



Miryoku



MENU

DIY SUSHI FERRIS WHEEL

Choose any 8 pieces of sushi of your choice
寿司観覧車：下の料理から好きなものを8個選んでください。



DIY Sushi Ferris Wheel

Aburi Hotate

(Topped with truffle paste)

炙りホタテ (トリュフペースト付き)

\$5.00

Foie Gras

フォアグラ

\$5.00

Shoyu Ikura

醤油漬けイクラ

\$4.50

Salmon Mentai

サーモン明太子

\$3.50

Negitoro

ネギトロ

\$4.00

Salmon Tobikko

サーモンととびっこ

\$2.50

Chirashi

ちらし寿司

\$2.90

Ebi Cocktail

エビ

\$1.90

Tamago

たまご

\$1.30



Images are for illustration purposes only.

Chef Recommend 

SALAD サラダ

Caesar Salad

シーザーサラダ

A hearty plate of Romaine lettuce with croutons & bacon bits served with Caesar dressing & shaved Parmesan cheese.

ロメインレタス、ミニトマト、ベーコン、卵、クルトン、シーザードレッシング、パルメザンチーズ

\$11.90

Tuna Salad

ツナサラダ

Melt in the mouth smooth tuna flakes on a bed of lettuce; served with rings of onions & cherry tomatoes.

ツナ、きゅうり、トマト、赤玉ねぎ、卵、イタリアンドレッシング、パルメザンチーズ

\$12.90

Seasonal Garden Green Salad

ガーデンサラダ

Seasonal mixed green veggies combo served with cherry tomatoes, grilled potatoes & drizzled with Italian dressing.

ミニトマト、オリーブ、じゃがいも、赤玉ねぎ、イタリアンドレッシング

\$11.90

Chicken Teriyaki Salad

照り焼きチキンサラダ

Seasonal mixed green veggies combo served with cherry tomatoes, char-grilled chicken & tossed with teriyaki sauce.

ミニトマト、チキン、照り焼きソース

\$14.90

Mixed Sashimi Salad

刺身サラダ

Seasonal mixed green veggies combo served with cherry tomatoes, fresh cut sashimi & drizzled with sesame dressing.

ミニトマト、刺身、ゴマドレッシング

\$15.90



Caesar Salad

ADD ON

Grill Chicken

グリルチキン

\$4.00

Salmon Sashimi

サーモン刺身

\$5.00

Grill Fish

グリルフィッシュ

\$4.00

Seafood

シーフード

\$5.00

SOUP スープ

Freshly made by our chef. Definitely worth a try!

Miso Soup

味噌汁

\$4.90

Wild Mushroom Soup

キノコスープ

\$6.00

Lobster Bisque Soup

エビスープ

\$9.90

Seafood Soup

シーフードスープ

\$9.90

Tomato Soup

トマトスープ

\$5.00

Minestrone Soup

ミネストローネスープ

\$6.00

Corn Clam Chowder

コーンクリーム

\$9.90

Garlic Bread (4 pcs)

ニンニク風味パン

\$4.90

Wild Mushroom Soup

Images are for illustration purposes only.

Chef Recommend 

APPETISER/ TAPAS 一品料理

Ebi Tempura えび天ぷら	\$12.00
Garlic Prawns ニンニク風味エビ	\$10.00
Baked Escargots  エスカルゴ	\$9.00
Pan-Fried Foie Gras フォアグラ	\$9.00/pc
Buffalo Wings バッファローウィング	\$13.00
Classic Meatballs ミートボール	\$11.00
White Wine Clams 白ワインのアサリ	\$10.00
Baked Mussels バークドイガイ	\$11.00
Calamari Fritter イカリング	\$10.00
Truffle Fries トリュフ風味ポテト	\$10.00
Luncheon Meat Fries ランチョンミート	\$7.00
Chicken Nuggets チキンナゲット	\$5.00
Truffle Edamame トリュフエダマメ	\$8.00
Edamame エダマメ	\$4.00
French Fries ポテトフライ	\$4.00
Age Gyoza 揚げ餃子	\$6.00



Calamari Fritter



Classic Meatballs



Ham & Cheese

SANDWICHES & WRAP サンドイッチ

(Choice of Focaccia bread OR Tortilla Wrap; serve with fries)

Tuna ツナ	\$8.90	Chicken Katsu チキンカツ	\$10.90
Ham & Cheese ハムとチーズ	\$8.90	Beef Bolognese ビーフボロネーゼ	\$11.90
Teriyaki Chicken  照り焼きチキン	\$9.90		

Images are for illustration purposes only.

