



Tsuruhashi Japanese BBQ

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizer

ITEM	PRICE
Daikon Radish Kimchi Radis daikon mariné avec une touche épicée.	\$3.75
Nappa Kimchi Fermée de manière artisanale, cette marinade de chou nappa offre une explosion de saveurs fermentées. Relevée par une to...	\$3.75
Cucumber Kimchi Tranches de concombre croquantes fermentées dans une marinade épicée au piment, relevées de notes d'ail et de gingembre....	\$3.75
Assorted Kimchi	\$5.95

Soup

ITEM	PRICE
Beef Tail Soup	\$12.00
Egg Soup	\$2.50
Seaweed Soup Un bouillon délicat infusé d'algues marines, cet élixir chaleureux combine des morceaux de tofu soyeux avec des feuilles...	\$5.00
Mix Vegetable Soup Épinards, oignons, carottes, champignons shiitake, germes et oignons verts.	\$6.50
Spicy Tofu Soup In a hot stone pot with shrimp and egg.	\$7.75

Salad

ITEM	PRICE
Tsuruhashi Salad Served with house dressing.	\$2.50
Tofu Salad Morceaux de tofu frais servis avec une vinaigrette soja épicée.	\$5.75

Sashimi

ITEM	PRICE
Fresh Raw Beef Liver Sashimi false	\$7.50
Beef Tripe Sashimi Tranches fines de tripes de bœuf préparées crues, marinées délicatement dans une sauce soja légère. La texture croquante...	\$6.95
Seared Raw Rib Eye Sashimi	\$10.50
Yukke Raw Beef Seasoned raw rib eye sashimi with raw quail egg.	\$9.50

BBQ US Kobe Beef

ITEM	PRICE
Kobe Boneless Short Rib	\$12.50
Kobe Steak Cut Short Ribs Coupées finement, les côtes de bœuf Kobe sont grillées à votre table pour une expérience interactive. Chaque tranche rév...	\$13.95

BBQ - USDA Prime Beef

ITEM	PRICE
Prime Boneless Short Rib Finement coupé pour révéler son marbrage exquis, ce morceau de côtes levées sans os est grillé avec soin sur un feu vif....	\$10.95
Prime Cap Rib Eye	\$13.95
Prime Rib Eye	\$10.50
Tsubo Kalbi Faux-filet mariné toute une nuit dans notre sauce maison secrète.	\$13.95
Bone Short Rib Des os de côtes courtes magnifiquement marinés, soigneusement grillés à feu vif pour saisir chaque once de saveur. La vi...	\$13.95
Rib Eye Roll Des tendres tranches de ribeye enveloppées de feuilles de perilla fraîches, relevées par une note acidulée de prune mari...	\$11.50
Onion Rib Eye Rib eye with chopped onion.	\$11.50
Prime Outside Skirt	\$9.50

Dessert

ITEM	PRICE
Ice Cream Vanilla, red bean, green tea, black sesame, chocolate, strawberry.	\$1.75
Sherbet Un sorbet rafraîchissant aux parfums de litchi et de mangue.	\$1.75
Mango Pudding Pudding fait maison agrémenté de morceaux de mangue fraîche.	\$4.50
Coconut Milk with Ice Cream A scoop of ice cream of your choice topped with mandarin orange and topioca served with sweet coconut milk.	\$4.50