

# A-la-carte Menu

## Appetizer おつまみ

- Maetomo Original Caviar (Royal Oscietra 50g) \$198  
Maetomo オリジナルキャビア
- Hokkaido Boiled Edamame \$10  
北海道産 釜揚げ枝豆
- Soft Grilled Stingray Fin \$18  
炭火炙りエイヒレ
- Assorted Japanese Pickles \$18  
お漬物盛り合わせ
- Japanese Style Omelet \$16  
出し巻き玉子 (大分産 卵使用)
- Charcoal Grilled Japanese Eel Omelet \$58  
う巻き玉子 (大分産 卵使用)

## Sashimi 刺身

- 5 kinds of Seasonal Assorted Sashimi \$98  
旬の鮮魚刺身五種盛り合わせ
- Hokkaido Sea Urchin served with Seaweed \$58  
北海道産 ばふうくに 焼き海苔添え

## Soup 椀物

- Homemade FishBall Clear Soup \$20  
本日のしんじょのお椀
- Homemade Fish Ball Dark Miso Soup \$20  
本日のしんじょの赤出し
- Clear Soup \$8  
一番出しのお吸物
- Dark Miso Soup \$8  
赤出汁

## Steamed 蒸物

- Steamed Egg Custard \$15/S \$25/M  
茶碗蒸し (大分産 卵使用)
- Japanese Eel Steamed Egg Custard \$22/S \$38/M  
鹿児島産 鰻茶碗蒸し 銀餡かけ (大分産 卵使用)
- Salmon Roe Steamed Egg Custard \$22/S \$38/M  
いくら茶碗蒸し (大分産 卵使用)
- Steamed Japanese Black Abalone \$188  
山口産 黒あわび柔らか煮

## Grilled Fish 焼魚

- Charcoal Grilled Kyoto Style Cod fish \$36  
銀鱈西京焼き
- Charcoal Grilled Cod fish Teriyaki \$36  
銀鱈照焼き
- Charcoal Grilled Salmon with Salt \$32  
鮭炭火焼き
- Charcoal Grilled Salmon Teriyaki \$32  
鮭照り焼き
- Charcoal Grilled Mackerel with Salt \$18  
鯖炭火焼き
- Charcoal Grilled Japanese Eel with Sweet Sauce  
Half 半匹 \$48 Whole 一匹 \$88  
鹿児島産 うなぎ蒲焼
- Charcoal Grilled Japanese Eel (Plain)  
Half 半匹 \$48 Whole 一匹 \$88  
鹿児島産 うなぎ白焼き

JAPANESE CUISINE  
日本料理

Maetomo

*All items are subject to 10% goods and service charge and prevailing government tax.*

# A-la-carte Menu

## Chicken 鶏

- Chicken Leg (M)\$20 (L)\$30  
若鶏もも

Please choose the cooking way from below.  
お好みの調理法をお選びください。

Charcoal Grill with Salt and Pepper	塩胡椒焼き
Charcoal Grill with Teriyaki Sauce	照焼き
Deep Fried (Japanese Style)	竜田揚げ
Deep Fried (Cutlet)	鶏かつ

## Wagyu Beef 和牛

Kagoshima A5 Yamasan Wagyu Beef  
鹿児島産 A5 やまさん和牛

- Rump ランプ \$58/100g
- Sirloin サーロイン \$78/100g
- Tenderloin フィレ \$88/100g
- Chateaubriand シャトーブリアン \$98/100g

Please choose the cooking way from below.  
お好みの調理法をお選びください。

Charcoal Grill with Salt and Pepper	塩胡椒焼き
Charcoal Grill with Teriyaki Sauce	照焼き
Soft Grill with Salt (Sashimi Style)	たたき
Additional Truffles トリュフの追加	Market Price (Seasonal item 季節限定)

## Australian Beef 豪州ビーフ

- Heritage Wagyu Beef Tomahawk steak \$28/100g  
ヘリテージ和牛トマホークステーキ  
(Minimum order One block)
- Grain fed T-Bone steak \$18/100g  
グレインフェッドT ボーンステーキ  
(Minimum order One block)

## Pork 豚

- Miyazaki Aya budo pork loin cutlet \$38/200g  
宮崎産綾ぶどう豚ロースとんかつ
- Miyazaki Aya budo pork tenderloin cutlet \$38/150g  
宮崎産綾ぶどう豚フィレとんかつ

## Clay Pot Rice 釜飯

調理におおよそ 25 分お時間を頂きます。  
It will take about 25 minutes to cook.

