

毎日日本から新鮮な魚介類入荷が前荷していますので、メニュー以外のネタもお尋ね下さい。品切れの際は容赦下さい。| 空運新鮮季節魚貝類海産・詳情請詢問店員 | OUR SEAFOOD IS FRESHLY IMPORTED FROM JAPAN・PLEASE ASK OUR STAFF FOR MORE INFORMATION

寿司 壽司 SUSHI 1PC (毎客1貫)		軍艦寿司 GUNKAN SUSHI 1PC (毎客1貫)		刺身 SASHIMI 2PCS (毎客2切)		タコス 手巻 SUSHI TACOS	
サーモン 三文魚 SALMON	15	とびっこ 蟹籽 TOBIKO (CRAB ROE)	28	サーモン 三文魚 SALMON	40	カリフォルニア 加洲 CALIFORNIA	68
トロサーモン 三文魚腩 PRIME SALMON	25	いくら 三文魚籽 IKURA (SALMON ROE)	68	トロサーモン 三文魚腩 PRIME SALMON	50	ソフトシェルクラブ 軟殻蟹 SOFT SHELL CRAB	88
大トロ 大吞拿魚腩 OTORO (PRIME FATTY TUNA)	78	ネギトロ 蔥吞拿魚腩蓉 TUNA NIGITORO	45	大トロ 大吞拿魚腩 OTORO (PRIME FATTY TUNA)	160	天ぶら海老 天婦羅炸蝦 PRAWN TEMPURA	78
中トロ 中吞拿魚腩 CHU-OTORO (SEMI-FATTY TUNA)	68	蟹みそ 蟹肉蟹膏 CRAB MEAT WITH CRAB PASTE	38	中トロ 中吞拿魚腩 CHU-OTORO (SEMI-FATTY TUNA)	140	柚子野菜 柚子素菜 YUZU・VEGGIE	68
まぐろ 吞拿魚 TUNA	50	雲丹 海膽 UNI (SEA URCHIN)	80	まぐろ 赤身 TUNA	100	ネギトロ 蔥吞拿魚腩 TUNA NIGITORO	78
つけ鮪 醬油漬吞拿魚 MARINATED TUNA	52	スパイシーマグロ 辣味吞拿魚 SPICY TUNA	45	はまち 油甘魚 HAMACHI	60	芽ネギ醬油漬けしいたけ 芽蔥冬菇 CHIVES・SHIITAKE MUSHROOM	48
はまち 油甘魚 HAMACHI	30	スパイシーサーモン 辣味三文魚 SPICY SALMON	20	はまち腹 油甘魚腩 PRIME HAMACHI	100	鮪山掛け 赤身伴森薯蓉 TUNA WITH YAMAIMO YAM	78
はまち・柚子コショウ 油甘魚・柚子胡椒 HAMACHI・YUZU-KOSHO	30	炙り 炙り寿司 SEARED SUSHI 1PC (毎客1貫)		甘エビ 甜蝦 AMA-EBI (SWEET SHRIMP)	48	ねぎとろうずら 吞拿魚腩・鶉鴨蛋 (1PC) TUNA NIGITORO WITH QUAIL EGG	78
はまち腹 油甘魚腩 PRIME HAMACHI	48	炙りはまち 炙り油甘魚 HAMACHI	30	ボタン海老 牡丹蝦 (1PC) BOTAN EBI	90	サイド 小品 SIDE DISH	
真ダイ 真鯛 SEABREAM	25	炙りはまち腹 炙り油甘魚腩 PRIME HAMACHI	48	ヤリイカ 魷魚 SQUID	70	漬物盛り 漬物拼盤 ASSORTED PICKLES	58
甘エビ 甜蝦 AMA-EBI (SWEET SHRIMP)	48	鮭はら炙り焼 炙り三文魚腩 PRIME SALMON	28	ホタテ貝 帆立貝 SCALLOP	60	かにこサラダ 蟹籽沙律 CRAB ROE SALAD	68
ボタン海老 牡丹蝦 BOTAN EBI	90	鮭炙り焼 炙り三文魚 SALMON	18	活け赤貝 原隻活赤貝 LIVE AKA-GAL (ARKSHELL)	78	茶碗蒸し 茶碗蒸蛋 STEAMED EGG	48
白エビ雲丹 白蝦海膽 WHITE SHRIMP WITH SEA URCHIN	90	うなぎ 鰻魚 UNAGI (EEL)	25	活けホッキ貝 原隻活北寄貝 LIVE HOKKIGAI (SURF CLAM)	118	みそしる 麵豉湯 MISO SOUP	18
ボタン海老 赤蝦 RED SHRIMP	25	トロ炙り焼 炙り大吞拿魚腩 OTORO (PRIME FATTY TUNA)	85	赤海老 赤蝦 (1PC) RED SHRIMP	48		
ヤリイカ 魷魚 SQUID	35	トロ炙り焼 (ポン酢) 炙り大吞拿魚腩 (酸汁啫喱) OTORO PONZU JELLY (PRIME FATTY TUNA)	88	シマアジ 深海池魚 AHIMA-AJI (STRIPED JACK)	80		
ホタテ貝 帆立貝 SCALLOP	30	えんかわ 右口魚邊 ENGAWA (OLIVE FLOUNDER MUSCLE)	40	鯨 池魚 AJI (HORSE MACKEREL)	76		
ホタテ貝・雲丹 帆立貝・海膽 SCALLOP・SEA URCHIN	48	えんかわ (ポン酢) 右口魚邊 (酸汁) ENGAWA PONZU JELLY (OLIVE FLOUNDER MUSCLE)	42	カツオ 鰹魚 KATSUO (BONITO)	78		
活け赤貝 活赤貝 LIVE AKA-GAI (ARKSHELL)	68	えんかわ醬油焼 右口魚邊 (醬油) ENGAWA SOY SAUCE (OLIVE FLOUNDER MUSCLE)	42	キンメ鯛 金目鯛 KIME-DAI (GOLDEN EYE SNAPPER)	108		
活けホッキ貝 活北寄貝 LIVE HOKKIGAI (SURF CLAM)	58	炙りサバ棒 炙り鯖棒 (1PC) SABA (MACKEREL)	48	関サバ 鯖魚 SABA (MACKEREL)	50		
稲荷 腐皮 SWEET BEANCURD	18	炙りシマアジ 炙り深海池魚 AHIMA-AJI (STRIPED JACK)	48	ミル貝 象拔蚌 MIRU-GAI (GEODUCK)	89		
あなご 穴子 ANAGO (SEA EEL)	38	ホタテ貝醬油焼 醬油帆立貝 SCALLOP WITH JAPANESE SOY SAUCE	38	マグロしそ挟み 紫蘇葉吞拿魚 SHISO TUNA	158		
カニ肉 蟹肉 CRAB MEAT	48			鯛霜降りゆずセリー 真鯛伴酸汁啫喱 SEABREAM (PONZU JELLY)	68		
シマアジ 深海池魚 SHIMA-AJI (STRIPED JACK)	40			ホタテ貝磯辺 炙り醬油漬帆立貝 SEARED MARINATED SCALLOP	58		
鯨 池魚 HORSE MACKEREL	38						
キンメ鯛 金目鯛 KIME-DAI (GOLDEN EYE SNAPPER)	68						
カスゴ鯛 春子鯛 KASUGO (YOUNG SEABREAM)	48						
厚たまご 江戸玉子 SWEET EGG	15						

