



先付け・APPETIZER





 野さいサラダ 農場沙律 Field Green Salad	\$118	 トマトサラダ 日本蕃茄沙律 Japanese Tomato Salad	\$158
 旬の先付 3 品 (冷) 季節先付三品 (冷) Seasonal Appetizer (Cold)	\$148	 低温煮たこもろみみそ 慢煮八爪魚配麥味噌 Slow Cooked Octopus with Moromi Miso	\$168
 はまち刺身すだちジュレ 油甘魚刺身配酢橘啫喱 Hamachi Sashimi with Sudachi Jelly	\$188	 彩刺身サラダ 刺身沙律 Sashimi Salad	\$188
 ほたて貝カルパッチョ 北海道帆立貝薄切刺身 Hokkaido Scallop Carpaccio	\$208	 うにタルタル 雲丹海鮮刺身韃靼 Sashimi Tartare with Uni	\$268
 あわび山椒マヨネーズ 黑鮑魚配山椒蛋黃醬 Sliced Awabi with Sansho Mayo	\$268		

日山和牛・HIYAMA WAGYU

 A5 和牛タルタル A5 和牛韃靼 A5 Wagyu Tartare	\$168	 A5 和牛たたき 薄焼 A5 和牛 A5 Wagyu Tataki	\$268
 A5 和牛カツレ (60g) 吉列 A5 和牛 A5 Gyukatsu	\$268	 A5 和牛寿司三種盛り A5 和牛壽司三點盛 A5 Wagyu Sushi (3pcs)	\$328
 A5 和牛ウニタコス A5 和牛海膽紫菜脆餅 A5 Wagyu Uni Seaweed Taco	\$368	 和牛ステーキ (120g) 焼 A5 和牛西冷 Grilled A5 Wagyu Sirloin	\$538



寿司 / 刺身 · SUSHI / SASHIMI

 玉子焼 (1pc) 蛋卷 Omelette	\$28	 スミイカ (1pc) 甲烏賊 Arrow Squid	\$38
 サーモン (1pc) 三文魚 Salmon	\$38	 甘エビ (1pc) 甜蝦 Sweet Shrimp	\$38
 とろサーモン (1pc) 三文魚腩 Salmon Belly	\$48	 ひらめ (1pc) 比目魚 Fluke	\$48
 煮穴子 (1pc) 海鰻 Saltwater Eel	\$48	 あじ (1pc) 池魚 Horse Mackerel	\$58
 はまち (1pc) 油甘魚 Yellowtail	\$58	 さば (1pc) 鯖魚 Mackerel	\$58
 いくら (1pc) 三文魚子 Salmon Roe	\$58	 ほたて貝 (1pc) 帆立貝 Scallop	\$58
 まぐろ (1pc) 金槍魚 Tuna	\$68	 赤むつ (1pc) 赤鯮 Rosy Sea Bass	\$88
 金目鯛 (1pc) 金目鯛 Golden Eye Snapper	\$88	 ぼたんえび (1pc) 牡丹蝦 Botan Shrimp	\$88
 とろ (1pc) 頂級金槍魚腩 Fatty Tuna	\$138	 特上とろ (1pc) 特上金槍魚腩 Medium Fatty Tuna	\$118
 うに (1pc) 海膽 Sea Urchin	\$138	季節の海鮮 (ウェイターにご相談ください) 旬の海鮮 (請查詢服務員) Seasonal Seafood (Please inquire for details)	



Low
0.1-0.5 kg CO₂e

Choose meals with a low
climate impact to eat
within the planet
boundaries



Medium
0.6-1.5 kg CO₂e

Meals with a medium
climate impact have a
carbon footprint below
average



High
1.6 + kg CO₂e

Meals labelled as high
have a higher climate
impact than the average
meal



まきもの・ROLL

 きゅうり巻 青瓜 Cucumber	\$68	 梅しそ巻 梅子紫蘇葉 Ume & Shiso	\$68
 鉄火巻 金槍魚 Tuna	\$98	 サーモンアボカド巻 三文魚牛油果 Salmon Avocado	\$108
 カルフォルニアロール 加州卷 California	\$108	 えび天婦羅巻 大蝦天婦羅 Prawn Tempura	\$128
 ねぎとろ巻 香葱金槍魚腩 Toro & Spring Onion	\$138		

和食 わしょく・HOT DISH

 なす香辛田楽 焼原條日本茄子配香辣味噌 Grilled Japanese Eggplant with Spicy Miso	\$138	 天ぷら盛り合わせ 什錦天婦羅 Assorted Tempura	\$188
 ホッキ貝の磯焼き 北寄貝磯焼 Grilled Surf Clam	\$188	 低温煮白金豚肩ロース・デミミソース 慢煮白金豚肩胛配味噌燒汁 Slow Cooked Hakkiton Pork with Demi Miso Sauce	\$188
 ほたて山椒焼き 山椒焼帆立貝 Grilled Scallop with Sansho Pepper	\$238	 スズキの西京味噌漬焼き 海鱸魚西京燒 Sea Bass Saikyo Yaki	\$358
 うに天婦羅 海膽天婦羅 Uni Tempura	\$368	 タラバガニ雲丹焼 海膽醬燒鱈場蟹 Grilled King Crab with Uni Paste	\$368

麺ご飯もの・RICE / NOODLE

 いなにわうどん (冷 / 熱) 稻庭烏冬 (冷 / 熱) Inaniwa Udon (Cold / Hot)	\$128	 野さい天ぷらいなにわうどん (冷 / 熱) 素菜天婦羅配稻庭烏冬 (冷 / 熱) Vegetable Tempura with Inaniwa Udon (Cold / Hot)	\$258
 鶏の香草焼き・そうめん 香草燒雞雞湯素麵 Roasted Chicken Somen with Chicken Broth	\$258	 A5 和牛うにどんぶり A5 和牛海膽飯 A5 Wagyu & Uni Rice	\$598