

*Minimum order from 2 person

WAGYU OMAKASE

10 Signature Dishes 和牛おまかせコース

R
M **180**
PER PAX

- Clam Clear Soup
- 3 Kinds of Appetizer
- Fried Shrimp Spring Roll
- Snow Crab Chawan Mushi
- Watercress & Arugula Salad
- 4 Kinds of Omakase Premium Steak
- Radish with Wagyu Gravy Sauce
- 2 Kinds of Wagyu Sushi
- Grilled Wagyu Pot Rice
- Black Sesame Ice Cream

Japan Wagyu 日本和牛



Japan Wagyu 日本和牛



PREMIUM WAGYU OMAKASE

10 Signature Dishes プレミアム
和牛おまかせコース

R
M **220**
PER PAX

- Clam Clear Soup
- 3 Kinds of Appetizer
- Urchin Chawan Mushi
- Watercress & Arugula Salad
- Wagyu Tempura Hand Rolled Sushi
- 4 Kinds of Omakase Premium Steak
- Shredded French Fry
- Roasted Premium Sirloin Sushi
- Grilled Wagyu Pot Rice
- Black Sesame Ice Cream

Japan Wagyu 日本和牛



Japan Wagyu 日本和牛



All prices shown in this menu are subject to 10% service charge and 6% SST.

Premium Japanese Wagyu Steak

Grilled on Lava Stone from **Mt.Fuji**

F-11 Tokujyo Steak Yonsyu Mori **Japan Wagyu 日本和牛** 

4 Kinds of Omakase Premium Steak

特上ステーキ4種盛り

Specially selected by Japanese head chef.
4 kinds of steak x 1 pc per person.

RM 88 / 1 person

*Min 2 orders



15g/1pc

F-5 Tokujyo Steak **Japan Wagyu 日本和牛** 

Premium Steak

特上ステーキ

You can enjoy your favorite cut from today's
4 kinds of omakase premium steak.

RM 1.4 per gram





F-3

Japan Wagyu 日本和牛



Wagyu Sirloin Steak

RM 1.9 per gram

和牛サーロインステーキ

Excellent flavour, tender and juicy.

Cut from the back area and one of the highest quality of wagyu.

F-4

Japan Wagyu 日本和牛



Wagyu Ribloin Steak

RM 1.9 per gram

和牛リブロインステーキ

Next to the sirloin.

Well marbled and tender.

Premium Beef Tongue

F-8

Tokujuyo Goku Atsu Tan

Thick Cut Premium Beef Tongue

特上極厚タン

50g RM 50

Softest part of the tongue, at the bottom.

100g



F-10

Tokujuyo Negi Tan Shio

Thin Cut Premium Beef Tongue with scallions

特上ネギタン塩

50g RM 50

Served with diced scallions marinated with homemade salt based sauce.

100g

Vegetables

野菜

Dishes

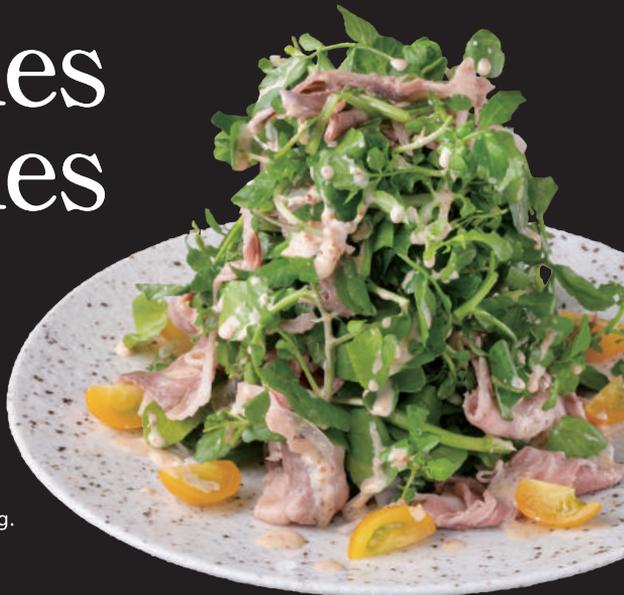
Yasai

B-1 Wagyu Shabu Salad

Watercress and Arugula Salad RM 38

クレソンとルッコラの
和牛しゃぶサラダ

Boiled wagyu, watercress, arugula and tomato salad. Served with sesame dressing.
和牛スライスを出汁でしゃぶしゃぶし
クレソンとルッコラをたっぷりのゴマダレで。



B-2 Romain Lettuce and Wagyu Jerky Caesar Salad

Romain Lettuce Caesar Salad RM 28

ロメインレタスと和牛ジャーキーの
シーザーサラダ

Romain lettuce, Wagyu jerky, cauliflower, bucket bread with Emmental cheese, Grana Padano and caesar dressing.