Chef Recommend 

BURGER バーガー

Freshly Made Charcoal Waffle Burger

(serve with salad and potato wedges)

チャコールワッフルバーガー (サラダとポテト付き)

Charcoal Waffle

Beef Hamburg

チャコールワッフルビーフバーガー

\$16.90

Charcoal Waffle

Grill Chicken

チャコールワッフルチキンバーガー

\$15.90

Special Charcoal Bun Burger

(with salad, lettuce, tomatoes & onions)

Charcoal Beef Burger

チャコールビーフバーガー

\$12.90

Charcoal Chicken Burger

チャコールチキンバーガー

\$11.90

Charcoal Waffle
Beef Hamburg



Al Frutti Di Mare

RISOTTOS

リゾット

Mushrooms & Truffles

マッシュルーム&トリュフ

Cream base risotto rice with hearty plate of mixed mushrooms and black truffle.

マッシュルームと黒トリュフとクリームソースとご飯

\$14.90

Al Frutti Di Mare

シーフード (トマトソースベース)

Mixed seasonal seafood, calamari, mussels, shrimps, cherry tomatoes, in delicate tomato base risotto.

エビとイカとムール貝とトマトソースとご飯

\$16.90

SAFFRON サフロン

Zaffnono Risotto & Sausage

サフロンソースとソーセージ

Risotto with Chef's handmade saffron sauce and sausage.
サフロンソースとソーセージとご飯

\$15.90

Fettuccine Alla Frutti Di Mare

フェットチーネパスタとシーフードとサフロンソース

Fettuccine pasta with mixed seafood, calamari, mussels, shrimp, garlic in Chef's handmade saffron sauce
イカとムール貝とエビとパスタ
(ガーリック入りサフロンソース)

\$16.90

Images are for illustration purposes only.

Chef Recommend 



Truffle Ravioli



Gnocchi
A La Vocka

PASTA

パスタ(手作り)

Hand-Made Pasta by Our Italian Chef.
Definitely Worth A Try!

Truffle Ravioli

トリュフラビオリ

Handmade ravioli stuffed with mushrooms, truffles & ricotta cheese. With white cream mushroom sauce.
キノコ、チーズとトリュフ入りラビオリとクリームソース

\$16.90

Gnocchi A La Vocka

ニョッキ

Homemade Special Potato Dumplings with mozzarella, cherry tomatoes & Parmesan cheese in delicately marinated tomato sauce.

ヤガイモと小麦粉との組合せで作られるイタリア料理

\$13.90

Traditional Lasagna

ラザニア

Authentic Italian recipe. Oven baked lasagna with meat ragout, béchamel and cheese parmesan.

ミンチ肉、チーズを何度も重ねたイタリア料理

\$13.90

Fettuccine Bolognese

フェットウチーネボロネーゼ

Handmade fettuccine pasta tossed with seasoned minced beef in tomato sauce & herbs, cherry tomatoes & shaved parmesan cheese.

平たい太いパスタを使ったボロネーゼパスタ

\$12.90

Fettuccine Al Salmone

フェットウチーネクリームソースサーモン

Handmade fettuccine pasta tossed with seasoned minced beef in tomato sauce & herbs, cherry tomatoes & shaved parmesan cheese.

平たい太いパスタを使ったクリームサーモンパスタ

\$13.90

AUTHENTIC ITALIAN

イタリア料理

Meatball Spaghetti



Lobster A La Napoli

ロブスターナポリ

Spaghetti with half Boston lobster in tomato sauce
パスタとロブスター (トマトソースベース)

\$18.90

Capellini Lobster

カペリーニロブスター (冷たい)

Angel hair pasta with cooked lobster meat; nice cold dish
with black truffles.

い麺とロブスターの身とトリュフを使った冷たい料理

\$18.90

Assorted Seafood

ーフードパスタ

Spaghetti in Tomato sauce with herbs, prawns, mussels,
squid & shaved parmesan cheese

トマトとハーブのソース、エビ、ムール貝、イカ、
パルメザンチーズ、麺 (スパゲティー)

\$15.90

Agllo Olio

アリーオオリオ

Spaghetti lightly sautéed with veggies & mushroom.
A vegetarian dish.

