★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Kura Revolving Sushi Bar

Kura Revolving Sushi Bar

Menu Prices — October 26, 2026

Kura Revolving Sushi Bar menu with prices in United States, updated October 2019: 127 items across 7 categories, prices from $2.25 to $5.80.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Kura Revolving Sushi Bar Menu with Prices (United States)

Kura Revolving Sushi Bar menu with prices in United States, updated October 2019: 127 items across 7 categories, prices from $2.25 to $5.80. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/kura-revolving-sushi-bar

Menu categories: Roll · Hand Roll · Nigiri · Gunkan Maki · Side · Drink · Dessert

Roll

ITEM	PRICE
Volcano Roll	**$3.20**
Baked Crab Cheese Roll	**$3.20**
Baked Eel Avocado Roll Tranches d'anguille savoureuse doucement cuites au four pour exhaler leurs riches saveurs, posées délicatement sur un li...	**$3.20**
Blue Crab California Un rouleau de sushi offrant une douceur subtile : du crabe bleu tendre, mélangé à de l'avocat crémeux et du concombre cr...	**$3.20**
Spicy Tuna De tendres morceaux de thon rouge mélangés à une sauce piquante spéciale, nappés d'oignons verts croquants, le tout enve...	**$3.20**
Caterpillar Faux sushi qui envoûte les papilles, le rouleau Caterpillar combine thon et concombre croquant dans une étreinte de riz...	**$3.20**
Eel California	**$3.20**
Philadelphia	**$3.20**
Rainbow	**$3.20**
Kura	**$3.20**
Tempura Philadelphia	**$3.20**
Spicy Salmon	**$3.20**
Spicy Yellowtail	**$3.20**
Shrimp Avocado Fines tranches d'avocat crémeux enroulées autour de crevettes tendres, légèrement marinées et grillées. Chaque bouchée o...	**$3.20**
Golden Crunchy Roll Enrobed in a crispy layer, this roll offers a delightful contrast of textures. Inside, succulent shrimp pairs with cream...	**$3.20**
Salmon Skin	**$3.20**
Spicy Popcorn Shrimp Roll	**$3.20**
Tekka Maki Un roulé délicat de riz parfaitement assaisonné enveloppe des tranches tendres et légèrement sucrées de thon frais. Chaq...	**$3.20**
Kappa Maki Tranches de concombre croquantes roulées dans un riz vinaigré délicatement pressé, enveloppé d'une feuille de nori à la...	**$3.20**

Hand Roll

ITEM	PRICE
Spicy Salmon Crunchy Hand Roll Un généreux morceau de saumon tendre, mélangé avec une sauce épicée faite maison, enveloppée dans du riz moelleux et du...	**$2.75**
Spicy Tuna Crunchy Hand Roll	**$2.75**
Crunchy Hand Roll	**$2.75**

ITEM	PRICE
Spider Roll Un rouleau captivant qui marie crabe à carapace molle croustillant enveloppé de riz vinaigré moelleux, d'avocat crémeux...	**$2.75**
Blue Crab California (Hand Roll) Flocons de chair de crabe bleu enveloppés dans du riz vinaigré tendre et une feuille de nori légèrement grillée. Alliés...	**$2.75**
Salmon Skin (Hand Roll) Toute l'essence du saumon dans un rouleau à main. Des peaux de saumon grillées pour une texture croustillante, enveloppé...	**$2.75**
Spicy Tuna (Hand Roll) Thon épicé enveloppé dans un cône croustillant de nori, chaque bouchée offre une explosion de saveurs. Le thon, finement...	**$2.75**
Spicy Salmon (Hand Roll)	**$2.75**
Spicy Yellowtail (Hand Roll)	**$2.75**
Spicy Scallop Tendres noix de Saint-Jacques nappées d'une sauce épicée, relevées avec une pointe de mayo japonaise. Accompagnées de ri...	**$2.75**
Eel Tendrement grillé, l'anguille offre une chair douce et succulente rehaussée par une sauce soja sucrée légèrement caramél...	**$2.75**
Negitoro	**$2.75**
Cucumber	**$2.75**
Avocado	**$2.75**
Vegetable	**$2.75**
Spicy Crunchy Taco Faux taco enveloppé d'une feuille d'algue croquante, rempli de thon légèrement épicé, agrémenté d'une touche de mayonnai...	**$2.75**