プラス 10% のサービス料
另收加一服務費 | 10% SERVICE CHARGE APPLIES

丼類 RICE BOWL

セットには茶漬みそ汁付きます
套餐附有茶漬麵豉湯 | All sets come with Miso Soup



1



2



3

和牛炙り丼 | A5 和牛火炙丼
SEARED WAGYU BEEF RICE BOWL

298

穴子丼 | 海鰻魚丼
SEA EEL RICE BOWL

178

和牛たたき雲丹丼 | 和牛他他海膽丼
WAGYU BEEF WITH UNI RICE BOWL

268

甘えび醤油漬け丼 | 甘海老醤油漬丼
MARINATED AMA-EBI RICE BOWL

168

1 北海丼 | 北海丼
HOKAI SASHIMI RICE BOWL

258

エビアボカド鮭丼 | 海老牛油果丼
SHRIMP AVOCODO POKE BOWL

158

2 本まぐろ三種丼 | 三味吞拿魚丼
3 KINDS TUNA RICE BOWL

248

キノアサーモン丼
藜麥三文魚脆野米丼

158

たらば蟹肉丼 | 鱈場蟹肉丼
KING CRAB MEAT RICE BOWL

228

QUINOA SHALLOT CRISPY SALMON SKIN RICE BOWL

3 炙り漁夫丼 | 火炙漁夫丼
FISHERMAN'S STYLE SEARED RICE BOWL

208

スパイシーサーモン鮭丼
辣味三文魚鮭魚丼

158

鮭アボカド山掛け丼 | 牛油果吞拿魚丼
AVOCADO TUNA RICE BOWL

198

ハマチキャラメルオニオン丼
油甘魚洋蔥焦醬丼

158

ごろごろばらちらし丼 | 雜錦角切魚生丼
CHIRASHI SASHIMI RICE BOWL

198

HAMACHI CARAMELIZED ONION RICE BOWL

ネギトロ丼 | 香蔥吞拿魚腩丼
TUNA NIGITORO RICE BOWL

188

サーモン親子丼 | 三文魚親子丼
SALMON & SALMON ROE RICE BOWL

148



STANDING SUSHI BAR

写真はイメージです | 圖片只供參考 | Photos are for reference only
プラス 10% のサービス料 | 另收加一服務費 | 10% service charge applies
詳しくはスタッフまでお問い合わせください | 詳情請向店員查詢 | Please ask our staff for details