

あぶり極上かまどろ



限定

店長
推介

極上本マグロかまどろ

極上本鮪魚餃
Tuna Joint

\$75 (1件/pc/貫)



あぶり極上かまどろ

海鹽輕燒極上本鮪魚餃
Light Seared Tuna Joint w/ Sea Salt

\$75 (1件/pc/貫)

本鮪魚餃

位處魚下巴，佔魚肉比例3%，
極為罕有。
脂肪層次豐富，口感美味。

大本鮪魚腩

肉質鮮滑而帶有濃郁的
特有香味。
色澤亮麗、入口即化。
最肥美部份，佔全魚10%。

中本鮪魚腩

魚脂適中，肉質甘香濃郁。
魚體中腹及尾腹。

本鮪赤身

位處背部的部位，
肉澤赤紅，肉質緊緻爽實。



本マグロ大とろ

大本鮪魚腩
Supreme Fatty Tuna

\$65 (1件/pc/貫)



あぶり大とろ

海鹽輕燒大本鮪魚腩
Light Seared Supreme Fatty Tuna w/ Sea Salt

\$65 (1件/pc/貫)



本マグロ中とろ

中本鮪魚腩
Semi-fatty Tuna

\$48 (1件/pc/貫)



あぶり中とろ

海鹽輕燒中本鮪魚腩
Light Seared Semi-fatty Tuna w/ Sea Salt

\$48 (1件/pc/貫)



まぐろ
本鮪赤身
Tuna

\$48



漬けまぐろ
本鮪赤身醬油漬
Marinated Tuna

\$48



ねぎとろ
香蔥本鮪魚腩單艦
Tuna Toro w/Spring Onion

\$50



かがやす
家賀壽司
Harvest Sushi

\$48 (1件/pc/貫)

另加一服務費 · Subject to 10% service charge · 10%のサービスチャージが加算

*價錢如有調整 · 以餐廳電子餐牌為準 · Menu items & prices are subject to the restaurant menu apps.

本マグロ

藍鱈本鮪・Hon Maguro



本マグロ大とろ

大本鮪魚腩
Supreme Fatty Tuna

\$188 (3切/pc/貫)

\$298 (5切/pc/貫)



店長
推介

本マグロ中とろ

中本鮪魚腩
Semi-fatty Tuna

\$138(3切/pc/貫)

\$228(5切/pc/貫)



本マグロまぐろ

本鮪赤身
Tuna

\$78(3件/pc/貫)

\$125(5件/pc/貫)

産地直送

店長
推介

特選本鮪セット

特選鮪盛

Supreme Tuna Sushi Set

\$265

特選鮪盛:

大本鮪魚腩 2貫

中本鮪魚腩 2貫

本鮪赤身 2貫

Supreme Tuna Sushi Set:

Supreme Fatty Tuna 2pcs

Semi-fatty Tuna 2pcs

Tuna 2pcs



另加一服務費・Subject to 10% service charge・10%のサービスチャージが加算

*價錢如有調整・以餐廳電子餐牌為準・Menu items & prices are subject to the restaurant menu apps.

 <p>特大赤えび 特大赤海老 Jumbo Red Shrimp \$18 (1件/pc/貫)</p>	 <p>サーモン 三文魚 Salmon \$20</p>	 <p>いなり 日本腐皮 Bean Curd \$20</p>
 <p>ほっき貝 北寄貝 Surf Clam \$22</p>	 <p>いか 日本墨魚 Squid \$22</p>	 <p>オクラ 柚子秋葵 Okra \$22</p>
 <p>特大かにかま 特大蟹棒 Jumbo Crab Stick \$22</p>	 <p>焼玉子 自家焼玉子 Home-made Fried Egg(no rice) \$22</p>	 <p>サバ 醋漬鯖魚 Saba \$26</p>
 <p>たこ 八爪魚 (北海道産) Octopus \$28</p>	 <p>あん肝 鮫鯨魚肝 (日本産) Monkfish liver \$28 (1件/pc/貫)</p>	 <p>タイ 鮫魚 Red Snapper \$28</p>
 <p>ニシン 北海希靈魚 Herring Fish \$32</p>	 <p>かじトロ 日本劍魚腩 Swordfish Toro \$32</p>	 <p>アカガイ 赤貝 Ark Shell \$32</p>

另加一服務費 · Subject to 10% service charge · 10%のサービスチャージが加算

*價錢如有調整 · 以餐廳電子餐牌為準 · Menu items & prices are subject to the restaurant menu apps.