エメンタールチーズとグラナパダーノの2種の
チーズがたっぷりかかったシーザーサラダ
自家製ビーフジャーキーがアクセント。



Wagyu Dishes

肉の逸品

Wagyu Ippin

C-1 Yaki Shabu Tataki

Seared Thin Sliced Wagyu

焼きシャブたたき

RM 40

Seared wagyu slices topped with a mound of leeks and seasoned with refreshing Japanese Sudachi citrus.

和牛スライスを炙り、たっぷりのネギと日本のすだちをキュー
ーッと絞ってさっぱりと召し上がりください。



C-2 Yuzu Aonori Carpaccio

Wagyu Carpaccio

RM 50

柚子と青のりのカルパッチョ

Sliced raw lean cut with soy sauce flavoured olive oil, mixed with yuzu citrus, green seaweed and kelp.

刻み柚子、青のり、山わさび、塩昆布の特製和牛カルパッチョ。



A La Carte

逸品 Ippin



A-1 Mocchiri Tofu

Soymilk and Cream Cheese Tofu

豆乳とクリームチーズの RM 19
もっちり豆腐

A creamy and hearty tofu made with soy milk, arrow root and a cream cheese.

溶かしたクリームチーズに豆乳を投入。葛粉を入れて三時間かけてねっていき。手間ひまかけたもっちりとしたお豆腐。



A-3 Shio Iri Ginnan

Roasted Ginkgo Nuts RM 17

塩煎り銀杏

Ginkgo nuts roasted by salted.
Perfect with Japanese Sake.

殻付きの銀杏を塩で煎ったお酒のお供に抜群。

A-2 Edamame

Green Soy Beans RM 13

枝豆

Boiled soy beans.

アルコール分解を促進する、メチオニンカ豊富。



A-13 Salmon Sashimi

Salmon Sashimi RM 15

サーモン刺身

Sashimi served with our homemade soy sauce and wasabi.

自家製の刺身しょうゆで。



A-4 Hourensou Goma Ae

Boiled Spinach RM 16 with Sesame Sauce

ほうれん草の胡麻あえ

Boiled spinach mixed with mashed sesame.
Served with sesame sauce.

シャキシャキのほうれん草に濃厚なねり胡麻ソース。



A-5 Nagaimo Yama Wasabi Shoyu Zuke

Mountain Yam Pickles with Wasabi RM 18

長芋山わさび醤油漬

Mountain yam pickled with wasabi and soy sauce overnight.

だしを使った醤油だれに一晚漬けた長芋を山わさびとおかか、とろろ昆布で。



A-7

Wagyu Soboro Chawan Mushi
**Wagyu Steamed
Chawan Mushi**

和牛そぼろの茶碗蒸し RM 15

Minced beef, seasoned with soy sauce,
camembert cheese and white mushroom.

ぷるんとした茶碗蒸しにカマンベールチーズの
濃厚な旨みを引き立ちます。



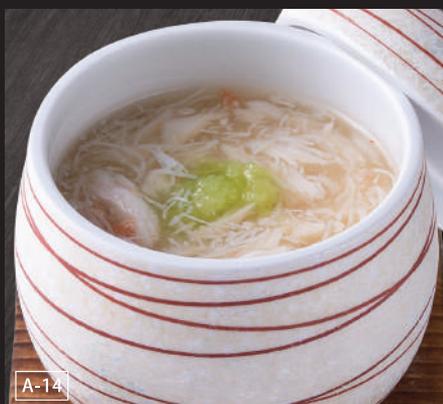
A-8

Hotate Uni Chawan Mushi
**Scallop and Urchin
Chawan Mushi**

ほたとと雲丹の茶碗蒸し RM 25

Scallop, urchin, ginkgo nuts and
white mushroom in urchin-sauce.

ほたて貝柱の味をひきたてる上品な味わい。
とろりとした濃厚雲丹あんが贅沢な味に仕
上げます。



A-14

Zuwaigani Ankake Chawan Mushi
**Snow Crab
Chawan Mushi**

蟹茶碗蒸し RM 22

Served with snow crab and kudzu sauce.

ずわい蟹の葛あんかけと共に。



A-9

Daigaku Imo
**Fried Sweet Potato
with Honey**

大学芋 RM 18

Japanese sweet potato mixed with honey
based sauce, white sesame & black sesame.

日本のさつまいもを使用した、
ホックホク甘い黄金の大学芋。



A-11

Goma Tofu Agedashi
**Fried Sesame Tofu with
Soymilk Sauce**

ごま豆腐の揚げ出し RM 18

Sesame tofu made with arrow root, fried
and served in a soymilk sauce.

ごまを練りこんでつくった豆腐を豆乳の地で
揚げ出しました。



A-12

Nasu Age Bitashi
Stir Fried Eggplant

ナスの揚げびたし
おろしなめたけ RM 16

Fried eggplant, grated radish and enoki
mushroom with ginger soy sauce.

