

Let's  
Get Started



## APPETISER 小食 小鉢

KYUSHU GREEN HOUSE TOMATO \$58  
九州温室番茄  
九州トマトスライス

HIYASHI TOFU \$52  
凍豆腐  
冷やし豆腐

HOTARUIKA \$32  
FIREFLY SQUID WITH RADISH  
螢火烏賊  
ほたるいか

MOZUKUSU \$32  
FINE SEAWEED WITH GINGER  
水雲酢  
もずくす

GOBOU \$32  
BURDOCK WITH SESAME  
牛蒡  
ごぼう

EDAMAME \$32  
日本枝豆  
えだまめ



## SALAD 沙律 サラダ

CHEF'S SASHIMI SALAD \$98  
廚師精選刺身  
シェフのチョイス刺身

TOFU \$55  
SLICED BEAN CURD SERVED WITH  
HOMEMADE SESAME DRESSING  
豆腐  
豆腐スライス

ASSORTED GREEN HOUSE VEGETABLES \$55  
温室蔬菜  
グリーンハウス野菜

TOBIKO \$52  
FLYING FISH ROE AND CRAB MEATSTICK  
SERVED WITH MAYONNAISE  
蟹籽  
飛び子

## SOUP 湯 スープ

SAKE STEAMED CLAM \$88  
清酒蒸大蜆  
はまぐり酒蒸し

SEAFOOD TEA POT \$88  
陶製茶壺蒸  
土瓶蒸し

CLAM MISO SOUP \$78  
大蜆味噌  
はまぐりみそ

SEA BREAM MISO SOUP \$56  
鯛味噌  
まだいみそ

MISO SOUP \$32  
麵豉湯  
みそ

## SASHIMI 刺身 刺身

DELUXE SELECTION OF SASHIMI (8 TYPES)  
特選刺身拼盤(8款)  
特選刺身盛り合わせ(8種類) \$428

SELECTION OF SASHIMI (5 TYPES)  
什錦刺身拼盤(5款)  
刺身盛り合わせ(5種類) \$298

DELICATE SLICES OF SEASONAL FISH SERVED WITH CITRUS FRUIT PONZU SAUCE, RADISH AND SPRING ONION  
時令鮮魚薄切  
旬魚薄造り SEASONAL PRICE 時價 季節の価格 \$188

SHELL FISH (ARK SHELL, SCALLOP, SWEET SHRIMP)  
貝三味(赤貝、帆立、甘蝦)  
貝三枚(赤貝、帆立、甘えび) \$188

## NIGIRI SUSHI 手握壽司 握り鮓

DELUXE SELECTION (10 PIECES)  
特選手握拼盤(10件)  
特選握り盛り合わせ(10貫) \$328

YAGURA SELECTION (8 PIECES)  
什錦手握拼盤(8件)  
握り盛り合わせ(8貫) \$248

## ROLLS 壽司卷 卷物

WAGYU FOIE GRAS  
鵝肝牛肉  
和牛フォアグラ \$198

DRAGON  
金龍  
ドラゴン \$198

RAINBOW  
彩虹  
レインボー \$168

SPIDER (SOFT SHELL CRAB)  
炸軟殼蟹  
スパイダー \$168

CRISPY MACKEREL  
脆鯖魚  
カリカリサバ \$128

SPICY SALMON  
辣三文魚  
辛いサーモン \$98

SALMON AVOCADO  
三文魚牛油果  
サーモンアボカド \$85

CALIFORNIA  
美國加州  
カリフォルニア \$78

ASSORTED GREEN HOUSE VEGETABLES  
溫室蔬菜  
グリーンハウス野菜 \$68

# Kushiyaki



## KUSHIYAKI 串焼 串焼

ASSORTED SKEWERS 串焼拼盤 (5串/10串) 串焼盛り合せ (5本/10本)	5PCS \$148 10PCS \$228	CHICKEN GIBLET 雞肝 鳥レバー	\$48
WAGYU BEEF TONGUE 牛舌 和牛タン	\$88	MAITAKE 舞茸 まいたけ	\$42
SATSUMA PORK BELLY 薩摩五花肉 薩摩黒豚腹	\$75	SWEET POTATO 甘薯 さつまいも	\$42
PORK ASPARAGUS ROLL 豚肉露筍卷 豚肉アスパラ卷	\$68	PUMPKIN 南瓜 カボチャ	\$42
TSUKUNE ASSORTED MINCE BALLS 免治雞 つくね	\$60	SHISHITO JAPANESE PEPPER 青椒 ししとう	\$42
CHICKEN WING 雞翼 鳥手羽	\$48	ASPARAGUS 露筍 アスパラ	\$42
CHICKEN WITH LEEK 大葱雞肉 ねぎま	\$48	LEEK 大葱 リーキ	\$38
CHICKEN 雞肉 鳥肉	\$48	MUSHROOM 冬菇 しいたけ	\$38
CHICKEN CARTILAGE 雞軟骨 鳥なんこつ	\$48	GARLIC 大蒜 にんにく	\$38
CHICKEN KIDNEY 雞腎 すなぎも	\$48		

