



# Nobu San Diego

Menu Prices — August 21, 2026

## Restaurant & Food Industry Reports



**US Fast Food Restaurant Market Research**

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

**Fast Food Industry →**



**The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report**

**Pizza Industry →**



**The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry**

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

**Fast Casual Industry →**



**2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research**

**Casual Dining Industry →**

**Competitor Price Intelligence →**

| Nobu Cold                                                                                                                                                                   |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                                                                                                             |                |
| ITEM                                                                                                                                                                        | PRICE          |
| <b>Yellowtail Jalapeno (6 pcs)</b><br>6 pieces yellowtail sashimi served with yuzu soy, fresh cilantro, and jalapeno slices.                                                | <b>\$30.00</b> |
| <b>Toro Tartare with Caviar</b><br>Finely chopped sashimi mixed with chopped onions and garlic served with wasabi soy sauce. Garnished with white sturgeon...               | <b>\$40.00</b> |
| <b>Fluke Tiradito (9 pcs)</b><br>Neuf pièces de sashimi de flétan découpées finement, assaisonnées avec du piment péruvien, une touche de sel de soja et...                 | <b>\$30.00</b> |
| <b>Sashimi Salad</b><br>Fine tranches de thon juste grillées reposent sur un mélange de légumes fraîches, le tout rehaussé d'une vinaigrette au...                          | <b>\$36.00</b> |
| <b>Japanese Red Snapper Dry Miso (9 pcs)</b><br>Neuf tranches fines de sashimi de vivaneau rouge japonais, arrosées de jus de yuzu et d'huile d'olive. Une touche de mis... | <b>\$36.00</b> |
| <b>Field Greens Salad</b><br>Un mélange de jeunes pousses nappées d'une vinaigrette Matsuhisa à l'oignon et au soja.                                                        | <b>\$15.00</b> |
| <b>Lobster Shiitake Salad with Spicy Lemon Dressing</b>                                                                                                                     | <b>\$66.00</b> |
| <b>Grilled Shiitake Salad with Spicy Lemon Dressing</b><br>Mixed field greens with grilled shiitake mushrooms, spicy lemon dressing, garlic chips, and sesame seeds.        | <b>\$18.00</b> |
| <b>Cucumber Sunomono (Nobu Cold)</b><br>Thinly sliced cucumbers with amazing and garnished with sesame seeds.                                                               | <b>\$12.00</b> |
| <b>Baby Spinach Salad with Dry Miso</b><br>Délicates feuilles d'épinards accompagnées de miso sec, de poireaux croustillants, de fromage parmesan et d'une subtile...       | <b>\$22.00</b> |
| <b>Crispy Rice with Spicy Tuna</b><br>6 pieces of crispy rice with spicy tuna.                                                                                              | <b>\$32.00</b> |
| <b>Wagyu Tataki (2 oz)</b><br>A traditional style of enjoying high-quality beef. Seared and thinly sliced A5 wagyu beef with ponzu sauce, Momiji orosh...                   | <b>\$72.00</b> |

| Sides                      |               |
|----------------------------|---------------|
|                            |               |
| ITEM                       | PRICE         |
| <b>White Rice</b><br>false | <b>\$5.00</b> |
| <b>Sushi Rice</b><br>false | <b>\$8.00</b> |
|                            |               |
| Shuko Snacks & Soup        |               |
|                            |               |

| ITEM                                                                                                                                                                   | PRICE          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Edamame</b><br>Fèves de soja vapeur, délicatement saupoudrées de sel de mer.                                                                                        | <b>\$8.00</b>  |
| <b>Shishito Peppers with Sea Salt</b><br>Shishito peppers flash-fried to blistered perfection, offering a mild heat that's balanced by a light sprinkle of sea sa...   | <b>\$9.00</b>  |
| <b>Cucumber Sunomono</b><br>Fines tranches de concombres japonais marinées dans du ponzu, agrémentées de graines de sésame et de tomate cerise.                        | <b>\$12.00</b> |
| <b>Miso Soup with Tofu</b><br>Served with tofu and scallion.                                                                                                           | <b>\$6.00</b>  |
| <b>Edamame Truffle Japanese 7 Spice</b><br>Haricots edamame cuits à la vapeur, sublimés par un sel à la truffe et une touche d'huile truffée, relevés avec du shich... | <b>\$10.00</b> |

