



## 先付け・APPETIZER

野さいサラダ 農場沙律 Field Green Salad	\$108	トマトサラダ 日本温室蕃茄沙律 Japanese Tomato Salad	\$138
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	はまち刺身ゆずジュレ 油甘魚刺身配柚子酒啫喱 Hamachi Sashimi with Yuzu Wine Jelly	\$188
はまち刺身ゆずジュレ 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
さば生ずしグレープフルーツジュレ 醋漬鯖魚刺身配西柚啫喱 Vinegar Marinated Saba Sashimi with Grapefruit Jelly	\$228	うにタルタル 雲丹海鮮刺身韃靼 Sashimi Tartare with Uni	\$248
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

和牛たたき 薄焼 A5 和牛 Wagyu Tataki	\$248	和牛カツレ (60g) 吉列 A5 和牛 Gyukatsu	\$268
和牛寿司三種盛り A5 和牛壽司三點盛 A5 Wagyu Sushi (3pcs)	\$328	和牛タルタル 雲丹和牛韃靼 Wagyu Tartare with Uni	\$368
和牛ステーキ (120g) 焼 A5 和牛西冷 Grilled Wagyu Sirloin	\$538		



## 寿司 / 刺身 · SUSHI / SASHIMI

玉子焼 (1pc) 蛋卷 Omelette	\$28	いか (1pc) 槍烏賊 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) 烤河鰻 Freshwater Eel	\$48	あじ (1pc) 池魚 Horse Mackerel	\$48
はまち (1pc) 油甘魚 Yellowtail	\$58	さば (1pc) 鯖魚 Mackerel	\$58
まぐろ (1pc) 金槍魚 Tuna	\$58	ほたて貝 (1pc) 帆立貝 Scallop	\$58
いくら (1pc) 三文魚子 Salmon Egg	\$58	赤むつ (1pc) 赤鯮 Rosy Sea Bass	\$68
金目鯛 (1pc) 金目鯛 Golden Eye Snapper	\$68	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)	



## まきもの・ROLL

きゅうり巻 青瓜 Cucumber	\$58	梅しそ巻 梅子紫蘇葉 Ume & Shiso	\$68
鉄火巻 金槍魚 Tuna	\$88	サーモンアボカド巻 三文魚牛油果 Salmon Avocado	\$98
カルホルニアロール 加州卷 California	\$98	大えび天婦羅巻 大蝦天婦羅 Prawn Tempura	\$118
ねぎとろ鉄火巻 香葱金槍魚腩 Toro & Spring Onion	\$128		

## 和食わしょ・HOT DISH

揚げ出し豆腐明太子ソース 豆腐天婦羅配明太子忌廉汁 Tofu Tempura with Mentaiko Cream Sauce	\$108	なす田楽 焼日本原條茄子配香辣味噌 Grilled Japanese Eggplant with Spicy Miso	\$138
穴子八幡巻 海鰻八幡巻 Saltwater Eel Burdock Roll	\$168	低温煮サーモンうにクリームソース 慢煮三文魚柳配海膽忌廉汁 Slow Cooked Salmon Fillet with Uni Cream Sauce	\$168
ほたて貝山椒焼き 山椒焼帆立貝 Grilled Scallop with Sansho Pepper	\$188	銀たら西京味噌漬焼き 銀鱈魚西京焼 Cod Fish Saikyo Yaki	\$328
うに天婦羅 海膽天婦羅 Uni Tempura	\$368	たら場かに酒蒸し 清酒蒸鱈場蟹 Steamed Red King Crab with Sake	\$368

## 飯 / 麵 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	冷し鴨なんぼそば (冷) 鴨南蛮蕎麥麵 (冷) Duck Breast Cold Soba (Cold)	\$258
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) Shojin Tempura with Inaniwa Udon (Cold / Hot)	\$258	A5 和牛うにどんぶり A5 和牛海膽飯 A5 Wagyu & Uni Rice	\$588