限定



サーモンハラス

三文魚腩
Prime Salmon

\$35



花巻き

花之戀
Flower Roll

\$35 (1件/pc/貫)

店長
推介



シマアジ

深海池魚
White Trevally
\$35 (1件/pc/貫)



えんがわ

左口魚裙邊
Olive Flounder Muscle
\$38



ハマチ

日本油甘魚
Yellowtail
\$38

素食



つぶ貝

螺片
Whelk
\$38



黒トリュフ

黑松露壽司
Perigord truffle
\$42 (1件/pc/貫)



ほたて

日本帆立貝
Scallop
\$48

店長
推介



本マグロまぐろ

本鮪赤身
Tuna
\$48



かがやすし

家賀壽司
Harvest Sushi
\$48 (1件/pc/貫)



漬け本マグロまぐろ

本鮪赤身醬油漬
Marinated Tuna
\$48



店長
推介



本マグロ中トロ

中本鮪魚腩
Semi-fatty Tuna
\$48 (1件/pc/貫)



ほまちの腹

油甘魚腩
Prime Yellowtail
\$58

店長
推介



本マグロ大トロ

大本鮪魚腩
Supreme Fatty Tuna

\$65 (1件/pc/貫)



特大ほたて

特大帆立貝
Jumbo Scallop

\$72

限定



極上本マグロかまどろ

極上本鮪魚餃
Tuna Joint

\$75 (1件/pc/貫)

店長
推介

人気



ポタンエビ

北海道牡丹蝦
Hokkaido Botan Shrimp

\$78 (1件/pc/貫)



活アカガイ

活赤貝 (日本産)
Live Ark Shell

\$88

炙り

火炙・Seared



炙りサーモン

火炙三文魚
Seared Salmon

\$22



必吃



炙りオクラ

火炙秋葵
Seared Okra

\$22

店長
推介



炙り特大かにかま

火炙特大蟹棒
Seared Jumbo Crab Stick

\$25



炙り鯖魚

火炙醋漬鯖魚
Seared Saba

\$28



炙り六子

汁焼海鰻
Seared Conger Eel

\$35

限定



炙りうなぎ

火炙鰻魚
Seared Eel

\$38



炙り一本六子

火炙原條海鰻
Seared Whole Eel

\$45 (1件/pc/貫)

另加一服務費・Subject to 10% service charge・10%のサービスチャージが加算

*價錢如有調整・以餐廳電子餐牌為準・Menu items & prices are subject to the restaurant menu apps.



炙り花巻き
火炙花之戀
Seared Flower Roll
\$38 (1件/pc/買)

限定



炙りサーモントロ
火炙三文魚腩
Seared Salmon Toro
\$38

店長
推介



炙りえんがわ
火炙左口魚裙邊
Seared Olive Flounder Muscle
\$45



フォア-ゲラ炙り
火炙鵝肝
Foie gras
\$45 (1件/pc/買)

火炙



あぶり中トロ
海鹽輕燒中本鮪魚腩
Light Seared Semi-fatty Tuna w/ Sea Salt
\$48 (1件/pc/買)



炙りサーモンといなり
黄金舟
Seared Salmon w/ Bean Curd
\$58

店長
推介

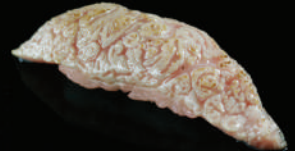


あぶり大トロ
海鹽輕燒大本鮪魚腩
Light Seared Supreme Fatty Tuna w/ Sea Salt
\$65 (1件/pc/買)

火炙



炙り特大ほたて
火炙特大帆立貝
Seared Jumbo Scallop
\$68



あぶり極上かまとろ
海鹽輕燒極上本鮪魚鮫
Light Seared Tuna Joint w/ Sea Salt
\$75 (1件/pc/買)

