

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
- Mirin Dried Pufferfish \$28
ふぐ味酛干し
- 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

- 3 kinds of Seasonal Assorted Sashimi \$68
旬の鮮魚刺身三種盛り合わせ
- 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 \$68
北海道産 ばふうくに 焼き海苔添え

Soup 碗物

- Homemade FishBall Clear Soup \$20
本日のしんじょのお碗
- 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
静岡産 鰻茶碗蒸し 銀鮓かけ (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 Miso Cod fish \$36
銀鰯西京焼き
- Charcoal Grilled Cod fish Teriyaki \$36
銀鰯照焼き
- 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 \$22
鯖炭火焼き
- Charcoal Grilled Japanese Eel with Sweet Sauce
Half 半匹 \$48 Whole一匹 \$88
静岡産 うなぎ蒲焼
- Charcoal Grilled Japanese Eel (Plain)
Half 半匹 \$48 Whole一匹 \$88
静岡産 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

Pork 豚

- Hokkaido Pork Loin \$38/200g
北海道産 豚ロース

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

Cutlet (Tonkatsu)	とんかつ
Charcoal Grill with Salt and Pepper	塩胡椒焼き
Additional Truffles	Market Price
トリュフの追加	(Seasonal item 季節限定)

Wagyu Beef 和牛

A5 Miyazaki Wagyu Beef A5 宮崎和牛

- Sirloin サーロイン \$78/100g
- Tenderloin ファイル \$88/100g

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	Market Price
トリュフの追加	(Seasonal item 季節限定)

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
若鶏釜飯 (一合半)
- Salmon \$58
鮭釜飯 (一合半)
- Salmon & Salmon Roe \$88
鮭といくらの釜飯 (一合半)
- Japanese Eel w Japanese Pepper \$98
静岡産 うなぎ釜飯 (一合半)
- A5 Miyazaki Wagyu Sirloin \$138
A5 宮崎和牛釜飯 (一合半)
- Hokkaido Sea urchin & Salmon roe \$198
雲丹いくら釜飯 (一合半)

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)

JAPANESE CUISINE
日本料理

Maetaro

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

A-la-carte Menu

Deep Fried 揚げ物

- 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)
- Assorted Vegetables Tempura \$38
野菜天ぷら盛り合わせ
- 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

- Hokkaido Pork loin cutlet toasted sandwich \$42
北海道産 豚ロースとんかつトーストサンド
- A5 Miyazaki Wagyu Beef Sirloin \$128
Teriyaki toasted sandwich
A5 宮崎和牛サーロイン照り焼きトーストサンド

Noodles 麺

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

Noodles Topping トッピング

- A5 Miyazaki Wagyu Sirloin Slice (60g) +\$48
A5 宮崎和牛サーロインスライス
- Hokkaido Pork Belly Slice (70g) +\$18
北海道産 豚バラスライス
- Prawn Tempura (2 pcs) +\$15
海老天麩羅 (2本)

Rice Bowl 丼物

- Broiled Japanese Eel Rice \$49/S \$68/M \$88/L
静岡産 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
- A5 Miyazaki Wagyu Steak Rice \$128
A5 宮崎和牛ステーキ丼

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.
* 鮓ネタのご要望がございましたらお気軽にスタッフまでお声がけください。

JAPANESE CUISINE
日本料理

Maetaro

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

Fruits フルーツ

- Shizuoka Muskmelon ⅓pc \$38
静岡産 マスクメロン ⅓ 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
ラムネ
- Orange \$12
みかん
- Strawberry \$12
苺
- Mixed flavour \$12
ミックスフレーバー
- \$12



JAPANESE CUISINE
日本料理

Maetomo

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