Sushi/Sashimi

| ITEM                                                                                                                                                                 | PRICE   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Yellowfin Tuna (1 pc)</div> <div>false</div>                                                                                                                    | \$7.00  |
| <div>Bluefin Toro (1 pc) (Sushi/Sashimi)</div> <div>false</div>                                                                                                      | \$16.00 |
| <div>Japanese Eel (1 pc)</div>                                                                                                                                       | \$10.00 |
| <div>Octopus (1pc)</div> <div>Une tentacule d'octopus savamment grillée, sublimée par une marinade subtile d'agrumes et d'épices. La chair ferme et te...</div>      | \$6.00  |
| <div>Salmon (1 pc)</div> <div>false</div>                                                                                                                            | \$6.00  |
| <div>Shrimp (1pc)</div> <div>false</div>                                                                                                                             | \$6.00  |
| <div>Scallop (1pc)</div> <div>false</div>                                                                                                                            | \$8.00  |
| <div>Snow Crab (1 pc)</div>                                                                                                                                          | \$9.00  |
| <div>Yellowtail (1 pc)</div>                                                                                                                                         | \$7.00  |
| <div>Japanese Red Snapper (1 pc)</div> <div>false</div>                                                                                                              | \$7.00  |
| <div>Bluefin Tuna (1pc)</div> <div>false</div>                                                                                                                       | \$8.00  |
| <div>Japanese Mackerel (1pc)</div>                                                                                                                                   | \$7.00  |
| <div>Wagyu Sushi (2pcs)</div> <div>A5 grade wagyu beef, sliced thin, lightly seared, and topped with scallions and Momiji oroshi-grated daikon with red chi...</div> | \$36.00 |

Picked for you

| ITEM                                                                                                                                                                           | PRICE   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Spicy Tuna Cut Roll</div> <div>Thon épicé enroulé, rehaussé de sauce crémeuse et parsemé de cébettes.</div>                                                               | \$15.00 |
| <div>Salmon Avocado Cut Roll</div> <div>Fines tranches de saumon délicatement enroulées avec de l'avocat crémeux, le tout généreusement parsemé de graines de sé...</div>      | \$14.00 |
| <div>Yellowtail Jalapeno Cut Roll</div> <div>Morceaux de thon à nageoires jaunes, relevés de piments serrano, enroulés avec des tiges de coriandre et mariés à une sa...</div> | \$14.00 |
| <div>Bluefin Toro (1 pc)</div>                                                                                                                                                 | \$16.00 |
| <div>Shrimp Tempura Cut Roll</div> <div>Rouleau de crevettes en tempura accompagné d'asperges croquantes, parsemé de graines de sésame et nappé d'une sauce épic...</div>      | \$16.00 |

Nobu Hot

| ITEM                                                                                                                                                                            | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>King Crab Tempura Amazu Ponzu</div> <div>Légèrement croustillant, le crabe royal est accompagné d'une sauce amazu ponzu, rehaussé d'oignon rouge, de coriandre et...</div> | \$46.00 |
| <div>Black Cod with Miso</div> <div>Nobu's world-famous black cod marinated in miso.</div>                                                                                      | \$46.00 |

| ITEM                                                                                                                                                                                        | PRICE           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Squid Pasta</b><br>Squid cut to resemble pasta, sauteed in light garlic sauce, with shiitake mushrooms, asparagus, and topped off with Japa...                                           | <b>\$26.00</b>  |
| <b>Rock Shrimp Tempura with Creamy Spicy or Butter Ponzu</b><br>Tempura rock shrimp with field greens and your choice of sauce-creamy spicy with shiitake mushrooms or butter ponzu with... | <b>\$32.00</b>  |
| <b>Chilean Sea Bass with Dry Miso</b><br>Faux-filet de merlu du Chili cuit à la vapeur avec du jus de yuzu, un filet d'huile d'olive et une touche de saké, parse...                        | <b>\$46.00</b>  |
| <b>Warm Mushroom Salad</b><br>Un mélange de champignons sautés dans une vinaigrette au yuzu, agrémenté de ciboulette fraîche.                                                               | <b>\$22.00</b>  |
| <b>Shrimp and Lobster with Spicy Lemon Sauce</b><br>Trois crevettes saisies et une demi-lobster accompagnées de champignons de saison, le tout enrobé d'une sauce citronnée...              | <b>\$52.00</b>  |
| <b>Lobster</b><br>Chair de homard du Maine entière, délicatement sortie de sa carapace, puis sautée avec des asperges croquantes et des ch...                                               | <b>\$66.00</b>  |
| <b>Cauliflower Jalapeno</b><br>Brick oven-roasted, jalapeno dressing, jalapeno red onion salsa, and microgreen.                                                                             | <b>\$15.00</b>  |
| <b>Sauteed Vegetables</b><br>Sauteed seasonal vegetables with a choice of light garlic or spicy garlic sauce.                                                                               | <b>\$16.00</b>  |
| <b>Jidori Chicken</b><br>Choisissez entre une sauce teriyaki riche ou une piquante anti-cucho pour accompagner le poulet Jidori.                                                            | <b>\$30.00</b>  |
| <b>Prime Beef Tenderloin</b><br>Bien tendre et juteux, ce filet de boeuf de première qualité offre une expérience de dégustation exceptionnelle. Choisissez...                              | <b>\$55.00</b>  |
| <b>Shojin-Assorted Vegetable Tempura (7 pcs)</b><br>7 pieces of vegetable tempura with tempura sauce.                                                                                       | <b>\$18.00</b>  |
| <b>Chilean Sea Bass with Black Bean Sauce</b>                                                                                                                                               | <b>\$46.00</b>  |
| <b>Salt and Pepper Squid</b><br>Calmars croustillants légèrement poêlés, agrémentés de morceaux d'ail, d'une touche de poivre noir et relevés par un mél...                                 | <b>\$26.00</b>  |
| <b>Scallop</b><br>Faux                                                                                                                                                                      | <b>\$36.00</b>  |
| <b>Scallop Jalapeno Salsa and Brussels Sprouts</b><br>Faux False                                                                                                                            | <b>\$36.00</b>  |
| <b>A5 Wagyu Steak (4 oz)</b><br>Quatre onces de bœuf wagyu japonais A5, grillé et tranché avec soin. Accompagné de votre choix de sauce : teriyaki, anti...                                 | <b>\$144.00</b> |
| <b>Creamy Spicy Crab</b>                                                                                                                                                                    | <b>\$36.00</b>  |
| <b>Lobster Wasabi Pepper</b><br>Whole Maine lobster, taken out of the shell, sauteed with wasabi pepper sauce, asparagus, and shiitake mushrooms.                                           | <b>\$65.00</b>  |
| <b>Yellowtail Collar</b><br>Collier de jaune grillé accompagné de ponzu.                                                                                                                    | <b>\$24.00</b>  |
| <b>Prime Ribeye (16 oz)</b><br>16 ounces prime ribeye grilled to temperature and served with choice of sauce.                                                                               | <b>\$125.00</b> |
| <b>Eggplant Ginger Soy</b><br>Brick oven-roasted Japanese eggplant with ginger soy dressing, and bonito-fish flakes.                                                                        | <b>\$18.00</b>  |
| <b>Brussels Sprouts Dry Miso</b><br>Oven-roasted brussels sprouts, dry miso, and yuzu juice.                                                                                                | <b>\$16.00</b>  |
| <b>Shrimp Tempura (2 pcs)</b><br>Deux crevettes croustillantes enrobées d'une pâte légère, accompagnées de notre sauce tempura.                                                             | <b>\$12.00</b>  |

