

Appetizer おつまみ

- Hokkaido Boiled Edamame \$9
北海道産 釜揚げ枝豆
- Assorted appetizer \$18
小付け盛り合わせ
- Japanese onion with Vinegar miso sauce \$12
わけぎぬた和え
- Smoked Radish marinated with Cream cheese \$15
いぶりがっこマスカルポーネ
- Soft grilled Stingray fin \$18
炭火炙リエイヒレ
- Grilled Eel and Cucumber w Vinegar sauce \$28
うぎく (鹿児島産 うなぎの酢の物)
- Oscietra Caviar 30g with Baguette \$118
オシエトラキャビア 30g 缶 バゲット付き
- Assorted Japanese Pickles \$16
お漬物盛り合わせ
- Japanese style omelet \$12
出し巻き玉子 (大分産 卵使用)
- Japanese eel omelet \$32
う巻き玉子 (大分産 卵使用)

Sashimi 刺身

- Seasonal Assorted Sashimi From \$48
旬の鮮魚刺身盛り合わせ (一人前)
- Hokkaido Salmon roe \$18
北海道産 いくら醤油漬
- Hokkaido Sea urchin served with Seaweed \$118
北海道産 ばふんうに 焼き海苔添え

Soup 椀物

- Homemade Fish ball clear soup \$18
本日のしんじょのお椀
- Seasonal Fish clear soup Market Price
本日の魚のお椀
- Homemade Fish ball dark miso soup \$18
本日のしんじょの赤出し
- Seasonal Fish dark miso soup Market Price
本日の魚の赤出し
- Clear soup \$7
お吸物
- Dark miso soup \$7
赤出汁

Steamed 蒸物

- Steamed Egg custard T & BAR \$15/S \$25/M
茶碗蒸し (大分産 卵使用)
- Japanese Eel steamed egg custard \$18/S \$28/M
鹿児島産 鰻茶碗蒸し 銀鮎かけ (大分産 卵使用)
- Salmon roe steamed egg custard \$18/S \$28/M
いくら茶碗蒸し (大分産 卵使用)
- Hokkaido Hairy crab steamed Egg custard \$38/S
北海道産 毛蟹茶碗蒸し (大分産 卵使用)
- Hokkaido Sea urchin steamed Egg custard \$78/S
北海道産 ばふん雲丹茶碗蒸し (大分産 卵使用)
- Steamed Hokkaido Hairy crab
北海道産 蒸し毛蟹 \$65/Quarter \$118/Half
- Steamed Salmon with Vegetables \$38
鮭と野菜の酒蒸し
- Steamed Japanese Black Abalone \$138
島根産 黒あわび柔らか煮

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

Grilled Fish 焼魚

- Charcoal grilled Kyoto style Cod fish \$35
銀鱈西京焼き
- Charcoal grilled Salmon with salt \$32
鮭炭火焼き
- Charcoal grilled Salmon Teriyaki \$32
鮭照り焼き
- Charcoal grilled Seasonal Fish Market Price
旬の鮮魚炭火焼き
- 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

Chicken 鶏

- Chicken leg (M)\$20 (L) \$30
若鶏もも
Please choose 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 竜田揚げ
- Steam with Sake 酒蒸し

Japanese Pork 黒豚

- Kagoshima Black Pork Loin \$38/150g
鹿児島黒豚ロース
Please choose 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 (Tonkatsu) とんかつ
- Additional Truffles Market Price
トリュフの追加 (Seasonal item 季節限定)

Wagyu beef 和牛

- A5 Kagoshima Wagyu Beef Sirloin \$88/100g
A5 鹿児島和牛サーロイン
- A5 Kagoshima Wagyu Beef Tenderloin \$98/100g
A5 鹿児島和牛フィレ
Please choose 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 Market Price
トリュフの追加 (Seasonal item 季節限定)

Australia Wagyu tomahawk

豪州和牛トマホーク

- Charcoal grilled Australia Wagyu Tomahawk
豪州和牛トマホーク炭火焼き \$15/100g
(1.3kg to 2kg)

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

Deep fried 揚物

- Assorted tempura (Tenshi rawn, Fish, Vege) \$48
天ぷら盛り合わせ (天使の海老、魚、野菜)
- Assorted tempura (Kuruma prawn, Fish, Vege) \$68
特選天ぷら盛り合わせ (天草の車海老、魚、野菜)
- Prawn tempura (3 pcs of Tenshi prawns, Vege) \$32
海老天ぷら (天使の海老三本、野菜一種)
- Prawn tempura (3 pcs of Kuruma prawns, Vege) \$62
車海老天ぷら (天草の車海老三本、野菜一種)
- Homemade Deep fried Fish cake \$16
自家製 さつま揚げ