炙り
黒トリフ

松露燒
Seared w/ Perigord truffle

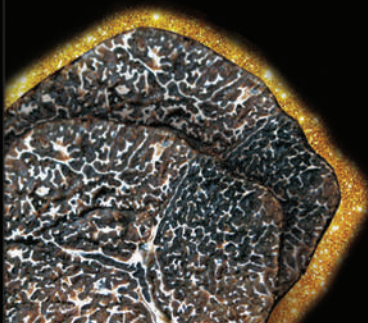
店長
推介



炙り外リユフの特大赤えび
黒松露特大赤海蝦
Seared Jumbo Red Shrimp w/ Perigord
\$20 (1件/pc/買)



炙り外リユフのサーモン
黒松露三文魚
Seared Salmon w/ Perigord
\$22



炙り外リユフの特大ほたて
黒松露特大帆立貝
Seared Jumbo Scallop w/ Perigord
\$72

素食



コーン
金粟
Corn
\$18

ピリ辛



辛いサーモン
辛辣三文魚
Spicy Salmon
\$22

ピリ辛



たこわさび
芥辣八爪魚
Octopus With Wasabi
\$22



とびっこ
飛魚籽
Flying Fish Roe
\$22

店長
推介



うにいか
海膽墨魚
Sea Urchin and Squid
\$25



チーズとびっこ
芝士飛魚籽
Cheese Flying Fish Roe
\$28

ピリ辛



つぶ貝わさび
山葵粒貝
Wasabi Flavoured Whelk
\$35

ピリ辛



辛小さいほたて
辛柱貝
Spicy Baby Scallop
\$38



あん肝
鮫鱈魚肝 (日本産)
Monk Fish Liver
\$38

ピリ辛



辛いまぐろ
辛辣吞拿魚
Spicy Tuna
\$45

店長
推介



クリーム
蟹膏
Crab cream
\$45

人気



葱トロ
蔥吞拿魚腩軍艦
Tuna Toro w/Spring Onion
\$50

店長
推介



北海道いくら
特上三文魚籽
Salmon Roe
\$35

季節性
産品



加拿大カナダに
加拿大海膽
Canada Sea Urchin
\$48

季節性
産品



北海道/日本に
北海道/日本産海膽
Sea Urchin
(市場價)

手巻

手巻・Hand Roll



辛いサーモン
辛辣三文魚手巻。Spicy Salmon Hand roll



\$32

あん肝
鮫鱈魚肝手巻。Monk Fish Liver Hand roll

\$38

辛いまくら
辛辣吞拿魚手巻。Spicy Tuna Hand roll

\$48

炙りえんがわ
火炙左口魚裙邊手巻
Seared Olive Flounder Muscle Hand roll



\$55

サーモン
三文魚手巻
Salmon Hand roll

\$26

とびこ
蟹籽手巻
Crab Roe Hand roll

\$26

カリフォルニア
加州手巻
California Hand roll

\$28

うなぎ
鰻魚手巻
Eel Hand roll

\$35

ソフトシェルクラブ
軟殼蟹手巻
Soft Shell Crab Hand roll

\$35

まぐろ
本鮪赤身手巻
Tuna Hand roll

\$48

葱トロ
蔥本鮪魚腩手巻
Tuna Toro w/ Spring Onion

\$50

いくら
三文魚籽手巻
Salmon Roe Hand roll

\$55

うに
海膽手巻・時令海膽使用
Urchin Hand Roll

\$68

限定

另加一服務費・Subject to 10% service charge・10%のサービスチャージが加算

*價錢如有調整・以餐廳電子餐牌為準・Menu items & prices are subject to the restaurant menu apps.