## FRIED 炸物 フライ

ASSORTED TEMPURA \$135  
什錦天婦羅  
てんぷら盛り合わせ

VEGETABLE TEMPURA \$108  
蔬菜天婦羅  
野菜てんぷら

CRUMBED HIROSHIMA OYSTER \$68  
廣島牡蠣  
広島かきふらい

CHICKEN NANBAN \$58  
南蠻雞  
チキン南蛮

ASSORTED SEAFOOD AND \$55  
VEGETABLE KAKIAGE  
海鮮餅  
海の幸からあげ

NAKOYA SPICY CHICKEN WING \$55  
名古屋雞翅  
名古屋手羽

HOMEMADE DUMPLINGS \$50  
自家製餃子  
自家制ぎょうざ

TOSA TOFU \$50  
土佐豆腐  
土佐豆腐

## GRILLED 焼物 焼き物

KAGOSHIMA A4 WAGYU \$448  
鹿兒島和牛A4  
鹿兒島和牛A4

AUSTRALIAN M5 WAGYU \$228  
澳洲和牛M5  
オーストラリア和牛M5

FOIE GRAS \$168  
鵝肝  
フォアグラ

AMERICAN ANGUS \$168  
美國安格斯  
アメリカンガス

COD SAIKYOUYAKI \$138  
西京銀鱈魚  
銀だら西京焼き

ASSORTED FISH HEADS \$108  
魚頭拼盤  
魚頭いろいろ

MACKEREL \$98  
鯖  
さば

HOKKE \$98  
鯰  
ほっけ

CHICKEN TERIYAKI \$88  
照燒雞肉  
照り焼き鶏

HAKODATE SQUID (WHOLE) \$88  
函館魷魚(原條)  
函館いか(一本)

EGGPLANT WITH SWEET MISO SAUCE \$68  
茄子  
なす田楽



KAGOSHIMA A4 WAGYU



## RICE 飯 ライス

DELUXE CHIRASHI 特選魚生飯 特選ちらし	\$277
SEA URCHIN FRIED RICE 海胆炒飯 うにチャーハン	\$227
FOIE GRAS AND ABALONE FRIED RICE 鮑魚和鵝肝炒飯 フォアグラとアワビチャーハン	\$158
KABAYAKI EEL 蒲燒鰻魚 うなぎかばやき	\$127
CHATSUKE (SOUP RICE - SALMON/PLUM) 茶漬飯(三文魚/梅) 茶漬け(鮭/梅)	\$68
YAKI ONIGIRI (GRILLED RICE BALL - SALMON/PLUM) 燒飯團(三文魚/梅) 燒きおにぎり(鮭/梅)	\$68
STEAMED RICE 珍珠白飯 御飯	\$25

## NOODLE 麵 麵

AUSTRALIAN M5 WAGYU SERVED WITH INANIWA UDON / SOBA 澳洲M5和牛稻庭烏冬/蕎麥麵 オーストラリア和牛M5稻庭うどんそば	\$118
NABEYAKI INANIWA UDON 鍋燒稻庭烏冬 なべやき稻庭うどん	\$108
INANIWA UDON / SOBA WITH VEGETABLES 野菜稻庭烏冬/蕎麥麵 野菜稻庭うどんそば	\$88
YAKISOBA 日式炒麵 燒きそば	\$88
ROASTED PORK RAMEN (PORK BONE SOUP / BEAN PASTE SOUP / SOY SAUCE SOUP) 叉燒拉麵 (豬骨 / 麵豉 / 醬油) ラーメン (とんこつ / 味噌 / 正油)	\$70
CHILLED INANIWA UDON / SOBA / SOMEN 冷稻庭烏冬/蕎麥麵 / 素麵 ざる稻庭うどん / そば / そうめん	\$60

BAMBOO STEAMED SESAME MOCHI  
WITH COCONUT ESSENCE



PLUM WINE JELLY WITH BERRIES AND  
ICE CREAM



## DESSERTS 甜品 甘味

BAMBOO STEAMED SESAME MOCHI  
WITH COCONUT ESSENCE \$48  
竹香芝麻糯米糍伴椰汁  
ごまもち蒸しとココナッツソース

PLUM WINE JELLY  
WITH BERRIES AND ICE CREAM \$38  
雜莓梅酒啫喱拼雪糕  
梅酒ゼリーとベリーとアイスクリーム

SELECTION OF SORBETS OR ICE CREAMS \$38  
精選雪芭或雪糕  
選択のシャーベット又わアイスクリーム

TOFU SKIN MAKI ROLL,  
WITH RED BEAN CREAM,  
MANGO AND SWEET SPONGE \$32  
香芒紅豆蛋糕卷  
いなりのマンゴーケーキ  
ロールと小豆クリーム

SELECTION OF SORBETS OR ICE CREAMS



TOFU SKIN MAKI ROLL, WITH RED BEAN  
CREAM, MANGO AND SWEET SPONGE