Hot pot 小鍋

- Chicken with Vegetables Hot pot \$32
若鶏と野菜の小鍋
- Wagyu beef intestine with Vegetables Hot pot \$58
特選 和牛もつ鍋 (要予約、Reservation required)
- Japanese Eel with Vegetables Hot pot \$58
鹿児島産 うなぎと野菜の小鍋
- Kagoshima Black Pork loin Shabu Shabu \$58
かごしま黒豚ロースしゃぶしゃぶ (150g)
- A5 Kagoshima Wagyu Sirloin Shabu Shabu \$128
A5 鹿児島和牛サーロインしゃぶしゃぶ (120g)

Clay pot rice 釜飯

- JAPANESE CUISINE
日本料理
- | Today's Fish | Market Price |
|--|--------------|
| 本日の魚の釜飯 (一合半) | |
| • Chicken w Burdock \$32
若鶏とごぼうの釜飯 (一合半) | |
| • Japanese Eel w Japanese pepper \$58
鹿児島産 うなぎの釜飯 (一合半) | |
| • Hokkaido Salmon roe \$58
北海道いくら釜飯 (一合半) | |
| • Salmon & Salmon roe \$68
鮭といくらの釜飯 (一合半) | |
| • Hokkaido Hairy crab w Salmon roe \$158
北海道産 毛蟹いくら釜飯 (一合半) | |
| • Hokkaido Sea urchin & Salmon roe \$158
北海道産 ばぶん雲丹といくらの釜飯 (一合半) | |
| • Miyazaki Wagyu Clay Pot Rice \$98
A5 鹿児島和牛とごぼうの釜飯 (一合半) | |
| • A5 Kagoshima Wagyu w Truffles Market Price
A5 鹿児島和牛とトリュフの釜飯 (一合半) | |

Rice · Sushi ご飯、寿司

- RESTAURANT & BAR
- Assorted Nigiri Sushi (5 pcs) \$45~
江戸前握り鮨おまかせ五貫
 - Seafood Sushi Roll \$58
海鮮太巻き寿司
 - Tuna Sushi Roll \$58
まぐろ太巻き寿司
 - Broiled Japanese eel sushi roll \$58
鹿児島産 うなぎ太巻き寿司
 - Broiled Japanese eel Rice \$48/S \$68/M \$88/L
鹿児島産 うなぎ丼
 - Today's fish sesame soup rice \$48
本日の鮮魚の胡麻だれ茶漬
 - Garlic Fried Rice \$20
ガーリックチャーハン
 - A5 Kagoshima Wagyu Garlic Fried Rice \$58
A5 鹿児島和牛ガーリックチャーハン

Noodles 麺

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

- *Buckwheat Soba (Hot or Cold)* \$19
新潟ふのり蕎麦 (温・冷)
- *Sanuki Udon (Hot or Cold)* \$18
讃岐うどん (温・冷)
- *Inaniwa Udon (Hot or Cold)* \$18
稲庭うどん (温・冷)
- *Japanese fine noodles soup* \$18
煮麺

- *Vanilla Ice cream* \$7
バニラアイスクリーム
- *Green Tea Ice cream* \$7
抹茶アイスクリーム
- *Yuzu Ice cream* \$7
柚子アイスクリーム

Hot Noodles Topping トッピング

- Miyazaki wagyu slice* +\$48
鹿児島和牛スライス
- Kagoshima Black pork slice* +\$18
鹿児島黒豚スライス
- Oita Chicken egg* +\$3
大分産 新鮮卵
- *Cold Japanese fine noodles* \$18
冷やし素麺
- *Cold Japanese fine noodles with Citrus* \$26
冷製すだち素麺
- *Japanese fine noodles seasonal fish soup* \$38
旬の魚の煮麺
- *Cold Buckwheat w Sea urchin & Salmon roe* \$68
冷製うにいくら蕎麦

Fruits フルーツ

- *Seasonal Japanese Fruits* Market Price
旬の日本果物

Please feel free to ask about seasonal dishes.
その他、旬のお料理をご用意しております。
お気軽にスタッフまでお尋ねください。

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