素揚げしたナスがたっぷり生姜醤油のお出
汁をすって、噛むとジュワーと広がります。

Stewed Dishes

煮物 Nimono



E-1 Wagyu Katsu Ni

Wagyu Cutlet Stew RM 50

和牛カツ煮

Fried wagyu cutlet, burdock root, mushroom and egg simmered with sweet soy sauce.

和牛カツをごぼうとしいたけと玉ねぎと一緒に甘い醤油ベースで煮込み、卵でとじた鍋。



E-3 Furofuki Daikon

Radish with Wagyu Gravy Sauce RM 16

ふろふき大根和牛そぼろあんかけ

Steamed white radish with light tasting miso and minced wagyu gravy sauce.

味噌ベースのそぼろあんをかけた大根のふくめ煮。



E-4 Shio Nikujyaga

Wagyu and Potato Stew with Salt Based Sauce RM 25

塩肉じゃが

Classic Japanese home cooking dish. Simmered beef, potato and onion with a lightly salty finish.

日本定番の肉じゃがを深いコクのある塩味で仕上げた逸品。

All prices shown in this menu are subject to 10% service charge and 6% SST.

Hamburg Steak

ハンバーグステーキ

F-1 Teriyaki Hamburg Steak

Teriyaki Hamburg Steak

てりやきハンバーグステーキ RM 55

100% Wagyu patty in a garlic teriyaki sauce with egg on top.

和牛100%のひき肉をパテにして、醤油ベースのてりやきソースで。



Fried Dishes

揚げもの Agemono

G-2 Sengiri Potato Fry

Shredded French Fry

千切りポテトフライ RM 22

Served with dried green seaweed and salt taste.

青海苔と塩の千切りポテトフライ。



G-5 Satsumaimo Chips

Sweet Potato Chips

さつま いもチップス RM 18

Thinly sliced fried sweet potato.

薄切りでさくさくとした食感のさつまいもチップス



G-4 Ebi Harumaki

Fried Shrimp Spring Roll

エビ春巻き

RM 16

1 piece

Rolled with shrimp paste, perilla leaves and bamboo shoots.

えびンジョウ、大葉、たけのこ。

Wagyu Sushi

握り
Nigiri



J-1 Tokujyo (Aburi)
Today's Premium Cut
(Roasted) RM 16
特上(炙り)
Chef's choice - the best marbling part for today.



J-2 Tokujyo (Nama)
Today's Premium Cut
(Raw) RM 16
特上(生)
Chef's choice - the best marbling part for today.



J-3 Tokujyo Tan (Aburi)
Premium Wagyu Tongue
(Roasted) RM 15
炙り特上タン
Softest part of tongue, served lemon and diced cut leek with sesame oil.



J-4 Wagyu Kaba Yaki
Charcoal Grilled
Wagyu with Sauce RM 16
和牛蒲焼き
Broiled with frequent dipping in a sweet soy based sauce.



J-5 Roast Wagyu
Roast Wagyu RM 15
和牛ロースト
Slowly cooked in oven to make it juicy and moist.



J-6 Akami Shio Jime
Cured Lean Cut RM 15
特上赤身塩メ
Pickled with salt based homemade sauce to remove moist and concentrates in flavour of the original meat.



J-7 Nikura
Salmon Roe Wagyu
Roll にくら RM 22
Popping texture of salmon roe rolled with today's premium cut.



J-8 Uniku
Sea Urchin Wagyu Roll RM 35
うにく
Creamy consistency sea urchin rolled with today's premium cut.



J-9 Kaniku
Crab Flake Wagyu Roll RM 22
かにく
Crab flake and flying fish roe rolled with today's premium cut.



J-10 Tamago
Roasted Egg with
Shrimp 玉子 RM 11
Japanese style omelette with minced shrimp roasted in oven.



J-11 Wagyu Soboro
Ground Wagyu RM 12
和牛そぼろ
Minced wagyu seasoned with sweet soy sauce.



J-12 Kani Ikura
Crab and Salmon Roe RM 16
カニいくら
Flaked crab and popping texture of salmon roe.

J-13 Hatten Nigiri Mori
Plate of 8 kinds of Wagyu Sushi RM 110
8点握り盛り



All prices shown in this menu are subject to 10% service charge and 6% SST.



I-1

Premium Loin Ichimai Aburi Sushi

Roasted Premium Sirloin Sushi RM 48

プレミアムロインの一枚炙り寿司

Thin sliced, staff will roast it in front of you.

Cube Sushi

押し寿司
Oshi Sushi



I-2

Uni Kiwami Oshi Sushi

**Sea Urchin &
Premium Wagyu Sushi**

雲丹の極み押し寿司 RM 295

Chopped Wagyu with sea urchin and
Hijiki on top of sushi rice.