特選刺身盛・Sashimi Set
刺身セット



\$218

*瀬戸内のお魚一点
築地鮮魚一款・Japanese Fresh Fish (2pcs)

いか

日本墨魚
Squid
\$45 (4件/pcs/貫)

ほっき貝

北寄貝
Surf Clam
\$48 (5件/pcs/貫)



限定



店長
推介



サーモンハラス

三文魚腩
Prime Salmon
\$78 (4件/pcs/貫)

ニシン

北海希靈魚
Herring Fish
\$50 (4件/pcs/貫)



タイ

鮫魚薄切
Red Snapper
\$55 (6件/pcs/貫)



サーモン
三文魚
Salmon
\$55 (4件/pcs/貫)



たこ
八爪魚
Octopus
\$58 (5件/pcs/貫)



ほたて
特大帆立貝
Scallop
\$65 (4片/pcs/貫)



つぶ貝
螺片
Whelk
\$65 (4件/pcs/貫)



かじり口
劍魚腩
Swordfish Toro
\$68 (4件/pcs/貫)



まぐろ
本鮪赤身
Tuna
\$78 (3件/pcs/貫) \$125 (5件/pcs/貫)

特大赤えび
特大赤海蝦
Jumbo Red Shrimp
\$58 (3件/pc/貫)



はまち
日本油甘魚
Yellowtail
\$75 (4件/pcs/貫)



はまちの腹
油甘魚腩
Prime Yellowtail
\$98 (4件/pcs/貫)



クラゲ
山葵柚子漬水母刺身
Hokkaido Jelly Fish
\$98



加拿大カナダウリ
加拿大海膽
Canada Sea Urchin
\$298

御賀刺身セット
Deluxe Sashimi Set

\$598

*瀬戸内のお魚二點
築地鮮魚2款・Japanese Fresh Fish (6pcs)

縞鰯
深海池魚王
White Trevally

\$108 (3件/pcs/貫) \$168 (5件/pcs/貫)



アカガイ
活赤貝
Live Ark Shell

\$168 (2隻/pcs/貫)



中とろ

中本鮪魚腩
Semi-fatty Tuna

\$138 (3件/pc/貫) \$228 (5件/pc/貫)



大とろ
大本鮪魚腩
Supreme Fatty Tuna
\$188 (3件/pc/貫)
\$298 (5件/pc/貫)

磯煮アワビ
磯煮鮑魚
Japanese Style Baby Abalone
\$108 (2隻/pc/貫)



ジャンボボタンエビ
北海道牡丹蝦
Hokkaido Botan Shrimp
\$148 (2隻/pc/貫)



北海道産
北海道海膽
Hokkaido Sea Urchins
(市場價)

ホームお祝い

家賀刺身盛・Harvest Sashimi Set



特大帆立貝・Scallop

ほたて

日本油甘魚・Yellowtail

けまち

特上三文魚籽・Salmon Roe

いくら

活赤貝・Live Ark Shell

アカガイ

北海道牡丹蝦・Hokkaido Botan Shrimp

ボタンエビ

本鮪赤身・Tuna

本マグロ赤身

中本鮪魚臍・Semi-fatty Tuna

本マグロ中トロ

大本鮪魚臍・Supreme Fatty Tuna

本マグロ大トロ

Omakase Japanese Fresh Fish

廚師發辦築地鮮魚・半條

瀬戸内のお魚・半身

お任せ

家賀刺身盛・Harvest Sashimi Set

かがや刺身セット

長介
店推

\$1080

本鮪丼

本鮪丼・Hon-Maguro Rice Bowl



中とろ漬け丼
 浅漬中本鮪魚腩丼
 Marinated Semi-fatty Tuna Bowl
 \$258

まぐろ漬け丼
 浅漬本鮪赤身丼
 Marinated Tuna Bowl
 \$158



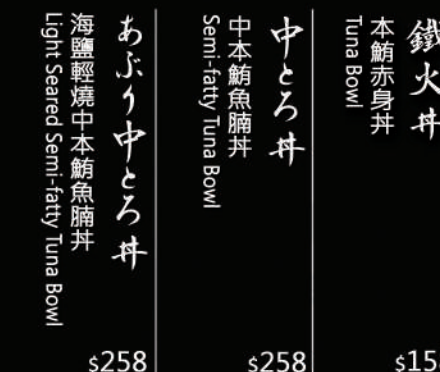
あぶり大とろ丼
 海鹽輕燒大本鮪魚腩丼
 Light Seared Supreme Fatty Tuna Bowl
 \$338