ニンニクオイル、野菜、麺 (スパゲティ)

\$10.90

Carbonara

カルボナーラパスタ

Spaghetti with bacon, handmade cream sauce, egg yolk
and parmesan cheese

ーコンクリームソース、塩漬け卵、パルメザンチーズ、
麺 (スパゲティー)

\$12.90

Bolognese

ボロネーゼパスタ

Spaghetti in tomato sauce with herbs, cherry tomatoes
and shaved parmesan cheese

トマトとハーブのソース、ミニトマト、パルメザンチーズ、
麺 (スパゲティー)

\$13.90

Meatball Spaghetti

ミートボールスパゲッティ

Delicious & tender minced beef meatball handmade by
our chef; lightly tossed in tomato sauce

ミートボール (4p)、トマトソース、パセリ

\$13.90

Images are for illustration purposes only.

Chef Recommend 



Curry Katsu Pasta
(Fish or Chicken)

JAPANESE FUSION イタリア料理

Vongole (Asari)

ボンゴレ ピアッコ

Spaghetti sautéed with vongole in white wine sauce along with chilli, bacon and garlic

チリソース、ベーコン、ニンニク、白ワインソース、
麺 (スパゲティー)

\$12.90

Curry Katsu Pasta (Fish or Chicken)

カレーかつパスタ (フィッシュとチキンの選択)

Spaghetti with curry sauce, green capsicum and onion.
Choice of fish or chicken katsu.

カレーソース、ピーマン、玉ねぎ、麺 (スパゲティー)

\$12.90

Ebi Tempura

エビ天ぷらパスタ

Spaghetti with Prawn fried in batter, serve with mayo
and sautéed vegetables

エビ天ぷら、マヨネーズソース、野菜、麺 (スパゲティー)

\$13.90

Mentaiko Pasta

明太子パスタ

Simply the best in town. Check it out!

明太子ソースとクリーム

\$13.90

Koro Koro Steak Penne

コロコロステーキ

Sautéed pasta with garlic shoyu, freshly cut tender
beef cubes. New delectable dish.

コロコロステーキ、ニンニクと醤油、麺

\$15.90

Truffle Somen

トリュフそうめん

Specially selected Cold Somen with Chef's secret recipe
of black truffle dipping sauce.

そうめん、トリュフめんつゆ

\$11.90

ADD ON

Grill Chicken

グリルチキン

\$4.00

Grill Fish

グリルフィッシュ

\$4.00

Seafood

シーフード

\$5.00

Images are for illustration purposes only.

Chef Recommend 

MEAT SELECTION

Beef 牛肉

Char-Grill Ribeye Steak

リブアイステーキ

Chef recipe! Must Try! Ribeye Steak served with grill mixed vegetables, french beans and roasted potatoes.

リブアイステーキ(180g)、赤玉ねぎ、野菜、ポテト、ローストポテト

\$25.90

Tenderloin Steak

テンダーロインステーキ

Best steak in town! Char-grill Tenderloin Steak, tender & flavorful. It gets better with every bite... Served with grill mixed vegetables, french beans and roasted potatoes

テンダーロインステーキ、野菜、インゲンマメ、ローストポテト

\$27.90

Cazuela with Beef Tenderloin

ビーフシチュー (テンダーロイン)

Authentic Italian dish! Pan-seared Tenderloin steak to perfection; stewed with cherry tomatoes & Chef's special sauce.

本場イタリア料理 テンダーロインとブチトマトシェフ特製ソース

\$25.90

Beef Monacchia

ビーフ パフ (ミニサラダ付き)

Chef's signature! Unique Italian dish! Handmade. Must Try! Ribeye Steak grilled to perfection, with mushroom rolled in pastry; served with salad and Chef's special sauce.

シェフオリジナル おすすめ!! リブアイステーキとマッシュルームをパフで包んだ料理

\$18.90



Banger and Mash

Pork 豚肉

Char-Grilled Pork Chop

チャーグリルポークチャップ

Spanish duroc marinated pork collar is pleasantly non-greasy, the crispy surface is particularly delicious. Served with roast potatoes, french beans and freshly made black pepper sauce.

ローストポテト、インゲンマメ、ブラックペッパーソース

\$15.90

BBQ Pork Ribs

BBQリブ

Marinated Barbeque Pork Ribs with Chef's secret recipe; tender and succulent. Served with roast potatoes, red onion, french beans and freshly made BBQ sauce.

赤玉ねぎ、インゲンマメ、BBQソース、ローストポテト

\$17.90

Banger and Mash

バンガ & マッシュ

Grilled pork bratwurst sausage; juicy in mouth; served with hand-made mashed potatoes, red onion and Chef's traditional sauce.