| Sushi Rolls                                                                                                                                                                 |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ITEM                                                                                                                                                                        | PRICE          |
| <b>Tuna Cut Roll</b><br>Un rouleau de thon savamment préparé avec du thon frais finement tranché, enroulé dans du riz vinaigré et enveloppé dans...                         | <b>\$14.00</b> |
| <b>Spicy Tuna Cut Roll (Sushi Rolls)</b><br>Thon frais accompagné de ciboulette, enrobé d'une sauce épicée onctueuse, roulé dans du riz et une feuille d'algue.             | <b>\$15.00</b> |
| <b>California Cut Roll</b><br>Un rouleau délicatement préparé avec du crabe des neiges tendre, de l'avocat crémeux et du concombre croquant, parsemé d...                   | <b>\$20.00</b> |
| <b>Eel and Cucumber Cut Roll</b><br>Freshwater eel, cucumber, and eel sauce.                                                                                                | <b>\$18.00</b> |
| <b>Toro Scallion Cut Roll</b>                                                                                                                                               | <b>\$21.00</b> |
| <b>Cucumber Cut Roll</b><br>Rouleau de concombre frais, entièrement végétalien.                                                                                             | <b>\$8.00</b>  |
| <b>Shrimp Tempura Cut Roll (Sushi Rolls)</b><br>Rouleau de sushi à la tempura de crevettes, garni d'asperges croustillantes et de graines de sésame, accompagné d'une sa... | <b>\$16.00</b> |
| <b>Yellowtail Jalapeno Cut Roll (Sushi Rolls)</b><br>Yellowtail, serrano peppers, yuzu soy, and cilantro stems.                                                             | <b>\$14.00</b> |
| <b>Yellowtail Scallion Cut Roll</b><br>Yellowtail and scallions.                                                                                                            | <b>\$14.00</b> |
| <b>Soft Shell Crab Roll</b><br>Faux filet de crabe croustillant, accompagné d'avocat crémeux, d'œufs de capelan et de fines tranches d'oignons verts, e...                  | <b>\$18.00</b> |
| <b>House Special Roll</b><br>Un mélange de thon, saumon, limande, poisson blanc et crabe des neiges, agrémenté d'avocat crémeux, masago délicat et oi...                    | <b>\$20.00</b> |
| <b>Salmon Avocado Cut Roll (Sushi Rolls)</b><br>Salmon, avocado, and sesame seeds.                                                                                          | <b>\$14.00</b> |
| <b>Spicy Scallop Cut Roll</b><br>Fauxanninette de pétoncles vif, enrichie de masago, avec une touche crémeuse et épicée.                                                    | <b>\$14.00</b> |
| <b>Avocado Cut Roll</b><br>Avocado-vegan.                                                                                                                                   | <b>\$8.00</b>  |
| <b>Lobster Tempura Roll</b><br>Tempura lobster, masago, avocado, and scallion. Rolled with rice and seaweed and shaved daikon-japanese radish.                              | <b>\$35.00</b> |
| <b>Baked King Crab Cut Roll</b><br>Baked Alaskan king crab enveloped in seasoned rice, complemented by a creamy spicy dressing. Accented with slices of rip...              | <b>\$40.00</b> |
| <b>Vegetable Cut Roll</b>                                                                                                                                                   | <b>\$12.00</b> |