I-3

Ikura Kiwami Oshi Sushi

**Salmon Roe &
Premium Wagyu Sushi**

いくら of 極み押し寿司 RM 200

Chopped Wagyu with salmon roe on sushi
rice with perilla leaves and sesame.

Hand Rolled Sushi in Japanese Seaweed

手巻き寿司 Temaki Sushi

K-1 KINGYU Maki

4 kinds of Luxury Topping
金牛巻 RM 38

Sea urchin, salmon roe, crab meat and raw wagyu.
雲丹・いくら・牛牛肉・カニほぐし、金粉。



K-2 California Maki

California Roll
カリフォルニアロール RM 20

Sushi roll with avocado, flying fish roe, cream
cheese and minced Wagyu beef.
牛牛肉・アボカド・とびっこ・クリームチーズ。



K-3 Negi Toro Maki

Raw Wagyu and Green
Onion ねぎとろ巻 RM 20

Chopped wagyu served
with thinly sliced white Leek.
牛牛肉・ねぎ・しそ。



K-4 Kaba Yaki Kyuri Maki

Charcoal Grilled Wagyu
蒲焼ききゅうり巻 RM 22

Broiled with frequent dipping in a sweet soy
based sauce served with shredded cucumber.
牛の蒲焼き・きゅうり。



K-5 Wagyu Tempura Maki

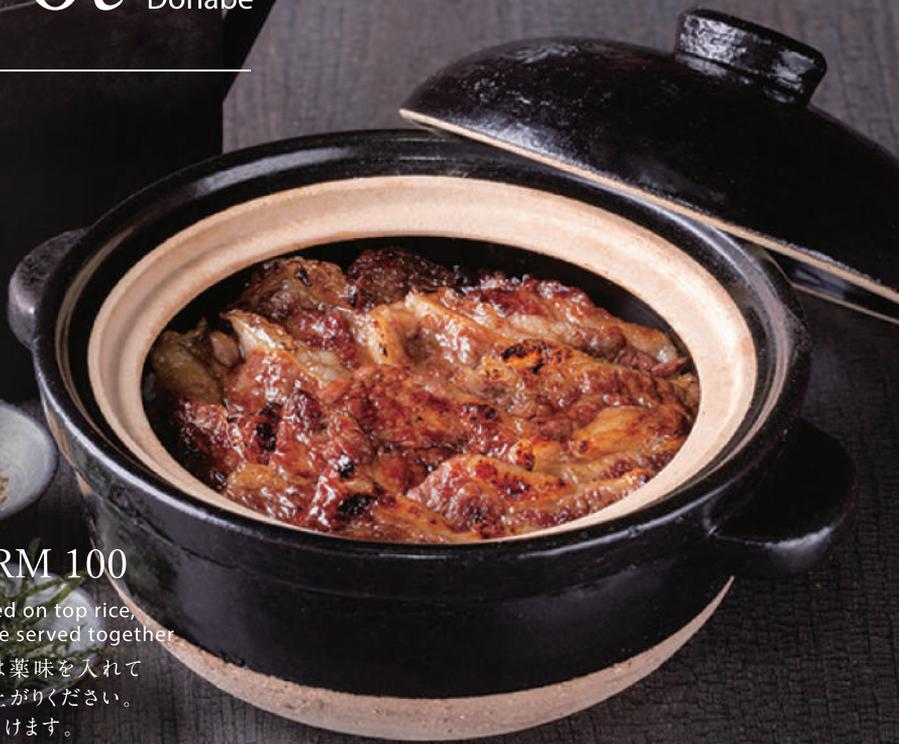
Wagyu Tempura
和牛天ぷら巻 RM 22

Wrapped in perilla leaf served with homemade
sweet soy sauce.
牛肉の天ぷら。



Clay Pot 土鍋 Donabe

一合 (for 2 ~ 3 person)



M-1 Gyu Kabayaki
Hitsumabushi

Grilled Wagyu Clay Pot Rice

牛蒲焼ひつまぶし RM 100

Charcoal grilled wagyu served on top rice,
a Japanese dashi soup will be served together

一杯目はそのまま、二杯目は薬味を入れて
三杯目は出汁を入れて召し上がってください。
3段階の食べ方をお楽しみ頂けます。



M-3 Kuri Satsumaimo Donabe Meshi

Chestnuts and Japanese Sweet Potato Claypot Rice

栗とサツマイモの土鍋飯 RM 50

Lightly salted rice with chestnuts,
Japanese sweet potato, ginkgo nuts and kelp.

M-5 Kuro Curry

Black Curry with Claypot Rice

黒カレー RM 60

Stewed with beef bone soup and
roasted spices.

小麦粉やスパイスをローストすることで
香り豊かな黒カレーに仕上がります。



It will take about 20 minutes about to be served.

ご注文いただいてから炊くので20分ほどお時間いただきます

All prices shown in this menu are subject to 10% service charge and 6% SST.