ソーセージと手作りマッシュポテトと赤玉葱 ラムソース

\$15.90



Beef Monacchia

Lamb 羊肉

Braised Lamb Shank

ラムシャンク

Highly recommended for meat lovers. Must Try! Served with mashed potatoes, french beans, lamb sauce and tomato sauce.

ラムシャンク、マッシュポテト、インゲンマメ、羊ソース、トマトソース

\$23.90

Grilled Lamb Rack

グリル 骨付きラム

Char-grilled lamb rack, tender & flavourful. Marinated with Chef's traditional seasoning. Served with grilled mixed vegetables, french beans and roasted potatoes.

一日漬け込んだ柔らかいラム肉
サイド：インゲン豆とポテト

\$21.90



Chicken Cordon Bleu

Braised Lamb Shank



Chicken 鶏肉

Char-Grilled Chicken Chop

チャーグリルチキンチャップ

Grilled Chicken Chop served with roasted potatoes and Mesclun salad
ローストポテト、ミニサラダ、
シェフの得別なソース

\$11.90

Chicken Cordon Bleu

チキンコルドンブルー

Pan-fried boneless chicken thigh layered with ham & cheese, served with roasted potatoes, mesclun salad

鶏もも肉、ハムとチーズが入ってる揚げられたチキンの薄いスライス
サイド：ローストポテト、ミニサラダ、
シェフの得別なソース

\$15.90

Chicken Monacchia

フライチキン (サラダとポテト付き)

Authentic Italian dish. Breaded seasoned Chicken thigh; fried till crispy, melted with cheese. Served with salad, roasted potatoes and Chef's traditional mushroom sauce.

チーズの入った鶏肉にパン粉をかけて揚げたクリスピーチキン
サイド：ポテト、ミニサラダ

Miso Soup

\$15.90

Mixed Platter

Special Mixed Grill Hickory

ミックスグリル

Grilled to perfection! Consists of char-grilled chicken, prawns, fish fillet, chicken sausage and pork collar. Served with Chef's bbq sauce.
チキン、エビ、グリルフィッシュ、ソーセージ、グリルポーク、ポテト、ミニサラダ

\$23.90

Special Surf 'N' Turf

サーフ&ターフ

With a kick of black pepper to spice up your palette. Char-grill chicken, paired with grilled fish fillet, ebi tempura. Served with salad and roasted potatoes.
グリルチキンとグリルフィッシュ、サイド：ローストポテト、ミニサラダ

\$15.90

SEAFOOD SELECTION



Lobster Mentaiko

Fish 魚

Fish N' Chips

フィッシュアンドチップス

Breaded Fish fillet, deep-fried till crispy. Melt in the mouth, light, smooth & tender. Served with salad, tartar sauce, lemon wedge and french fries.
タルタルソース、ポテトフライ、ミニサラダ、レモン

\$14.90

Char-Grill Fish Fillet

チャージリ、マトウダイ

Tender fish fillet grilled to perfection; with Chef's handmade lemon butter sauce. A gourmet delight. Served with salad, french beans and roasted potatoes.
ローストポテト、インゲンマメ、レモンクリームペストソース

\$14.00

Salmon Butter Steak

サーモン

Popular Japanese dish! Marinated with Chef's seasoning. Pan-seared salmon fillet with garlic butter. Served with salad, lemon wedge, french beans and roasted potatoes.
マッシュポテト、インゲンマメ、白ワインソース

\$20.90

Images are for illustration purposes only.

Lobster

Lobster Gratinata

ロブスター、グラティナータ

Chef's signature! Oven baked with cheese and gratin. Coated with garlic herb butter and crispy bread crumbs. Served with salad.
シェフ特製 ニンニクとハーブとバターとパン粉をロブスターの上に置いたチーズとグラタンをオープンで焼いたロブスター サイド；ミニサラダ

\$16.90

Half

\$26.90

Whole

Lobster Mentaiko

ロブスター、明太子

Simply the best in town! Check it out! Baked lobster flamed with mentaiko. A sheer delight. Served with sesame dressing salad and cherry tomatoes.
香ばしく焼いたロブスターに明太子ソースをかけて炙ったロブスター サイド；ミニサラダ

\$16.90

Half

\$26.90

Whole



Seabass Fillet

Seabass Fillet

スズキ

Pan-fried seabass fillet; topped with handmade salsa; with Chef's handmade lemon butter sauce. Served with salad and roasted potatoes.
ローストポテト、インゲンマメ、バルサミコ酢

\$19.90

Assorted Seafood in Tomato sauce

各種シーフード

Seafood marinated with Chef's secret recipe, served with multi-grain bread.
シーフード、パン、トマトソース

\$17.90

Chef Recommend 



okonomiyaki Lava Pizza

PIZZA ピザ

10-Inch

Okonomiyaki Lava Pizza

お好み焼きピザ

A hearty plate of bonito flakes with grilled pork fillet, cheese, mayo, nori, okonomiyaki sauce topped with onsen egg.