大とろ丼
 大本鮪魚腩丼
 Supreme Fatty Tuna Bowl
 \$338



鮭のサマデイ丼
 本鮪三味丼
 Mix Tuna Bowl
 \$218



あぶり中とろ丼
 海鹽輕燒中本鮪魚腩丼
 Light Seared Semi-fatty Tuna Bowl
 \$258

中とろ丼
 中本鮪魚腩丼
 Semi-fatty Tuna Bowl
 \$258

鐵火丼
 本鮪赤身丼
 Tuna Bowl
 \$158



玉ねぎ大とろウニ丼
 蔥吞拿魚腩海膽丼
 Sea Urchin w/Onions tuna Toro Bowl
 \$208



長ねぎマケロ腹丼
 蔥吞拿魚腩丼
 Onions tuna Toro Bowl
 \$148

另加一服務費・Subject to 10% service charge・10%のサービスチャージが加算

*價錢如有調整・以餐廳電子餐牌為準・Menu items & prices are subject to the restaurant menu apps.

海鮮丼

海鮮丼・Rice Bowl



長介
店推

特選シーフード丼
Supreme Seafood Bowl

\$318



マーケット丼
市場刺身丼
Sashimi Bowl

\$158



海三色の丼
海三色丼
Mix Sashimi Bowl

\$158



石狩丼
石狩丼
Ishikari Bowl

\$118



長介
店推

炙りえんがわ丼
火炙り左口魚裙邊丼
Seared Olive Flounder Muscle Bowl

\$125



限定

盛り合わせ刺身丼
角切海鮮丼
Assorted Sashimi Bowl

\$118



サーモン炙り丼
海鹽輕焼石狩丼
Light Seared Salmon Bowl

\$118



蒲焼と鰻井
薄焼山椒鰻魚井
Roasted Eel Bowl

\$138



牛の生薑焼き井
生薑燒安格斯牛肉井
Roasted Angus Beef w/ Ginger

\$138



豚の生薑焼き井
生薑燒黑豚肉井
Pork belly piece w/ Ginger Sauce

\$105



炭焼チキン井
燒鳥井
Charcoal Grilled Chicken Bowl

\$85

井

食材井物的料理。
主要推廣不同
根據不同季節、配料、地區和
相當普及的料理。
井物在日本是一種
或者其他慢煮料理而成。
盛裝包括魚肉、肉類、蔬菜
井通常是以碗在米飯上
どんぶり、どん 漢語音 (啍)

長介
店推

特盛蒲焼と鰻井

特盛山椒鰻魚井 (二重鰻)

Roasted Double Eel Bowl

\$188



卷物

卷物・Sushi roll



店長
推介

ソフトシェルクラブ巻き

牛油果軟殼蟹卷
Soft Shell Crab Roll

\$85



鉄火巻き

鐵火卷
Tuna Roll

\$45

アボカド巻き

牛油果卷
Avocado Roll

\$28

サーモン巻き

三文魚卷
Salmon Roll

\$28



かにかま巻き

秋葵卷
Crab Stick Roll

\$28

かにかま巻き

大崎蟹柳卷
Crab Stick Roll

\$22

かっぱ巻き

青瓜卷
Cucumber Roll

\$22

長介
店推

レインボーずし巻き

彩虹壽司卷
Rainbow sushi roll
\$128



えびフライ巻き

青龍
Fried Shrimp Roll
\$85

人頭



葱トロ巻き

蔥吞拿魚腩卷
Tuna Toro w/ Spring Onion Roll
\$55

辛い鉄火巻き

辛辣卷
Spicy Tuna Roll
\$45

カリフォルニア巻き

加州卷
California Roll
\$32



長介
店推



鳥印



人頭



葱ハマチ巻き

蔥油甘魚卷
Yellowtail w/ Spring Onion Roll
\$38

ボストン巻き

波士頓卷
Salmon w/Cheese Roll
\$28

チーズなぎ巻き

芝士鰻魚卷
Cheese Eel Roll
\$28



另加一服務費 · Subject to 10% service charge · 10%のサービスチャージが加算
*價錢如有調整 · 以餐廳電子餐牌為準 · Menu items & prices are subject to the restaurant menu apps.