Nigiri

ITEM	PRICE
Salmon	**$2.75**
Tuna	**$2.75**
Eel (Nigiri) Fines lamelles d'anguille grillée reposent délicatement sur un doigt de riz vinaigré. Légèrement sucré et enrobé d'une s...	**$2.75**
Yellowtail	**$2.75**
Conch	**$2.75**
Sweet Shrimp - Red Shrimp	**$2.75**
Tamago	**$2.75**
Shrimp	**$2.75**
Snow Crab	**$2.75**
Red Snapper with Yuzu Pepper Fines tranches de vivaneau rouge captivées par la chaleur rayonnante d’une flamme vive, révélant leur douceur subtile. A...	**$2.75**
Hokkaido Scallop Finesse et douceur caractérisent les noix de Saint-Jacques d'Hokkaido, fraîchement cueillies des eaux du nord du Japon....	**$2.75**
Squid	**$2.75**
Toro Un morceau de ventrèche de thon, tranché avec précision pour révéler un marbré délicat, ce Toro fond dans la bouche. Cha...	**$2.75**

ITEM	PRICE
Seared Salmon Japanese Mayo Fines tranches de saumon, délicatement saisies pour rehausser leur arôme naturel, sont garnies d'une mayonnaise japonais...	**$2.75**
Seared Scallop Japanese Mayo Fausses coquilles Saint-Jacques feuilletées en une touche de feu, recouvertes d'une mayonnaise japonaise crémeuse. Leur...	**$2.75**
Soy Sake Marinated Tuna	**$2.75**
Soy Sake Marinated Salmon	**$2.75**
Seared Beef with Yakiniku Sauce Tranches de bœuf finement saisies, nappées d'une sauce yakiniku savoureuse, alliant des notes sucrées et salées. Le bœuf...	**$2.75**
Spanish Mackerel - Aji Une tranche de maquereau espagnol Aji, fraîchement pêchée, est finement découpée et délicatement posée sur un lit de riz...	**$2.75**
Seared Mackerel Faux filet de maquereau saisi doucement pour révéler sa chair tendre et juteuse. Rehaussé d'une pointe de yuzu pour une...	**$2.75**
Octopus	**$2.75**
Garlic Ponzu Tuna	**$2.75**
Garlic Ponzu Salmon Fines tranches de saumon, délicatement marinées dans une sauce ponzu à l'ail, apportent une touche d'agrumes et de fraîc...	**$2.75**
Garlic Ponzu Albacore Fines tranches d'albacore tendre, arrosées d'une sauce ponzu délicatement infusée à l'ail. Les notes citronnées s'harmon...	**$2.75**
Umami Oil Salmon Un filet de saumon tendre, infusé d'huile umami, saisi légèrement à la perfection. L'huile confère une profondeur savour...	**$2.75**
Umami Oil Seared Beef	**$2.75**
Garlic Tuna Steak	**$2.75**
Premium American Beef	**$2.75**
Seared Flounder Fin Un filet de flétan finement saisi, où la chaleur grésille juste assez longtemps pour caraméliser le bord. Chaque tranche...	**$2.75**
Salmon Skin (Nigiri) Fines bandes de peau de saumon grillées, légèrement croustillantes, reposent sur un lit de riz vinaigré moelleux. Un sou...	**$2.75**

Gunkan Maki

ITEM	PRICE
Mini Salmon Cup Fines tranches de saumon frais nichées sur du riz vinaigré, délicatement pressées pour former une petite bouchée. Le tou...	**$2.75**
Mini Eel Cup	**$2.75**
Mini Crab Cup Un jeu de saveurs avec du crabe tendre enveloppé dans du riz sushi vineux, garni d'œufs de tobiko éclatants. Servi dans...	**$2.75**
Sea Urchin	**$2.75**
Negitoro (Gunkan Maki)	**$2.75**
Ikura - Salmon Roe	**$2.75**
Masago - Capelin's Egg	**$2.75**
Real Crab Meat	**$2.75**
Tuna Yukhoe	**$2.75**

ITEM	PRICE
Salmon Yukhoe	**$2.75**
Natto	**$2.75**
Inari	**$2.75**
Premium American Beef (Gunkan Maki) Un lit de riz vinaigré enveloppe une tendre tranche de bœuf américain, soigneusement grillée pour libérer ses arômes ric...	**$2.75**
Garlic Tuna Steak (Gunkan Maki) Le thon tendre se mêle à des nuances d'ail grillé, enveloppé dans du riz moelleux et une feuille croustillante de nori....	**$2.75**