ピザの生地にお好み焼き付けた日本風ピザ (温泉卵付き)

\$14.90

Teriyaki Chicken Pizza

照り焼きチキンピザ

Char-grilled tender chicken cubes, melt in the mouth & smooth; with mayonnaise, teriyaki sauce & cheese.

照り焼きチキン、モzzarellaチーズ、照り焼きソース

\$14.00

Carbonara Onsen Pizza

カルボナーラピザ

Traditional carbonara cream sauce with bacon & mushroom, melted with mozzarella cheese topped with onsen egg. ベーコン、キノコ、クリームソース、ハーブ、モzzarellaチーズ

\$13.90

Pepperoni Salami Pizza

ペペロニサラミピザ

Specially selected pepperoni & salami mix, melted with mozzarella cheese. A traditional Italian pizza. トマトソースにサラミを付けてチーズをまぶしたピザ

\$14.90

Japanese Curry Pizza

日本風カレーピザ

Mix of Japanese curry sauce with cubes of char-grill chicken thigh, topped with nori, mozzarella and parmesan cheese.

カレーソース、グリルチキンとチーズとのり

\$14.90

Ham & Mushroom Pizza

ハムとキノコのピザ

Combination of chicken ham and shiitake mushroom slices with tomato sauce, herbs, mozzarella and parmesan cheese. ハム、キノコ、トマトソース、ハーブ、モzzarellaチーズ

\$10.90



Teriyaki Chicken Pizza

PIZZA ピザ

10-Inch

Vegetarian Pizza

ベジタリアン ピザ

Seasonal mixed green veggies combo, topped with tomato sauce, herbs, mozzarella cheese and parmesan shavings.

トマトソース、ハーブ、モザレラチーズ

\$9.90

Assorted Seafood Pizza

シーフードピザ

Ocean catch of squid, prawns, mussels topped with tomato sauce, herbs, mozzarella cheese and parmesan shavings.

イカ、エビ、ムール貝、トマトソース、ハーブ、モザレラチーズ

\$14.90

Classic Hawaiian Pizza

ハワイアンピザ

Topped with pineapple cubes, chicken ham slices, tomato sauce, herbs, mozzarella cheese and parmesan shavings.

パイナップル、ハム、トマトソース、ハーブ、モザレラチーズ

\$10.90

Bolognese Pizza

ボロネーゼピザ

Topped with chef's marinated minced beef, tomato sauce, herbs, mozzarella cheese and parmesan shavings.

トマトソース、ミンチ肉、ハーブ、モザレラチーズ

\$12.90

Asari Butter Soy Sauce Pizza

アサリピザ

Chef's own concoction of white sauce with shoyu, topped with clams and melted with mozzarella cheese.

アサリ、醤油、モザレラチーズ

\$12.90

Salmon Mentaiko Pizza

サーモン明太子ピザ

A popular Japanese fusion pizza.

With baked salmon cubes, mentaiko, mayonnaise, melted with mozzarella cheese.

明太子ソースの上に小さく刻んだサーモンと玉葱とチーズをかけたピザ

\$16.00

Images are for illustration purposes only.

Chef Recommend 



Premium Don

CURRY RICE

Fish Katsu Curry Rice フィッシュカレーライス	\$12.90
Chicken Katsu Curry Rice チキンカツカレーライス	\$12.90
Beef Niku Curry Rice	\$13.90



Chicken Katsu
Curry Rice



Baked Rice

DONBURI 丼

Premium Don  (Koro Koro Tenderloin steak with Miryoku Special Rice) ADD Foie Gras @ \$3 コロコロステーキ丼 (フォアグラ + \$3)	\$18.90
Chicken Katsu Don チキンカツ丼	\$12.90
Ebi Tempura Don エビ天丼	\$13.90
Teriyaki Chicken Don 照り焼きチキン丼	\$11.90
Hamburg Rice ハンバーグライス	\$13.90
Salmon Teriyaki Don サーモン明太子丼	\$13.90
Salmon Mentai Don ちらし寿司	\$14.90
Negitoro Don ネギトロ丼	\$16.90
Grill Pork Don (with Truffle Ponzu sauce) 豚肉とトリュフポン酢ソース	\$13.90
Gyu Don (with Sukiyaki sauce) 牛肉とすぎ焼きソース	\$14.90

Images are for illustration purposes only.