- White Rice \$12  
白ご飯(一合半)
- Mushroom \$38  
木の子釜飯(一合半)
- Chicken \$42  
若鶏の釜飯(一合半)
- Japanese Eel w Japanese Pepper \$58  
鹿児島産 うなぎの釜飯 (一合半)
- Salmon \$58  
鮭の釜飯 (一合半)
- Salmon & Salmon Roe \$88  
鮭といくらの釜飯 (一合半)
- Blackthroat Seaperch \$138  
のどぐろ釜飯 (一合半)
- A5 Yamasan Wagyu Sirloin \$138  
A5 やまさん和牛の釜飯 (一合半)
- Hokkaido Sea urchin & Salmon roe \$198  
北海道産 ばふん雲丹といくらの釜飯 (一合半)

JAPANESE CUISINE  
日本料理

Maetou

*All items are subject to 10% goods and service charge and prevailing government tax.*

# A-la-carte Menu

## Deep Fried 揚物

- Assorted Tempura (Prawn, Fish, Vege) \$58  
天ぷら盛り合わせ (海老、魚、野菜)
- Japanese Tiger Prawn Tempura (3pcs) \$48  
熊本産 車海老天ぷら (三尾)
- Homemade Fish Cake \$12/pc  
自家製 さつま揚げ
- Mozzarella cheese skewer (3 skewers) \$15  
モッツアレラチーズ串揚げ (3 本)

## Sandwich サンドイッチ

- Miyazaki Pork loin cutlet toasted sandwich \$42  
宮崎産 ロースとんかつトーストサンド
- A5 Yamasan Wagyu Sirloin Teriyaki toasted sandwich \$128  
A5 やまさん和牛サーロイン照焼きトーストサンド

## Noodles 麺

- |   | Half | Full |
|---|------|------|
| Buckwheat Soba (Hot or Cold)<br>新潟ふのり蕎麦 (温・冷) | \$13 | \$19 |
| Sanuki Udon (Hot or Cold)<br>讃岐うどん (温・冷)      | \$12 | \$18 |
| Inaniwa Udon (Hot or Cold)<br>稲庭うどん (温・冷)     | \$12 | \$18 |
| Somen (Hot or Cold)<br>小豆島そうめん (温・冷)          | \$10 | \$16 |

### Noodles Topping トッピング

- A5 Yamasan Wagyu Slice (70g) +\$48  
A5 やまさん和牛スライス
- Miyazaki Pork Slice (70g) +\$18  
宮崎ポークスライス

## Rice Bowl 丼物

- Broiled Japanese Eel Rice \$49/S \$68/M \$88/L  
鹿児島産 うなぎ丼
- Cube cut Sashimi on Sushi rice \$68  
海鮮ばら散らし  
\* 一日限定五食 5 sets limited a day
- Kagoshima A5 Yamasan Wagyu Steak Rice \$128  
鹿児島産 A5 やまさん和牛ステーキ丼

## Sushi 鮓

- Omakase Sushi (3pcs) \$38  
おまかせ鮓三貫
- Omakase Sushi (5pcs) \$60  
おまかせ鮓五貫
- Tuna Roll \$28  
鉄火巻き
- Fatty Tuna Roll \$68  
とろ鉄火巻き
- Fatty Tuna with Pickles Roll \$68  
とろたく巻き
- Fatty Tuna with Onion Roll \$68  
ねぎとろ巻き
- Sea Eel with Cucumber Roll \$28  
穴きゅう巻き

\* Please feel free to contact us with any requests for sushi items.  
\* 鮓ネタのご要望もお気軽にお問い合わせください。

JAPANESE CUISINE  
日本料理

Maetou

All items are subject to 10% goods and service charge and prevailing government tax.

# A-la-carte Menu

## Ice Cream アイスクリーム

- Vanilla Ice Cream \$8  
バニラアイスクリーム
- Black Sesame Ice Cream \$8  
黒ごまアイスクリーム
- Green Tea Ice Cream \$8  
抹茶アイスクリーム
- Sea Salt Ice Cream \$9  
シーソルトアイスクリーム
- Yuzu Ice Cream \$9  
柚子アイスクリーム
- Additional Red Bean Paste \$2  
追加粒あんのせ

## Senjyu Ice Cream Sandwich 千寿アイスクリームサンドイッチ

- Vanilla \$13  
バニラ
- Green Tea \$13  
抹茶

## Fruits フルーツ

- Shizuoka Muskmelon ¼pc \$38  
静岡産 マスクメロン ¼ 切れ

## Frozen Chewy Jelly くずアイス (吉野葛を使ったモチモチアイス)

- Ramine \$12  
ラムネ
- Orange \$12  
みかん
- Strawberry \$12  
苺
- Mixed flavour \$12  
ミックスフレーバー



JAPANESE CUISINE  
日本料理

Maetouwa

*All items are subject to 10% goods and service charge and prevailing government tax.*