 26  
UNI

**FRESH WATER EEL** ウナギ 9  
UNAGI

**AMERICAN WAGYU** 炙り国産和牛 13  
NIKU

## ROLL SUSHI

**NEGI TORO** ねぎトロ 13  
BLUE FIN TORO, SCALLION

**TORO TAKU** トロたく 13  
BLUE FIN TORO, TAKUAN RADISH

**TUNA** 鉄火 11  
BLUE FIN TUNA

**NEGI HAMA** ねぎハマ 10  
YELLOWTAIL, SCALLION

**SALMON SKIN** サーモンスキン 10  
SALMON SKIN, CUCUMBER, BURDOCK ROOT

**BAKED CRAB** 炙りカニ 12  
BAKED CRAB, AVOCADO, CUCUMBER

## PRESSED SUSHI

**SABA MACKEREL** バツテラ 15

**FRESH WATER EEL** ウナギ 22

**SALMON** サーモン 19

## DESSERT

**PUMPKIN ZENAI** 南瓜ぜんざい 9

**GREEN TEA MOUSSE** 抹茶ムース 9

**ICE CREAM** アイスクリーム 4

**HACHI**  
JAPANESE IZAKAYA

\*Consuming raw or undercooked meats, shellfish and seafood may increase your risk of food borne illness.

\*Items are 2 ordered minimum.

# Drink Menu

Costa Mesa, CA

## BEER

ON TAP	GLASS	PITCHER
Sapporo Premium サッポロプレミアム	7	23
Suntory Premium Malt's サントリープレミアムモルツ	10	

---

BOTTLE	GLASS	PITCHER
Asahi Super Dry アサヒスーパードライ	10	
Sapporo Black サッポロブラック	10	
Kawaba Snow Wizen カワバスノーワイゼン	12	
Kawaba Sunrise Ale カワバサンライズエール	12	
Asahi Zero アサヒゼロ	6	

## HACHI'S ORIGINAL COCKTAIL

FUJI SUNRISE 富士サンライズ	12
OKINAWA HURRICANE 沖縄ハリケーン	12
TOKYO MULE 東京ミュール	12

## WINE

	GLASS	BOTTLE
WHITE		
Rotari - Sparkling Brut - Italy	12	
Ferrari Carano - Fume Blanc - Sonoma	12	45
Belles Cotes Sancerre - Sauvignon Blanc - France		60
Kenzo Estate Asatsuyu - Sauvignon Blanc - Napa Valley		130
Elouan - Chardonnay - Oregon	13	50
Stag's Leap Karia - Chardonnay - Napa Valley		66
Alpha Omega - Chardonnay - Napa Valley		118
Simonnet Febvre Chablis - Chardonnay - France		58
Dreaming Tree - Rose - California	12	45
RED		
Inscription - Pinot Noir - Oregon	13	50
Sanford - Pinot Noir - Santa Barbara		65
Joseph Phelps Free Stone - Pinot Noir - Sonoma		99
Ferrari Carano - Merlot - Sonoma		55
JaM - Cabernet Sauvignon - California	13	50
Justin - Cabernet Sauvignon - Paso Robles		62
Stag's Leap Artemis - Cabernet Sauvignon - Napa Valley		145
The Prisoner - Red Blend - Napa Valley		87
Kenzo Estate Rindo - Red Blend - Napa Valley		220

## FRUIT SAKE

	GLASS
Choya Umeshu チョウヤ梅酒	9
Choya Yuzushu チョウヤ柚子酒	9

## SAKE

### GLASS

Hizo Otokoyama - unmai- Fukuoka 秘蔵 男山 純米	14
Kubota Senju - Junmai Ginjo - Niigata 久保田 千寿 純米吟醸	15

### HOT SAKE 10oz

Hakutsuru - Junmai - Hyogo 白鶴 純米 熱燗	14
Tojikan - Honjozo- Hyogo 杜氏鑑 本醸造 熱燗	20

### BOTTLE 10oz

Masumi Okuden Kanzukuri - Junmai - Nagano 真澄 奥伝寒造り 純米	35
Dewazakura Dewasansan - Junmai Ginjo - Yamagata 出羽桜 出羽燦燦 純米吟醸	40
Kubota - Junmai Daiginjo - Niigata 久保田 純米大吟醸	35
Dassai 23 - Junmai Daiginjo - Yamaguchi 獺祭 二割三分 純米大吟醸	68
Dassai Nigori - Unfiltered - Yamaguchi 獺祭 にごり 純米大吟醸	30

### BOTTLE 24oz

Harada 80 - Junmai - Yamaguchi 原田 80 純米	63
Hakkaisan - Junmai Ginjo - Niigata 八海山 純米吟醸	80
Kokuryu - Junmai Ginjo - Fukui 黒龍 純米吟醸	98
Gasanyu Kisaragi - Daiginjo- Yamagata 雅山流 如月 大吟醸	77
Tedorigawa - Yamahai Daiginjo - Ishikawa 手取川 山麩 大吟醸	105
Kitaya Kansansui - Junmai Daiginjo - Fukuoka 喜多屋 寒山水 純米大吟醸	133
Kurosawa Nigori - Unfiltered- Nagano くろさわ にごり 純米	45
Seasonal Premium Sake	Ask Server

## SHO-CHU

	GLASS	BOTTLE
Iichiko - Barley - Oita いいちこ	8	58
Kannoko - Barley - Kagoshima 神の河	8	58
kuro Kirishima - Sweet Potato - Kagoshima 黒霧島	8	58
Tomino Hozan - Sweet Potato - Kagoshima 富乃宝山	10	72

## CHU-HI

	GLASS
Fresh Lemon Chu-Hi 生レモンサワー	8
Green Tea Hi 緑茶ハイ	8
Oolong Tea Hi 烏龍ハイ	8

## SOFT DRINK

Soda ソーダ 各種	4
Tea お茶 各種	4
Juice ジュース 各種	5
Bottled Water ボトル水 各種	5