BAKED RICE

ベークドライス

Seafood Baked Rice シーフードベークドライス	\$14.90
Japanese Curry Chicken Baked Rice カレーベークドライス	\$13.90
Salmon Baked Rice サーモンベークドライス	\$13.90
Minced Beef Baked Rice 牛肉そぼろベークドライス	\$13.90
Ham & Sausage Baked Rice ハム&ソーセージベークドライス	\$12.90

ADD ON

Onsen Egg 温泉卵	\$1.60
Rice ご飯	\$2.00
Truffle トリュフ	\$3.00
Salmon Sashimi サーモンの刺身	\$5.00

Chef Recommend 

DESSERT デザート

Handcrafted Waffle & Dessert

 **Traditional Freshly Made Tiramisu** \$9.90
ティラミス

Chef Special Oreo Panna Cotta \$8.90
オレオパンナコッタ

Dessert Ferris Wheel \$24.90
デザート観覧車

Individual Mini Dessert Cup

@ \$3.50 (min 4 cups)

一つだけご希望の方は一つ \$4 になります。

- Crème Brulee クリームブリュレ
- Tiramisu ティラミス
- Oreo Panna Cotta パンナコッタ
- Mini Speculoos Waffle with Nuttela Dip ミニワッフルとヌテラとスペキュラース

 **Freshly Baked Buttermilk Waffle** \$9.90
ターミルクワッフル

Freshly Baked Charcoal Waffle \$10.90
チャコールワッフル

ADD ON \$2.00

Ovaltine Speculoos Nutella Peanut Butter
オバルチン スペキュラース ヌテラ ピーナッツバター



Dessert Ferris Wheel



Sorbet/ Gelato シャーベット

Yubari Melon \$7.00
夕張メロン

Okinawa Lychee \$6.00
沖縄ライチ

Tokyo Yuzu \$6.00
東京柚子

Okayama Mango \$6.00
岡山マンゴー

Hokkaido Milk \$5.00
北海道ミルク

Kyoto Matcha \$4.00
京都抹茶

Lava Cake ラバーケーキ

Chocolate \$9.90
チョコレート


Matcha \$9.90
抹茶

Cookies & Cream \$9.90
クッキー&クリーム

ADD ON \$2.00

Ice Cream Mini Mochi
アイス ミニもち

Images are for illustration purposes only.

Chef Recommend 

DRINKS MENU

Choose A Flavour

- Served with Fruit Concentrate
- Choose your favourite flavour

Italian Soda \$4.90
イタリアンソーダ

Ice Blended \$4.90
アイスブレンド

Japan Infused Tea \$4.50
日本風ティー

ADDE XTRA FLAVOUR @\$1.00

Aurora +\$1 **Lychee** **Strawberry**
オーロラ ライチ イチゴ

Green Apple **Calpis** **Yuzu**
青リンゴ カルピス ゆず

Orange **Mango** **Grape**
オレンジ マンゴ グレープ

Melon **Kiwi** **Peach**
メロン キウイ ピーチ

Japan Infused Hokkaido Milk Tea

- Choice of Golden Tapioca Pearls OR Mini Mochi
- Choose your favourite flavour @\$5.90

Original **Chocolate** **Cappuccino**
プレーン チョコレート カプチーノ

Strawberry **Aurora +\$1** **Matcha**
イチゴ オーロラ 抹茶

Tiramisu **Jasmine** **Milo**
ティラミス ジャスミン マイロ

Honey **Mocha** **Taro**
はちみつ モカ タロ

Hokkaido Milkshake

- Choice of Golden Tapioca Pearls OR Mini Mochi
- Choose your favourite flavour @\$6.90

Chocolate **Strawberry**
チョコレート イチゴ

Vanilla **Cookies & Cream**
バニラ クッキー&クリーム

Taro **Matcha**
タロ 抹茶

Other Selections

- Add Ice Cream @\$2.00

Ice Yoghurt Drink (Calpis) \$4.00
ヨーグルトドリンク

Fresh Brew Ice Lemon Tea \$4.50
フレッシュアイスレモンティー

Ice Matcha Latte \$4.90
抹茶ラテ

Soft Drink \$3.90
ソフトドリンク

Coke Zero **Coke** **100 Plus**
コーラゼロ コーラ 100プラス

Mixed Yakult \$6.00
ミックスヤクルト


Mango **Orange** **Apple**
マンゴ みかん リンゴ

Ice Honey Yuzu \$4.50
アイスハニーゆず

Lime Juice \$4.00
ライムジュース



Images are for illustration purposes only.

