

Appetizer

先付

冷肴

Cold Dishes

🍷🌶️🇯🇵 宮崎和牛カルパッチョ A5	「 薄切宮崎和牛卡巴喬 」	Miyazaki Wagyu Carpaccio A5 [To share]	35
うずらの卵燻製	「 煙熏溏心鵪鶉蛋 」	Smoked Soft-Boiled Quail Eggs	5.8
🌶️ 海塩とタイム風味の枝豆	「 毛豆 海鹽百里香 」	Edamame Thyme&Sea Salt	4.8
🌶️🇯🇵 とらふぐ皮ポン酢	「 河豚魚皮 柚子醋 」	Tora Fugu Skin with Yuzu Ponzu	16.8
タコわさび	「 芥末章魚 」	Taco Wasabi	4.8
🌶️🍷🇯🇵 ピリ辛カリフラワー	「 燴拌青花菜 」	Fermented Organic Cauliflower	6.9
🌶️ ミニトマトレモンマリネ	「 青柠蜜漬小番茄 」	Citrus Honey-Marinated Tomatoes	5.9
🌶️ 中華風海鮮漬け	「 撈汁海鮮 」	Spicy Marinated Seafood Platter [To share]	19.9

温肴

Warm Dishes

🍷🌶️🇯🇵 ユリと野菜の炭火焼き	「 碳烤3年百合,甘藍唐墨 」	Grilled 3 Years Lily Bulbs,Cabbage Mullet Roe [to share]	15.8
チーズ餅	「 芝士年糕 」	Grilled Japanese Cheese Rice Cake	5.8
🍷🇯🇵 レバーパテ	「 雞肝慕斯 焦糖吐司 」	Chicken Liver Mousse,Brown Sugar Toast [To share]	12.8

Chef's Special

逸品

創作料理

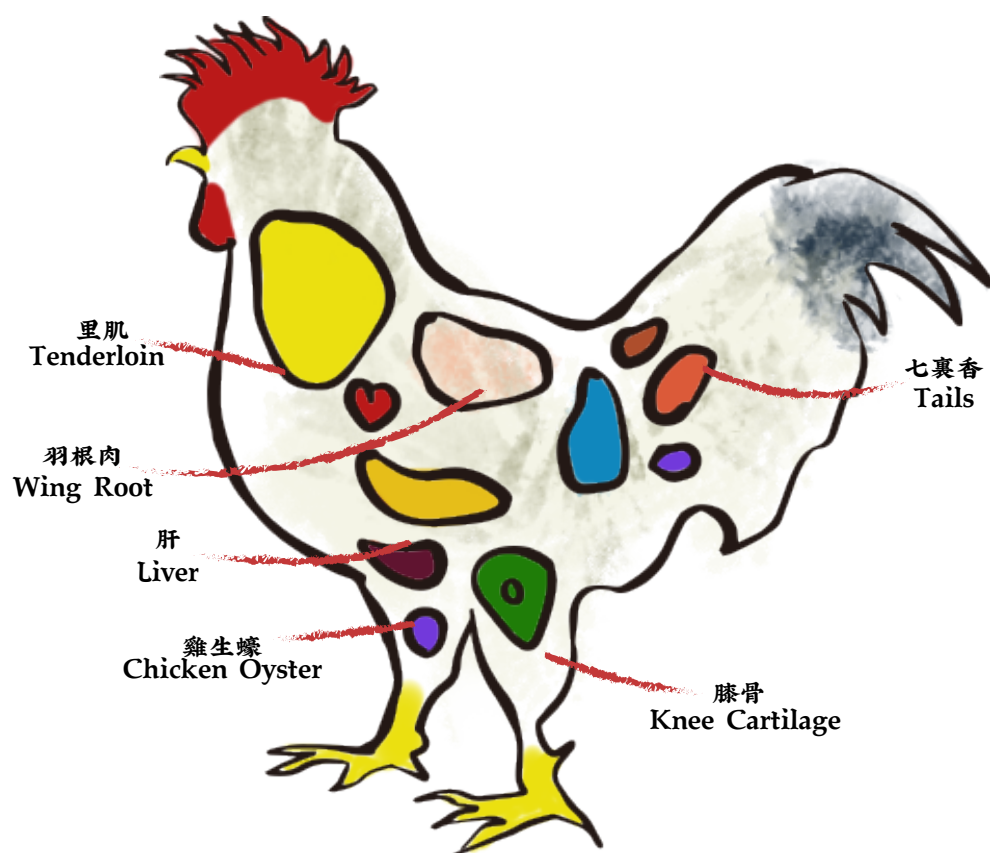
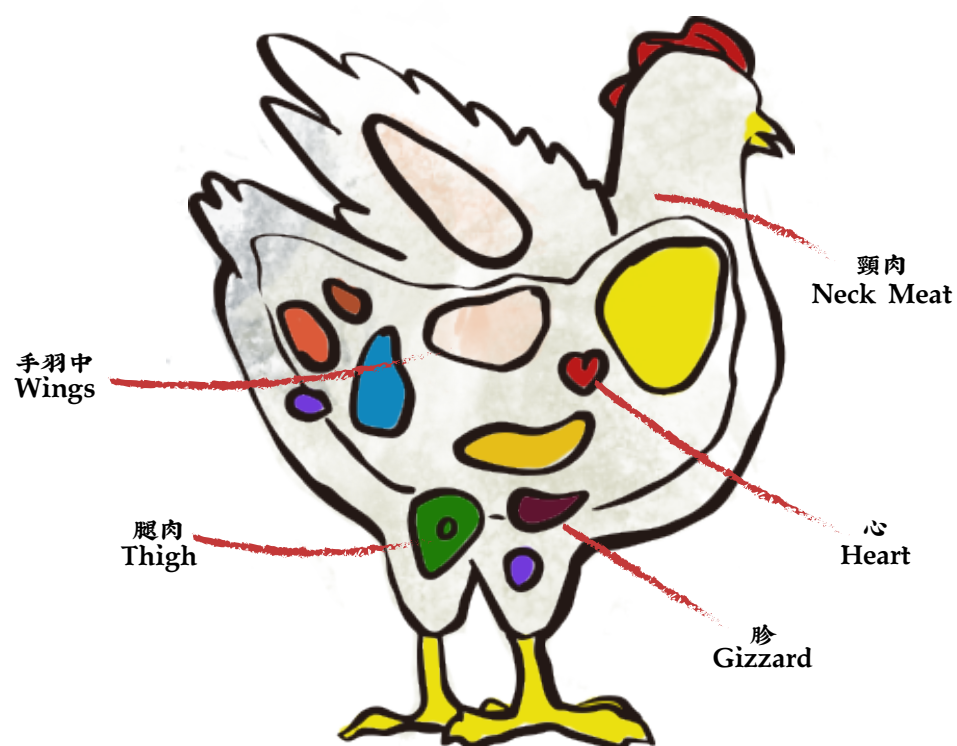
Specialties