サラダ。ちんぷ

沙律珍味・Salad & Delicacies



長介
店推

酒肴三味・Appetizer Mix
酒肴三つの味

\$95

店長
推介

手作儿スシュガー玉子焼

自家低糖玉子焼 (熱/冷)
Home-made Fried Egg(Hot/Cold)

\$35



ゴマとうふ

芝麻豆腐
Tofu in sesame sauce

\$18



中華サラダ

中華沙律
Japanese Seaweed Salad

\$22



エスカルゴ

味付螺肉
Escargot

\$28



えだまめ

枝豆
Edamame

\$38



手作儿スシュガー玉子焼

自家焦糖玉子焼
Home-made Fried Caramel Egg

\$38

另加一服務費 · Subject to 10% service charge · 10%のサービスチャージが加算

*價錢如有調整 · 以餐廳電子餐牌為準 · Menu items & prices are subject to the restaurant menu apps.



素食

野菜サラダ

胡麻野菜沙律
Vegetable salad with sesame sauce

\$68



アボカド刺身サラダ

牛油果角切刺身沙律
Avocado with Sashimi Salad

\$128



店長
推介

マグロのサラダ

淺漬本鮪赤身沙律
Marinated Tuna Sashimi Salad

\$148

みそきゅうり

麥粒青瓜
Marinated Cucumber w/Moro Miso

\$35



素食

木魚みそ漬け大蒜

柴魚味噌蒜頭漬
Garlic Marinated

\$45



漬けゴボウ

溜溜牛蒡漬
Burdocks Marinated

\$45



素食



人気

かにサラダ

蟹籽沙律
Crab Stick Salad

\$38



必吃

たこわさびサラダ

芥辣八爪魚沙律
Octopus with Wasabi Salad

\$68



店長
推介

あんこりバーサラダ

鮫鱈魚肝沙律
Monkfish Liver

\$75

焼き物

焼物・Agemono



長介
店推

岩鹽燒喜之次・Dried Kinki
キンキ一夜干

\$398



しみただけです。
高級魚の旨みをお樂
上品で別格な
の素材の味が引き立ち、
因産塩のみで仕上げています
落ちるほどです。
全体に脂があり、焼くと滴り
肉厚で柔らかな身
特大きんきの開き干しです。
獲れたて鮮度の
贅沢な逸品ですわね！
塩焼きにも味わう
き出された旨味と脂を一緒
一夜干しにするからこそ引

限定

塩焼シマアジの頭

鹽燒鯧鰺魚頭

Grilled White trevally Head

\$128



另加一服務費・Subject to 10% service charge・10%のサービスチャージが加算

*價錢如有調整・以餐廳電子餐牌為準・Menu items & prices are subject to the restaurant menu apps.



店長
推介

Grilled Pure Hokke
日本花魚一夜干
ほっけ一夜干

吃得到獨特的風味
微微鹹味襯出細緻魚肉鮮味
自然鹹味修進魚肉中
漁民利用海風吹拂一夜
選用北海道花魚

\$118
(半身/half/半尾)

\$198
(原條/pc/尾)

北海道産

真鱈干し

鱈魚干
Grilled codfish

\$30



鮭ハラスの塩焼き

鹽燒三文魚腩邊
Grilled Fatty Salmon

\$48



ブリの頭を焼くソルト

鹽燒油甘魚頭
Grilled Yellowtail Head

\$68



店長
推介

ローストウナギ

生燒白鰻
Broiled Japanese Eel

\$68 (串/pc/貫)

\$108 (2串/pcs/貫)

浜持
田産



ふぐ味醂干

味醂河豚干
Mirin Grilled Dried Fugu Fillet

\$78

限定



ブリ魚の顎を燃やす

鹽燒油甘魚鰓
Grilled Yellowtail Jaw

\$95



サーモンの
顎を燃やす西京
西京焼三文魚鮫
Grilled Salmon Jaw w/Miso
\$68



カラスカレイ西京やき
西京平目魚
Grilled Flatfish w/Miso
\$78

塩焼き鮭の頭
海鹽焼三文魚頭
Grilled Salmon Head w/ Sea Salt
\$58



塩け鯖魚を焼く
鹽焼真鯖魚
Grilled Mackerel w/ Sea Salt
\$78



マクロのカマの塩焼き
鹽焼吞拿魚鮫
Grilled Tuna Joint w/ Sea Salt
\$238



焼き牛タン
薄焼牛舌
Grilled Beef tongue
\$85



季節限定

鹽焼日本秋刀魚
Grilled Cololabis saira w/ Salt
エイヒレの炙り焼き

(市場價)