Chef Recommend 

new item 新作

ONE OF THE FIRST IN SINGAPORE

シンガポールで始めて登場したアイディア！

The Biscotti Cup is a smooth handmade pastry, drizzled with a sugared glaze that makes it a tasty and durable cup. The cup can hold an espresso, hot chocolate for over an hour without dissolving!

このビスケットコップは手作りで作られていてコップの中に粉糖が塗られていて甘くて食べれるコップになっています。コップの中身はコーヒー、ココア等が入れてお客様が選んだ飲み物を入れれます、飲んだあとはコップをそのまま食べれます。

Chocolate Biscotti Cup

チョコレートビスケットコップ。

This biscotti cup is a delicious artisan-made product, made in Italy using the finest ingredients, fill it with a cup of espresso & enjoy eating the cup afterward. このチョコレートビスケットコップはイタリア産の良質なコップで甘くて美味しい食べ物になっています。

Vanilla Biscotti Cup with Icing

バニラビスケットコップ

The special glaze in the vanilla cup is designed to slightly dissolve to flavor your coffee & the softened cup-shaped cookie is ready to eat after enjoying the drink!

このバニラビスケットコップはコップの中身に粉糖が塗られていて甘くて美味しいです。



- **Americano** アメリカーノ \$8.90
- **Cocoa** ココア \$9.90
- **Latte** ラテ \$9.90
- **Cappuccino** カプチーノ \$9.90

Beverages (Hot)

ホット

Okayama Milk Tea \$4.90
岡山ミルクティー

Honey Yuzu \$4.50
はちみつゆず

MatchaLatte \$4.90
抹茶ラテ

West Coast Cocoa (New Zealand)

Premium Drinking Chocolate

ココア (ニュージーランド)

Started with a vision to create delicious hot chocolate, rich, intense and aromatic cocoa.

	Hot	Iced
Dark Deluxe/ Original	\$5.50	\$6.50
ダーク/ミルク		

	Pot
XO Tea (Perth, Australia)	\$6.50
XO ティー (オーストラリア)	
Served in a Pot - one complimentary refill	

“The Way We See Tea”

The culmination of a long history of exceptional tea craftsmanship and a passion for connecting people through creativity and colour. Featuring collections of hand crafted teas and tisanes sourced from small gardens around the world. Perfect for that daily indulgence.

- Parakeet Bay パラキートベイ
(green tea with peach, mango & marigold flowers)
(緑茶、ピーチ、マンゴー、マリーゴールドの花)
- The Empress ザーエンプレス
(earl grey) (アールグレイ)
- The Royal ザーロイヤル
(breakfast tea) (朝食茶)
- Guanabana グアナンバナ
(green tea with soursop) (緑茶とソウルソップ)



Matcha Waffle Cup \$9
抹茶ワッフルカップ

Sunset Tree Coffee \$6
ツリーコーヒー


Images are for illustration purposes only.

Coffee (Melbourne, Australia)

The coffee beans are sourced from long established growers in Melbourne, Australia, they are also roasted on the best equipment, producing the premium coffee blends that are serving today.

	Hot	Iced
Mocha (dark cocoa, espresso) モカ	\$5.00	\$6.00
Peppermint Mocha ペパーミントモカ	\$5.00	\$6.00
Latte ラテ	\$5.00	\$6.00
Flat White フラットホワイト	\$5.00	-
Cappuccino カプチーノ	\$5.00	-
Long Black ブラック	\$4.00	\$5.00
Aurora Latte オーロララテ	-	\$7.00



Chef Recommend 

ABOUT MIRYOKU...

Miryoku is a makeover bistro, serving Fusion cuisine, where the bistro is sticking to traditional classic style of preparing food. As the Chefs are passionate about delivering quality food at everyday prices, all ingredients are freshly handcrafted by Chef using his own secret recipe infusing Japanese and Italian flavor. These types of restaurants are becoming rare.

This makeover bistro is founded by Claire, (younger sister) who is studying Food and Beverage Business Management, and Clarabelle, (older sister) who has a diploma in Make-Up Artistry and working experience in MediaCorp, both thought that it would be good to have somewhere where people can dine and also get their make-up done. Chris (younger brother) encouraged both of the sisters to open a cafe which provides makeover services, as he thought it was a good idea as there isn't a makeover cafe in Singapore currently.