🍣🌶️🌶️🌶️🇯🇵 マグロのタルタル	「金槍魚塔塔 海膽魚子醬」	Tuna Tartared Uni ,10 Years Caviar 15.8
鯛のカルパッチョ	「鯛魚卡巴喬」	Madai Carpaccio [To share] 22.8
サーモンのカルパッチョ	「三文魚卡巴喬」	Salmon Carpaccio [To share] 18.8
🍣 ボタンエビゆずゼリー	「牡丹蝦 柚子嗜喱 海膽 魚子醬」	Spot Prawn Yuzu Jelly,Uni,Caviar 19.9
🍣 生カキのフルーツソースかけ	「法國生蠔 發酵水果果醬」	French Oyster Fermented Fruit Jam 9.9
🍣 中トロの雪模様のフォアグラかけ	「金槍魚中腩 雪花鵝肝 海膽」	Chutoro Grated Foie Gras, Uni 12.8
刺身盛合せ3点盛	「刺身合盛三種六枚」	Sashimi Assortment 3 Varieties 6 Slices 25.9
🍣 松葉ガニの柚子ゼリー	「松葉蟹 柚子嗜喱 海膽」	Snow Crab Yuzu Jelly,Caviar 15.8

揚げ物

Fried

🍣 和牛ソースの揚げ豆腐	「炸豆腐佐和牛醬」	Fried Tofu With Wagyu Paste 10.9
🍣 カリカリ鶏皮ポン酢	「柚子醋炸雞皮」	Crispy Chicken Skin With Ponzu 8.8
明太子フライトポテト	「明太子薯條」	Mentaiko French Fries 7.9



Yakitori

Enjoy a Sip While Dining,Get 10% Off ALL Yakitori

For A Better Yakitori Experience
Please Enjoy While Hot

焼き鳥

Chicken

French pasture-raised chicken[Raised Over 180 Days]