Side

ITEM	PRICE
Fried Chicken Wing	**$3.20**
Chicken Namban	**$3.20**
Tantanmen	**$5.80**
Tonkotsu Ramen Savour a rich, creamy pork bone broth, simmered slowly to capture deep umami flavors. Silky, thin noodles are paired wit...	**$5.80**
Shoyu Ramen Un bol de ramen shoyu chaud avec des nouilles de blé tendres nageant dans un bouillon de soja clair et parfumé. Les tran...	**$5.80**
Miso Ramen Un bouillon miso riche de saveurs enveloppe des nouilles ramen parfaitement al dente. Des morceaux de porc tendre et sav...	**$5.80**
Beef Udon Udon épaisses dans un bouillon richement parfumé, agrémentées de morceaux tendres de bœuf grillé. Rehaussé d'oignons ver...	**$5.20**
Shrimp Tempura Udon	**$5.20**
Kitsune Udon Un bol de nouilles de blé épaisses baignant dans un bouillon léger, mais savoureux, agrémenté de délicates nuances d'uma...	**$4.20**
Miso Soup	**$2.25**
Vegetable 10 Jyu	**$5.80**
10 Jyu	**$5.80**
Japanese Poke	**$5.80**
Beef Ojyu	**$5.80**
Shrimp Tempura Crevette enrobée d'une pâte légère, frite jusqu'à obtenir un croustillant doré. Chaque bouchée révèle un tendre crustacé...	**$4.20**
Soft Shell Crab Tempura Savourez du crabe à carapace molle enrobe de tempura croustillant, frit avec précision pour une texture légère et aérien...	**$4.20**
Yellowtail Cheek	**$4.20**
Salmon Cheek	**$3.20**
Chicken Gyoza Dumpling Petits dumplings dorés avec une farce juteuse de poulet assaisonné de gingembre et d'ail. Ces gyozas sont délicatement p...	**$3.20**
Crispy Chicken	**$3.20**
Crispy Squid Un anneau de tendres calamars enrobés d'une pâte croustillante et dorée. Chaque bouchée révèle une texture délicatement...	**$3.20**
Teriyaki Salmon Cheek	**$3.20**

ITEM	PRICE
Shrimp Stuffed Baked Avocado	**$3.20**
Garlic Ponzu Sashimi Tranches de poisson cru finement sélectionnées, nappées d'une sauce ponzu à l'ail rehaussée de zeste d'agrumes. Ce plat...	**$3.20**
Fried Takoyaki Bouchées croustillantes à l'extérieur, ces boulettes de pâte abritent un cœur moelleux de poulpe tendre. Enrobées d'une...	**$2.25**
Sunomono Une salade japonaise légère combinant des concombres croquants finement tranchés et des algues savoureuses dans une vina...	**$2.25**
Edamame Edamame tendres cuits à la vapeur, légèrement saupoudrés de sel de mer pour rehausser leur goût délicat. Ces gousses ver...	**$2.25**
Crispy Rice with Crab Mayo	**$2.25**
Crispy Rice with Spicy Salmon Un paletot de riz croustillant savamment préparé, garni de saumon relevé d'épices. Le contraste entre la texture croquan...	**$2.25**
Crispy Rice with Spicy Tuna Une bouchée croustillante qui commence par du riz grillé à la perfection, offrant une base croquante. Surmontée d'un mél...	**$2.25**

Drink

ITEM	PRICE
Green Tea Faux.	**$2.25**
Coke	**$2.25**
Diet Coke	**$2.25**
Sprite	**$2.25**
Raspberry Iced Tea fausse	**$2.25**
Lemonade	**$2.25**
Dr Pepper	**$2.25**

Dessert

ITEM	PRICE
Cream Anmitsu	**$3.20**
Japanese Style Soy Milk Donuts	**$3.20**
Banana Tempura Faites l'expérience du croquant doré de la banane tempura. Des tranches de banane mûre sont enrobées d'une pâte légère e...	**$3.20**
Apple Tart Un feuilletage croustillant accueille généreusement une compote de pommes légèrement épicée, rehaussée de notes de canne...	**$3.20**
Mochi Ice Cream Choose two flavors from the following green tea, mango, strawberry.	**$3.20**
Vanilla Ice Cream	**$2.25**
Warabimochi Une douceur japonaise unique, le Warabimochi est une confiserie délicate faite à partir de poudre de racine de fougère....	**$2.25**
Sesame Ball	**$2.25**

ITEM	PRICE
Hokkaido Milk Creamy Tart Un fond de tarte friable et beurré accueille une généreuse crème au lait d'Hokkaido, connue pour sa douceur soyeuse et s...	**$2.25**
NY Cheesecake	**$2.25**
Watermelon	**$2.25**