Daiya (family friend), who has stayed in Singapore for 1 year, also thought that it was a good idea to open a makeover cafe, as he hasn't seen something like that in Singapore. He also suggested to serve Japanese food, but something different from other Japanese restaurants as there are plenty in Singapore. He decided that we should have a different kind of fusion food.

Clarabelle, our Professional makeup consultant, former Ms Teen Singapore and Ms Fashionista, provides dedicated service; makeover and hairdo for any special occasions. (D&D, Prom night, Bridal, Personal, Special effects makeup) Chef Gary, one of the founders of the bistro, has 25 years of experience, being Head Chef at few top 5 star hotels before, Gary had won several culinary awards. He is creative and thinks out of the box to create exquisite dishes to surprise diners. As one of the original founders, he helped to lay the foundation for the bistro and thus helped us realize the business. Though no longer with us, he will always be remembered for his countless hours of contribution and work for the bistro.

Current head chef, Milan born, Vincenzo de Turris. Chef Vincenzo has over 22 years of over culinary experience, including 5-star luxury hotel restaurants. Chef Vincenzo creates his pasta, pizza, desserts and even the sauces are made from scratch to provide a unique experience for our diners.

The cafe is designed in such a way that it has a relaxing atmosphere and retro feel to it.

Ladies and Gentlemen looking to have a unique experience or wanting to try out a new and different look can drop by to check it out. By taking a photo on any occasion or gathering, you can just call upon our service staff to get your photo printed on a cup of coffee!

Customers looking to chill out can enjoy our Happy Hour Promotion for Draft Beer (ASAHI Super Dry and Hoegaarden), Red and White Wine, Champagne, Sake and plenty more to enjoy.

MIRYOKUはメイクもご飯も食べれるお店です。主にフュージョン料理を提供しています、日本料理の良さ食材とイタリアンな味を活かしてシェフが新しいフュージョン料理を作りました。新しいフュージョン料理を作る為にシェフが日々努力していて、新鮮な食材を使用しシェフの料理経験で他にないメニューを作っています。

家族で話し合っ、妹（クレア）が料理の勉強、姉（ベル）はヘアメイクアーティストの勉強をしていて**MediaCorp**（テレビ事務所）で働いた経験を活かし料理とヘアメイクを組み合わせたら良いんじゃないかという案が出て弟（クリス）がシンガポールにご飯も食べれるしメイクもできるそんなお店は見たことないから出たら人気になると思いました。

だいやシンガポールに1年住んでいて、料理とヘアメイクのお店は見たことがないと思いい案だと思いました。料理は主に日本料理を出そうとしていて、でも日本料理はシンガポールにいっぱいあるから他店と違うことをしようと思、日本料理と他の国の料理を混ぜるフュージョン料理をしよう決めました。

シェフゲリーは星5のホテルで25年働いていた実力者です。そのシェフとどういう組み合わせが美味しいかみんなて話し合い、考えた料理を一度作って、味を確かめてメニューが決まりました。味には自信があります、日本ならではの親切丁寧な対応を心がけていきたいです。

今シェフゲリーはいないけれどシェフゲリーから学んだ料理の作り方ソースの作り方等今もお継がれています、今もシェフゲリーが教えてくれたソース等を使っておりとても尊敬できる人物でした。今のシェフはイタリアミランで生まれ2年以上シェフを勤めており、星5のホテルレストランで働いた経験もあります、パスタ、ピザ、デザート、ソースはシェフが1から作っており他では味わえません。

店は落ち着く雰囲気にしモダン風になりました。

料理は他にない日本と他国のフュージョン料理、ヘアメイクは髪の毛のセット、メイクをしていますパーティ前などにメイク、髪をセット、自分ではできないようなヘアアレンジをおこなっています。お酒もあり白ワイン、赤ワイン、アサヒスパードライ、**Hoegaarden**があります。

ALCOHOL

	SHOT	WITH MIXER
Bacardi Gold Rum	\$10	\$12
Bacardi White Rum	\$8	\$10
Jack Daniel's Whiskey	\$12	\$14
Suntory Whisky	\$10	\$12
Gordon Dry Gin	\$8	\$10
Tequila	\$8	\$10
Brandy	\$10	\$12
Smirnoff Vodka	\$8	\$10
Absolut Vodka	\$10	\$12
Jim Beam Bourbon	\$8	\$10
	HALF PINT	PINT
Asahi Draft	\$8	\$12
Hoegaarden Draft	\$8	\$12