🍷 もも	「 腿 肉 」	Thigh	6.9
🍷 つくね	「 鶏肉棒 生雞蛋 」	Meat Ball Raw Egg	7.9
🍷 てばなか	「 手羽中 」	Wings	6.9
手羽先明太	「 手作手羽餃子 」	Housemade Wing Gyoza Mentaiko	6.9
なんこつ	「 帶皮膝軟骨 」	Knee Cartilage Skin-On	5.9
砂ずり	「 胗 」	Gizzard	4.9
🍷 肝	「 肝 」	Liver	4.9
心	「 心 」	Heart	4.9
とりかわ	「 皮 」	Skin	4.9
むねにく	「 胸 」	Breast	4.9

希少部位

Rare Cuts

ささみわさび	「 雞里肌-芥末 」	Tenderloin -Wasabi	4.9
ささみうめしそ	「 雞里肌-梅子 」	Tenderloin-Plum	4.9
🌶️ てばもと	「 羽根肉 」	Wing Root	5.9
🍷 そり	「 雞生蠔 」	Chicken Oyster	7.9
🍷 せせり	「 頸 肉 」	Neck Meat	6.9
🍷 はつもと	「 雞心邊 」	Heart Aorta	5.9
ぼんじり	「 七裏香 」	Tails	4.9
チップ	「 脫骨手羽先 」	Wing Tips	4.9
🍷 さえずり	「 氣 道 」	Weasand	6.9

Kushiyaki

Enjoy a Sip While Dining, Get 10% Off ALL Yakitori

For A Better Yakitori Experience
Please Enjoy While Hot

素焼

Vegetarian Skewers

アスパラのカラスミかけ	「 蘆筍 唐墨 」	Asparagus	5.9
ヘチマ	「 絲 瓜 」	Luffah	4.9
🍴ズッキーニの明太子かけ	「 西葫蘆 明太子 」	Zucchini Mentaiko	5.9
コーンバター	「 黃油玉米 」	Butter Sweet Corn	4.9
🍴なす	「 茄子 自製雞肉醬 」	Eggplant Minced Chicken Sauce	5.9
しいたけ	「 香 菇 」	Shiitake Mushroom	4.9
🍴ししと	「 獅子唐椒 」	Shishito Pepper	5.9
オクラのカラスミかけ	「 秋葵 唐墨 」	Okra	4.9
🍴ぎんなん	「 銀 杏 」	Japanese Gingko	5.9
🍴パイナップル	「 鳳 梨 」	Pineapple	4.9

串焼

Skewers

🍴エビの鶏皮紫蘇巻き	「 紫蘇雞皮蝦 」	Shiso-Wrapped Shrimp in Chicken Skin	7.9
半熟ウスラ卵	「 溏心鵪鶉蛋 」	Soft-Boiled Quail Eggs	4.9
🍴宮崎和牛ブリスケツトA5	「 宮崎和牛A5 」	Miyazaki Wagyu A5	12.8
🍴鹿児島黒豚バラ	「 鹿児島黒猪五花 」	Kagoshima Kurobuta Pork Belly [Dry-Aged]	9.9
スカモルツァチーズ焼き	「 碳烤斯卡莫紮奶酪 」	Grilled Scamoraza Cheese	9.9

Charcoal Grilled

創作料理

Specialties

🇯🇵 ロブスター

「 炭烤龍蝦 」

Charcoal Grilled Lobster **38.8**

🇯🇵 とらふぐの白子

「 炭烤河豚白子 」

Grilled Tora Fugu Shirako **29.8**

🇯🇵 のど黒有田焼き

「 喉黒魚有田焼 」

Charcoal Grilled Nodoguro [50g] **58.8**

Closing Dishes

禦食事

Closing Dishes

🍣 看板親子丼

「 親子飯 」

Signature Oyako-Don **15.8**

🇯🇵 特製醤油卵かけご飯

「 生雞蛋拌飯 |
手作发酵醬油
白飯魚,法國黃油 」

Tamago gohan | Housemade Soy Sauce
Raw Egg Icefish, French Butter, Rice **15.8**

🍣 和牛チャーハン

「 和牛炒飯 」

Miyazaki Wagyu Fried Rice **25.8**

🍣 油そば

「 東京油拌面 」

Tokyo Abura Soba[Stirred Noodles] **16.8**

Dessert

自家製 甘味

Home Made Dessert

自家製カスタードプリン

「 焦糖布丁 」

Caramel Pudding **6.9**

アイスクリーム | 季節限定

「 冰淇淋 | 季節限定 」

Seasonal Ice Cream **5.9**