岩鹽燒喜之次。Grilled Kinki Fish Salted
キンキ一夜干

店長
推介

\$398

海鹽燒日本鯛魚鮫
Grilled Red Cherry Bream Joint w/ Sea Salt
塩け鯛のカマを焼く

\$78

照燒慢煮雞扒。Charcoal Grilled Chicken
グリルチキン

\$58

汁燒雞爽肉串。Grilled Chicken neck
鶏せせうのグリル

店長
推介

(兩串)
\$48

鹽燒雞軟骨串。Grilled Chicken Cartilage
グリルチキン軟骨

(兩串)
\$48

揚げ物

炸物・Fried

限定

ひらめ揚げ
唐揚原條平目魚
Fried Flatfish

\$98



サーモン皮揚げ

炸三文魚皮
Fried Salmon Skin
\$38



えびフライ

吉列海蝦
Fried Shrimp
\$38



鶏の軟骨餃子

雞軟骨餃子
Chicken Gristle Dumplings
\$38



フライドチキン

唐揚嫩雞
Fried Chicken
\$48



揚げイカの足

唐揚魷魚鬚
Fried squid Tentacles
\$55



鶏軟骨揚げ

芝麻雞軟骨
Fried Chicken Cartilage
\$55



ツフトシエルクラブ揚げ
炸軟殼蟹
Fried Soft Shell Crab

\$68



広島牡蠣フライ
吉列広島蠔
Fried Hiroshima oyster

\$65

3つの品種と3種のハーブ
カナダ産 ハーフ三元豚



手羽明太揚げ
明太子雞翼 (日本産)
Chicken Wings w/ Mentaiko
\$58



小アジの唐揚げ
唐揚日本池魚苗 (北海道)
Fried Baby Horse Mackerel
\$68



はじレット三元豚
吉列三元豚
Pork Cutlet
\$68

另加一服務費 · Subject to 10% service charge · 10%のサービスチャージが加算
*價錢如有調整 · 以餐廳電子餐牌為準 · Menu items & prices are subject to the restaurant menu apps.

わしよ

和食・Japanese-style Food



限定

鮭魚頭のスープ

三文魚頭湯
Salmon Head Soup

\$38

海藻の味噌湯

海帶麵豉湯
Seaweed Miso Soup

\$22

煮卵

日式燉蛋
Japanese boil egg
\$25



オーデン

關東煮
Oden
\$28



すし飯/ライス

日本産御飯(壽司/白飯)
Sushi Rice/Rice
\$35



人気

稲庭うどん

稲庭手打烏冬
Japanese Udon
\$35



オーデン稲庭うどん

關東煮手打烏冬
Oden udon
\$55



店長
推介

冷稲庭うどん

冷稲庭手打烏冬
Japanese Cold udon
\$65



パイナップルシャーベット

菠蘿雪葩

Pineapple Sorbet

\$68



ピーチシャーベット

蜜桃雪葩

Peach Sorbet

\$58

りんごシャーベット

蘋果雪葩

Apple Sorbet

\$58

ココナッツシャーベット

椰子雪葩(半個)

Coconut Sorbet

\$45



日本直送

北海道ミルクレープ
Hokkaido Mille Crêpe Cake

バナナミルクレープ

雲尼拿千層蛋糕

Vanilla Mille Crêpe Cake

\$38

チョコレートミルクレープ

朱古力千層蛋糕

Chocolate Mille Crêpe Cake

\$38

抹茶ミルクレープ

抹茶千層蛋糕

Green Tea Mille Crêpe Cake

\$38



ジャパニーズチーズケーキ
日本芝士蛋糕

Japanese Cheese cake

\$25

長介
店推

チョコレートラバケーキ

朱古力心太軟

Chocolate Molten Lava Cake

\$55