M-4 Gin Syari

Claypot Rice

銀シャリ(和牛しぐれ煮と明太子)

RM 45

Served with minced beef cooked with soy sauce and seasoned cod roe.

Hot Pot

鍋 Nabe



H-11 Beef Bone Soup

Tail Bone Soup

テールスープ

RM 60

Slowly simmered for 5 hours until tender, allowing the tail to become soft.

It will take about 20 minutes about to be served.

ご注文いただいてから炊くので20分ほどお時間いただきます

All prices shown in this menu are subject to 10% service charge and 6% SST.



Suki Yaki Set Beef from Australia

すき焼き

- Beef Slices 75g H-1 **RM 55/pax**
牛スライス *Minimum 2 orders
- Vegetables Set
野菜セット
Wheat Gluten, Garland Chrysanthemum, Green Onion, Grilled Tofu, Kudzu Starch Noodles, Chinese Cabbage, Shiitake Mushroom, Enoki Mushroom

Premium Suki Yaki Set Wagyu from Japan

特上すき焼き

- Wagyu Sirloin Slice 25g H-1a **RM 100/pax**
和牛サーロインスライス *Minimum 2 orders
- Wagyu Slices 50g
- Vegetables Set
野菜セット
Wheat Gluten, Garland Chrysanthemum, Green Onion, Grilled Tofu, Kudzu Starch Noodles, Chinese Cabbage, Shiitake Mushroom, Enoki Mushroom

Please choose a dipping sauce. タレをお選びください。

| | | |
|----------------------------|---------------|----------------------|
| Whipped Egg Sauce メレンゲ卵 | Raw Egg 生卵 | Dashi Sauce みぞれ出汁 |
|----------------------------|---------------|----------------------|

Add-Ons 追加注文

| | |
|---|---|
| H-2 Wagyu Sirloin Slice Wagyu from Japan 和牛サーロインスライス 25g RM 50 | H-4 Vegetable Set 野菜セット RM 15 |
| H-3 Wagyu Slices Wagyu from Japan 和牛スライス 50g RM 40 | H-5 Udon Noodles うどん RM 8 |
| H-9 Beef Slices Beef from Australia 牛スライス 50g RM 30 | H-7 Raw Egg 生卵 RM 2 |
| | H-8 Whipped Egg Sauce メレンゲ卵 RM 2 |



Shabu Shabu Set

Beef from Australia

しゃぶしゃぶ

- Beef Slices 50g
牛スライス
- Beef Tongue Slices 25g
牛タンスライス
- Vegetables Set
野菜セット
Carrot, Chinese Cabbage, Green Onion, Enoki Mushroom,
Shiitake Mushroom, Potherb Mustard

H-6

RM 55/pax

*Minimum 2 orders

Premium Shabu Shabu Set

Wagyu from Japan



特上しゃぶしゃぶ

- Wagyu Sirloin Slice 25g
和牛サーロインスライス
- Wagyu Slices 25g
和牛スライス
- Beef Tongue Slices 25g
牛タンスライス
- Vegetables Set
野菜セット
Carrot, Chinese Cabbage, Green Onion, Enoki Mushroom,
Shiitake Mushroom, Potherb Mustard

H-6

RM 100/pax

*Minimum 2 orders

Please choose a base soup. タレをお選びください。

Beef Broth 牛骨スープ

Dashi Soup 出汁スープ

Add-Ons 追加注文

H-2 Wagyu Sirloin Slice 和牛サーロインスライス 25g RM 50

H-9 Beef Slices 牛スライス 50g RM 30

H-3 Wagyu Slices 和牛スライス 50g RM 40

H-4 Vegetable Set RM 15
野菜セット

H-10 Beef Tongue Slices 牛タンスライス 50g RM 35

H-5 Udon Noodles RM 8
うどん

ご飯もの Gohan

Rice Bowl

L-5 KINGYU Don

Signature "KINGYU Rice Bowl"

金牛井 RM 65

Wagyu simmered in homemade sauce, served on sushi rice with salmon roe and special green onion sauce and topped with a fresh egg. Mix with a fresh egg and enjoy.

酢飯に和牛肉のしぐれ・いくら・自家製葱醤油・卵黄をのせ、贅沢な卵かけご飯にしました。



Add-On:

Sea Urchin 20g +RM 100



L-6 Roast Wagyu Don

Roast Wagyu Rice Bowl

ロースト和牛井 RM 65

Charcoal-grilled Top Round Wagyu, served on Japanese rice topped with a fresh egg and homemade garlic soya sauce.

和牛のもも肉を使用。

炭火で丁寧に火入されたローストビーフを井で。

生姜とにんにくが効いた、自家製ソースが食欲をそそります。

L-7 Wagyu & Kaisen Kodonburi

Wagyu & Seafood Rice Bowl

RM 35

和牛と海鮮の小井

Wagyu beef, salmon roe, conger eel, and crab in a bowl. The vinegared rice combines the flavours of the Wagyu beef and seafood.

