★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Nobu San Diego

Nobu San Diego

Menu Prices — October 24, 2026

Nobu San Diego menu with prices in United States, updated February 2022:
79 items across 7 categories, prices from $5.00 to $144.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Nobu San Diego Menu with Prices (United States)

Nobu San Diego menu with prices in United States, updated February 2022: 79 items across 7 categories, prices from $5.00 to $144.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/nobu-san-diego

Menu categories: Nobu Cold · Sides · Shuko Snacks & Soup · Sushi/Sashimi · Picked for you · Nobu Hot · Sushi Rolls

Nobu Cold

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

Sides

ITEM	PRICE
White Rice	**$5.00**
Sushi Rice	**$8.00**

Shuko Snacks & Soup

ITEM	PRICE
Edamame Fèves de soja vapeur, délicatement saupoudrées de sel de mer.	**$8.00**
Shishito Peppers with Sea Salt Shishito peppers flash-fried to blistered perfection, offering a mild heat that's balanced by a light sprinkle of sea sa...	**$9.00**
Cucumber Sunomono Fines tranches de concombres japonais marinées dans du ponzu, agrémentées de graines de sésame et de tomate cerise.	**$12.00**

ITEM	PRICE
Miso Soup with Tofu Served with tofu and scallion.	**$6.00**
Edamame Truffle Japanese 7 Spice Haricots edamame cuits à la vapeur, sublimés par un sel à la truffe et une touche d'huile truffée, relevés avec du shich...	**$10.00**

Sushi/Sashimi

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

Picked for you

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

Nobu Hot

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

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

Sushi Rolls

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