★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Uchi Denver

Menu Prices — October 25, 2026

Uchi Denver menu with prices in United States, updated November 2019: 62 items across 10 categories, prices from $1.00 to $36.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Uchi Denver Menu with Prices (United States)

Uchi Denver menu with prices in United States, updated November 2019: 62 items across 10 categories, prices from $1.00 to $36.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/uchi-denver

Menu categories: Cool Tastings · Hot Tastings · Yasaimono · Agemono · Makimono · Dessert · Toyosu Selection · Sashimi (6 Slices of Fish) · Picked for you · Sushi (Fish over Rice - 1 Piece per Order)

Cool Tastings

ITEM	PRICE
Hirame Usuzukuri Filets de flétan découpés avec finesse, garnis de quinoa sucré et rehaussés d'un filet d'huile d'olive.	**$17.50**
Hama Chili (Cool Tastings) yellowtail, ponzu, thai chili, orange supreme	**$22.00**
Yokai Berry Saumon frais avec chou frisé croustillant, poire asiatique croquante, baignés dans un bouillon de yuzu et rehaussés de m...	**$18.50**
Veggie Yokai Berry fried kale, asian pear, yuzu dashi, blueberry	**$12.00**
Kosho Crudo Fines tranches de thon accompagnées de poivron poblano, rehaussées par des éclats croquants de pomme et une note de pime...	**$19.00**
Kinoko Usuzukuri Faux.	**$13.50**

Hot Tastings

ITEM	PRICE
Mapo Dofu fried tofu, shiitake ragout, sichuan peppercorn	**$14.00**
Pork Belly Tranche de porc fondante accompagnée de courge kabocha et relevée d'une sauce gastrique poivrée.	**$18.00**
Walu Walu Escolar grillé au feu de chêne, accompagné de ponzu et de marmelade de yuzu, parsemé de myoga pour une touche de fraîche...	**$17.00**
Gai Lan chinese broccoli, pineapple szechuan ponzu, candied garlic	**$12.00**
Wagyu Tataki Fines tranches de wagyu vieilli accompagnées d’une sauce aux oignons grillés, de champignons rôtis et de radis croquants...	**$31.00**
Sasami Yaki chicken, coconut milk, cilantro	**$16.00**

Yasaimono

ITEM	PRICE
Edamame Fèves de soja grillées	**$5.50**
Shishito Des poivrons shishito grillés	**$6.50**
Miso Soup Bouillon chaud aux saveurs d'asie, préparé avec des morceaux de tofu soyeux et quelques rondelles de negi pour un goût s...	**$3.00**
Steamed Rice	**$1.00**

ITEM	PRICE
Sushi Rice	**$1.00**

Agemono

ITEM	PRICE
Karaage Morceaux de cuisse de poulet croustillants accompagnés d'une sauce chili douce et de pickles de saison.	**$11.00**
Vegan Brussels Sprouts lemon, chili	**$7.50**
Brussels Sprouts (Agemono) Choux de Bruxelles croustillants rehaussés d'une touche de citron et de piment, enveloppés dans un caramel de poisson ri...	**$7.50**

Makimono

ITEM	PRICE
Spicy Crunchy Tuna Maki (Makimono) cucumber, avocado, chili	**$13.50**
Zero Sen Faux	**$14.00**
Ham and Eggs Porc katsu accompagné d'un ventre tendre, relevé d'une moutarde à la bière et nappé d'une délicate crème de jaune d'œuf.	**$12.00**
Softshell Crab Maki avocado, cilantro, yuzu kosho, soy aioli	**$16.50**
Kappa cucumber, ume boshi	**$7.00**
Chef's Veggie Maki Faux	**$12.00**
Veggie Spicy Crunchy cucumber, avocado, chili	**$10.50**
Avocado Maki Riz parfaitement roulé enveloppe une tranche d’avocat crémeux, le tout soutenu par une touche de nori. Un équilibre déli...	**$7.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Banana Cake	**$10.50**
Blueberry Shortcake	**$9.50**

Toyosu Selection

ITEM	PRICE
Kanpachi Nigiri amberjack, smoked soy, candied garlic	**$8.00**
Kanpachi Sashimi Tranches d’amberjack délicatement posées, accompagnées d'une sauce soja fumée et de l'ail confit.	**$23.00**
Kinmedai Nigiri (Toyosu Selection) Snapper doré avec une touche de gingembre frais et une délicate garniture d'oignons verts.	**$10.00**

ITEM	PRICE
Kinmedai Sashimi Golden eye snapper, ginger, green onion	**$36.00**
Bincho Nigiri Thon albacore accompagné d'une conserva de truffes noires	**$8.00**
Bincho Sashimi Faux-filet d’albacore, élégamment accompagné d'une conserva parfumée à la truffe noire.	**$23.00**
Ora King Salmon Nigiri (Toyosu Selection) Fine tranche de saumon Ora King, parée d'une pincée de sel de mer, délicatement déposée sur une boule de riz vinaigré. U...	**$8.00**
Ora King Salmon Sashimi orange relish, sea salt	**$23.00**
Masu Nigiri ocean trout, nikiri, black sesame	**$8.00**
Masu Sashimi ocean trout, nikiri, black sesame	**$23.00**
Boquerones Nigiri spanish white anchovy, thai basil, preserved lemon	**$5.00**

Sashimi (6 Slices of Fish)

ITEM	PRICE
Madai Sashimi faux	**$19.00**
Hirame Sashimi flounder	**$18.00**
Hamachi Sashimi yellowtail	**$20.00**
Maguro Sashimi Tranche de thon à nageoire jaune servie nature.	**$30.00**
Sake Sashimi Tranches de saumon de l'Atlantique finement coupées.	**$18.00**
Sake Toro Sashimi Faux filet de saumon fondant croqué en tranches, saisi pour révéler sa richesse naturellement beurrée et sa texture déli...	**$19.00**
Shime Saba Sashimi norwegian mackerel	**$20.00**

Picked for you

ITEM	PRICE
Spicy Crunchy Tuna Maki cucumber, avocado, chili	**$13.50**
Brussels Sprouts Choux de Bruxelles garnis de citron, piment et caramel de poisson.	**$7.50**
Ora King Salmon Nigiri Fine tranches de saumon Ora King, nappées d'une relish d'orange vibrante, parsemées de grains de sel de mer.	**$8.00**
Kinmedai Nigiri Golden eye snapper, ginger, green onion	**$10.00**
Hama Chili Tranches de yellowtail nappées de ponzu, accompagnées de suprêmes d'orange et d'un soupçon de piment thaï pour une touch...	**$22.00**

Sushi (Fish over Rice - 1 Piece per Order)

ITEM	PRICE
Madai Nigiri japanese sea bream	**$5.50**
Hirame Nigiri Fines tranches de flétan doux surmontées d'une touche subtile de wasabi, chaque morceau se dépose sur un lit de riz vina...	**$5.00**
Hamachi Nigiri yellowtail	**$6.50**
Namahotate Nigiri Faux	**$6.50**
Avocado Nigiri yuzu kosho	**$4.00**
Maguro Nigiri big eye tuna	**$6.50**
Sake Nigiri atlantic salmon	**$5.00**
Sake Toro Nigiri salmon belly	**$5.50**
Shime Saba Nigiri norwegian mackerel	**$5.00**