和牛といくら、穴子、蟹を1つの器で。

酢飯が和牛と海鮮の味を、まとめます。



Noodles 麵 Men

L-1 Wagyu Consomme Ramen

Wagyu Consomme Ramen

RM 35

和牛コンソメラーメン

A Premium Rib Loin slice on top.

プレミアムロインが贅沢に1枚のった牛骨ラーメン。



L-2 Ebi Ramen

Shrimp Ramen RM 32

海老ラーメン

Noodles served in shrimp broth soup topped with dried shrimp powder and green onion.

海老で出汁をとったスープと干した海老の粉を使用したラーメン。



All prices shown in this menu are subject to 10% service charge and 6% SST.

L-3 Wagyu Suji Yakisoba

Wagyu Tendon Stir Fried Noodle

和牛スジやきそば

RM 30

Osaka style noodle with sweet and lightly spicy sauce topped with bonito flake and green onion.
牛スジ肉とねぎのソース焼きそば。



L-4 Asari Shirasu Shio Yakisoba

Clam and Shirasu Whitebait with Fried Noodles

あさりとしらすの塩焼きそば RM 30

Asari clams are stir fried in garlic to bring out the umami, then soba noodles are cooked in the juice. Topped with Shirasu whitebait and perilla leaves.

アサリとにんにくで、旨味を出して、その出汁で炒めた焼きそばにたっぷりのしらすと大葉を。



Soup

O-1 Hamaguri Osuimono

Clam Clear Soup

はまぐりのお吸い物

RM 18

Based on a well balanced homemade dashi soup.
はまぐりを使用したお吸い物



O-3 Nameko Aka Dashi

Nameko Mushroom Red Miso Soup

なめこの赤だし

RM 15

Red miso has a more intense flavour and we recommend for it to be ordered towards the end of your meal.

赤味噌を使用した味噌汁



お椀 Owan

Dessert 甘味 Kanmi

P-1 On Matcha Zenzai

Rice Cake Ball with Red Bean Paste

温抹茶ぜんざい

RM 21

Served with matcha powder on top.

温かい餅とアンコに、抹茶粉をかけて食べるデザート。
別途アイスをトッピングすると熱冷で美味しい。



P-2 Wa Parfait

Japanese Style Parfait

和パフェ

RM 26

Matcha ice cream, sweet bean paste jelly, rice cake balls, fruits, whipped cream on top.

水羊羹のパフェ



P-3 Ice cream

Ice Cream with Red Bean

アイスクリーム (黒ゴマ/抹茶/バニラ)

RM 15

3 kinds of flavours of ice cream: • Black Sesame • Matcha • Vanilla

Beer ビール



Z-1

Kirin Ichiban Draft キリン一番搾りドラフト
Kirin Ichiban Draft



RM 23

Whiskey with soda.

強炭酸ハイボール

ハイボールチンチロリン祭

Dice Game Promotion for Whisky Soda Highball



2つのサイコロを振って、
出た目の合計でうれしい特典!
Get a special discount
by rolling 2 dice

| DICE GAME サイコロゲーム | JIM BEAM | Suntory Whisky |
|---|----------|----------------|
| 🎲 & 🎲 ゾロ目 → Same No. → Free (無料) Regular Glass | RM 0 | RM 0 |
| 🎲 + 🎲 = 8 偶数 → Half Price (半額) Regular Glass | RM 9 | RM 11 |
| 🎲 + 🎲 = 5 奇数 → Mega Glass (メガサイズ) 交カシヨウキ | RM 22 | RM 28 |



Jim Beam Highball Alc 7%

Jim Beam Whisky with Soda
ジンビームハイボール

RM 18

Z-16



Strong Jim Beam Highball Alc 11%

Extra Shot Jim Beam Whisky with Soda
濃いめジンビームハイボール

RM 26

Z-17



Mega Jim Beam Highball Alc 7%

Mega Glass of Jim Beam Whisky with Soda
メガジンビームハイボール

RM 35

Z-18



Strong Mega Jim Beam Highball Alc 11%

Mega Glass of Extra Shot Jim Beam Whisky with Soda
濃いめメガジンビームハイボール

RM 43

Z-19



Kaku Highball Alc 7%

Kaku Whisky with Soda
角ハイボール

RM 22

Z-61



Strong Kaku Highball Alc 11%

Extra Shot Kaku Whisky with Soda
濃いめ角ハイボール

RM 31

Z-62



Mega Kaku Highball Alc 7%

Mega Glass of Kaku Whisky with Soda
メガ角ハイボール

RM 43

Z-63



Strong Mega Kaku Highball Alc 11%

Mega Glass of Extra Shot Kaku Whisky with Soda
濃いめメガ角ハイボール

RM 52

Z-64



Chita Highball Alc 7%

Chita Whisky with Soda
知多ハイボール

RM 25

Z-21



Strong Chita Highball Alc 11%

Chita Whisky Extra Shot with Soda
濃いめ知多ハイボール

RM 49

Z-22

All prices shown in this menu are subject to 10% service charge and 8% SST.

