

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
炭火炙リエイヒレ
- *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* \$198
北海道産 ばぶんうに 焼き海苔添え

Soup 椀物

- *Homemade Fish ball 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)
- *Hokkaido Hairy crab steamed Egg custard* \$48/S
北海道産 毛蟹茶碗蒸し (大分産 卵使用)
- *Steamed Japanese Black Abalone* \$188
島根産 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 Salmon with salt* \$32
鮭炭火焼き
- *Charcoal grilled Salmon Teriyaki* \$32
鮭照り焼き
- *Charcoal grilled Japanese eel with sweet sauce*
Hafl 半匹 \$48 Whole 一匹 \$88
鹿児島産 うなぎ蒲焼
- *Charcoal grilled Japanese eel (Plain)*
Hafl 半匹 \$48 Whole 一匹 \$88
鹿児島産 うなぎ白焼き

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

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 (Japanese style) 竜田揚げ
- Deep fried (Cutlet) 鶏かつ

Wagyu beef 和牛

JAPANESE CUISINE

- A5 Kagoshima Wagyu Beef Sirloin 料\$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)

豪州和牛トマホーク

Australian Wagyu Tomahawk

- Charcoal grilled Wagyu Tomahawk steak
豪州和牛トマホーク炭火焼き \$29/100g
(1.2kg to 2.8kg)

Deep fried 揚げ物

- Assorted Tempura (Prawn, Fish, Vege) \$58
天ぷら盛り合わせ (海老、魚、野菜)
- Kagoshima Black pork cutlet \$38
鹿児島黒豚とんかつ

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)
- Chicken & Burdock \$42
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)
- Salmon & Salmon roe \$68
鮭といくらの釜飯 (一合半)
- Blackthroat seaperch \$138
のどぐろ釜飯 (一合半)
- Hokkaido Hairy crab & Salmon roe \$168
北海道産 毛蟹いくら釜飯 (一合半)
- Hokkaido Sea urchin & Salmon roe \$198
北海道産 ばぶん雲丹といくらの釜飯 (一合半)
- A5 Kagoshima Wagyu sirloin \$158
A5 鹿児島和牛とごぼうの釜飯 (一合半)
- A5 Kagoshima Wagyu w Truffles \$198
A5 鹿児島和牛とトリュフの釜飯 (一合半)

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

Japanese Eel Rice うなぎ丼

- Broiled Japanese eel Rice \$49/S \$68/M \$88/L
鹿児島産 うなぎ丼

Noodles 麺

- Buckwheat Soba (Hot or Cold) \$20
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 CUISINE

日本料理

Hot Noodles Topping トッピング

- A5 Kagoshima wagyu slice (70g) +\$68
A5 鹿児島和牛スライス
- Kagoshima Black pork slice (70g) +\$18
鹿児島黒豚スライス

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 Tea 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
- Ice cream Wafers sandwich \$11
アイスクリームモナカサンド (小倉、餅入り)

Fruits フルーツ

- Shizuoka Muskmelon 1/8 pc \$38
静岡産 マスクメロン 1/8 pc 切れ

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