Whiskey Bottle ウィスキーボトル

Z-24

Jim Beam ジンビーム RM 330

Z-25

Kaku Suntory Whiskey サントリー 角瓶 RM 390

Z-26

Chita Suntory Whiskey サントリー 知多 RM 480



Shochu 焼酎

Z-11

Iichiko いいちこ Glass RM 18
Japanese spirit made from malt. Bottle RM 140

Z-10

Kuro Kirishima 黒霧島 Glass RM 17
Japanese spirit made from potato. Bottle RM 120

Z-23

Aka Kirishima 赤霧島 Glass RM 19
Japanese spirit made from potato. Bottle RM 180



You can mix with... 割りもの

Z-14

Mineral Water ミネラルウォーター RM 6

Z-12

Sliced Lemon 8pc スライスレモン RM 3

Z-15

Soda Water 炭酸水 RM 8

Shochu Highball Japanese spirit with soda water. 強炭酸サワー

Z-3

Shochu Highball Chu Hai 酎ハイ RM 15
Japanese spirit and soda.

Z-4

Lemon Shochu Highball Nama Lemon Sour 生レモンサワー RM 23
Fresh squeezed lemon mixed with a Japanese spirit and soda.

Z-5

Grapefruit Shochu Highball Nama Grapefruit Sour 生グレープフルーツサワー RM 23
Fresh squeezed grapefruit mixed with a Japanese spirit and soda.

Z-6

Lime Shochu Highball Lime Sour ライムサワー RM 23
Japanese citrus mixed with a Japanese spirit and soda.

Japanese Sake

日本酒

Z-28 Nomikurabe Rokushu

6 glasses of different kinds of sake

日本酒 飲み比べ6種 RM 50

Z-29 Nomikurabe Hachishu

8 glasses of different kinds of sake

日本酒 飲み比べ8種 RM 70



8 glasses of different kinds of sake



八海山 特別純米

Hakkaisan

Tokubetsu
Junmai
📍 Nigata

Carafe 180ml
RM **38**
Z-30

Bottle 720ml RM **200**
Z-30

Bottle 1800ml RM **370**
Z-30



酔鯨 特別純米

Suigei

Tokubetsu
Junmai
📍 Kochi

Carafe 180ml
RM **38**
Z-31

Bottle 720ml RM **200**
Z-31

Bottle 1800ml RM **370**
Z-31



久保田 千寿 吟醸

Kubota Senjyu

Ginjo
📍 Nigata

Carafe 180ml
RM **38**
Z-32

Bottle 720ml RM **200**
Z-32

Bottle 1800ml RM **370**
Z-32



磯自慢 特別本醸造

Isojiman

Tokubetsu Honjozo
📍 Shizuoka

Carafe 180ml
RM **38**
Z-35

Bottle 1800ml RM **370**
Z-35



特製ゴールド賀茂鶴

Kamotsuru Gold 大吟醸

Daiginjo
📍 Hiroshima

Carafe 180ml
RM **58**
Z-34

Bottle 720ml RM **230**
Z-34



大七 純米生酛 Classic

Daishichi

Junmai Kimoto Classic
📍 Hiroshima

Carafe 180ml
RM **63**
Z-33

Bottle 720ml RM **250**
Z-33



瀬祭 純米大吟醸45

Dassai 45

Junmai Daiginjo
📍 Yamaguchi

Carafe 180ml
RM **60**
Z-38

Bottle 720ml RM **290**
Z-38

Bottle 1800ml RM **600**
Z-38



瀬祭 磨き三割九分純米大吟醸

Dassai 39

Junmai Daiginjo
📍 Yamaguchi

Carafe 180ml
RM **65**
Z-39

Bottle 720ml RM **350**
Z-39

Bottle 1800ml RM **730**
Z-39



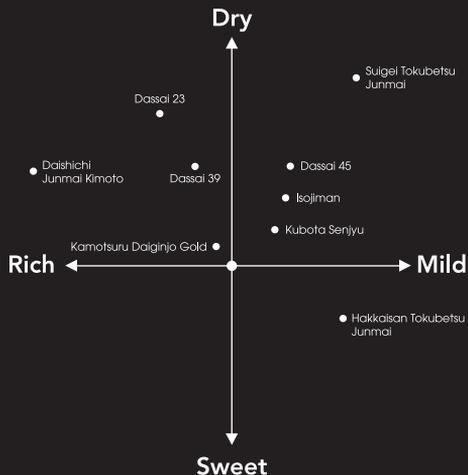
瀬祭 磨き二割三分純米大吟醸

Dassai 23

Junmai Daiginjo
📍 Yamaguchi

Bottle 720ml RM **550**
Z-44

Bottle 1800ml RM **1200**
Z-44



Fruit Wine 果実酒



Choices of mixing : On the rocks, Water, Hot water, Soda
ロック、水割り、お湯割り、ソーダ割りからお選びください

| | | | | |
|------|-----------|------------------------|----------------|------------------------|
| Z-45 | Plum Wine | Kimoto Ume Shu 生飩梅酒 | Glass RM 32 | Bottle 720ml RM 350 |
| Z-47 | Yuzu Wine | Yuzu Shu ゆず酒 | Glass RM 27 | Bottle 720ml RM 270 |

Wine ワイン

sweetness | acidity | tannin | body

Red Wine 赤ワイン

| | | | |
|-----|----------------|----------------|------------------|
| W-1 | House Red Wine | Glass RM 25 | Bottle RM 110 |
|-----|----------------|----------------|------------------|

W-2 Vina Pomal Crianza

RIOJA

| | | | |
|-------|------------------|-----------|--------|
| SPAIN | 100% Tempranillo | 14.5% abv | RM 130 |
| 0 | 2 | 2 | 4 |

mid body. black fruity. dry.

W-3 Penfolds Koonunga Hill

SHIRAZ CABERNET

| | | | |
|-----------|--------------------------------------|-----------|--------|
| AUSTRALIA | 77% Shiraz 23% Cabernet Sauvignon | 14.5% abv | RM 150 |
|-----------|--------------------------------------|-----------|--------|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 3 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|

mid to full body. black cherry.
thyme and toasty oak notes. dry.

W-4 Chateau La Gamaye

CUVEE DISTINCTION

| | | | |
|--------|-------------|-----------|--------|
| FRANCE | 100% Merlot | 13.0% abv | RM 170 |
|--------|-------------|-----------|--------|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 0 | 4 | 0 | 1 |
|---|---|---|---|

mid body. fruity. dry.

W-5 Pengwine

HUMBOLDT CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE

| | | | |
|-------|---|-----------|--------|
| CHILE | 80% Cabernet Sauvignon 20% Carménère | 14.5% abv | RM 180 |
|-------|---|-----------|--------|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 5 |
|---|---|---|---|

full body. blueberry & cherry.
spice, oak and chocolate notes.

White Wine 白ワイン

| | | |
|-----|------------------|------------------|
| X-1 | House White Wine | Bottle RM 110 |
|-----|------------------|------------------|

Fresh Juice

フレッシュジュース

| | | | | | |
|--|----------------|--|----------------|---|---------------|
| Best for skin care. Rich in Lycopene. | Beauty+ | Boost immune system. Rich in Vitamin C. | Vita-C+ | Helps with digestion. Rich in fiber. | Fiber+ |
| スイカ Watermelon | RM 18 G-10 | オレンジ Orange | RM 18 G-11 | キウイ Kiwi | RM 18 G-12 |

Soft Drinks

ソフトドリンク

| | | | | |
|------|-----------------------|-----------------|---------------|------|
| Z-52 | Green Tea (Hot・Cold) | 緑茶(ホット・アイス) | Ryokucha | RM 8 |
| Z-54 | Honey Yuzu (Hot・Cold) | はちみつ柚子(ホット・アイス) | Honey Yuzu | RM 8 |
| Z-56 | Apple Juice | りんごジュース | Apple Juice | RM 8 |
| Z-57 | Coke | コココーラ | Coke | RM 8 |
| Z-62 | Coke Zero | コココーラ ゼロ | Coke Zero | RM 8 |
| Z-58 | Sprite | スプライト | Sprite | RM 8 |
| Z-59 | Ginger Ale | ジンジャーエール | Ginger Ale | RM 8 |
| Z-60 | 100 Plus | 100PLUS | 100PLUS | RM 8 |
| Z-61 | Mineral Water(550ml) | ミネラルウォーター | Mineral Water | RM 6 |
| Z-62 | Soda Water | 炭酸水 | Soda Water | RM 8 |

Kids "rock-paper-scissors"

キッズ じゃんけん

Kids "rock-paper-scissors" game promotion

勝ち → Free
Win → 無料

RM 0

ひきわけ → Half Price
Draw → 半額

RM 4

まけ → Regular Price
Lose → 定価

RM 8

スタッフと、
じゃんけんぽん!
Play with staff!
Say "Jan ken pon"
instead of "rock-
paper-scissors".

| | |
|------------------------|-----------------------|
| りんごジュース Apple Juice | はちみつ柚子 Honey Yuzu |
| コカコーラ Coke | スプライト Sprite |
| 100 プラス 100 Plus | コカコーラ ゼロ Coke Zero |
| ジンジャーエール Ginger Ale | 緑茶 Green Tea |