

Wagyu
Tartar

Niku

肉刺し
Niku Sashi

Sashimi

Wagyu Miso Tartar

Wagyu Tartar RM 50

和牛味噌タルタル

Chopped cut raw beef marinated with homemade miso paste sauce, on top salmon roe and bonito flake.

特製大葉味噌でふんわり和えた
牛生肉のなめろう

Yuzu Aonori Carpaccio

Wagyu Carpaccio

柚子と青のりの
カルパッチョ RM 50

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



Zuke Gyu Yama Kake

**Raw Wagyu with Grated
Japanese Yam RM 35**

漬け牛山かけ

Pickled wagyu with sweet soy sauce. Served with Japanese yam on top with Japanese seaweed sauce.

漬けにした牛肉をたっぷりの大和芋と
海苔ソースで召し上がりいただきます



Gyu Sashimi Santen Mori

**Today's Wagyu Sashimi
3 Cuts RM 60**

牛刺し盛り<3点>

This can be eaten like sliced raw fish, dipping the meat into homemade soy sauce.

本日、シェフが選んだ3種類の和牛の刺身

Gyu Sashimi Goten Mori

**Today's Wagyu Sashimi
5 Cuts RM 100**

牛刺し盛り<5点>

Today's wagyu sashimi 4 Cuts + beef tongue sashimi. This can be eaten like sliced raw fish, dipping the meat into homemade soy sauce.

本日、シェフが選んだ4種類の和牛と
牛タン刺身

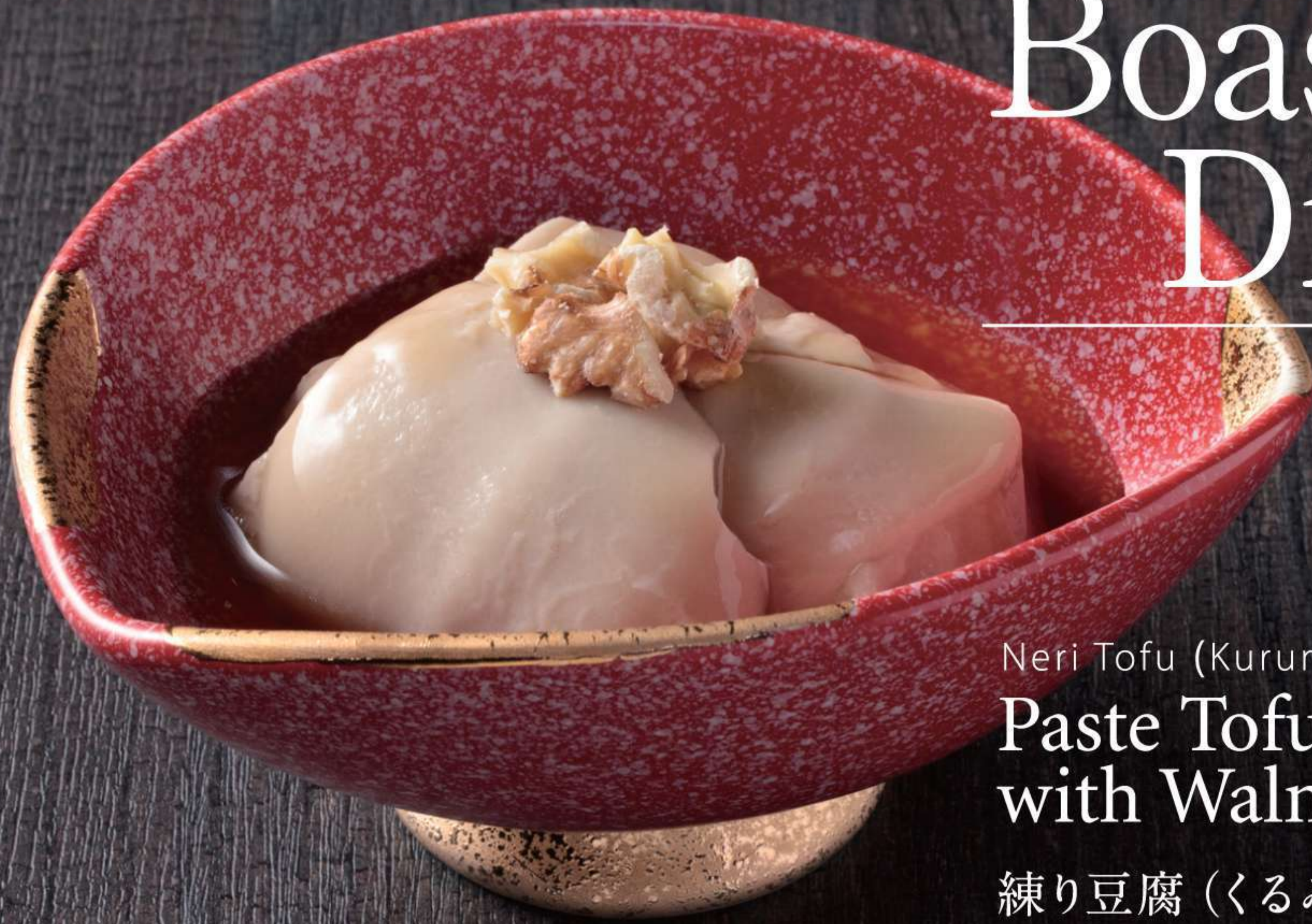


Today's Wagyu
Sashimi 5 Cuts

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

Boasted Dishes

逸品 Ippin



Neri Tofu (Kurumi)

Paste Tofu with Walnut Dressing

練り豆腐 (くるみ) RM 14

Tofu made of leguminous plant, served with walnut dressing.

煎ったくるみをペーストして練りこんだ
風味豊かなもっちり豆腐

Neri Tofu (Goma)

Paste Tofu with Sesame Dressing

練り豆腐 (ゴマ) RM 14

Tofu made of leguminous plant, served with sesame dressing.

日本の葛粉に胡麻を練りこんで
作ったもっちり豆腐



Hourensou Goma Ae

Boiled Spinach with Sesame Sauce

ほうれん草の胡麻あえ RM 12

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



Nagaimo Yama Wasabi Shoyu Zuk

Wasabi Mountain Yam Pickle

長芋山わさび醤油漬け

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



Nasu Age Bitashi

Stir Fried Eggplant RM 16

ナスの揚げびたし
おろしなめたけ

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。



Daigaku Imo

Fried Sweet Potato with Honey RM 13

大学芋

Japanese sweet potato mixed with honey based sauce, white sesame, and 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



Wagyu Soboro Kinpira

Kinpira Burdock Root 和牛そぼろのきんぴら RM 20

Minced beef, shredded carrot and burdock seasoned with sweet soy sauce.

きんぴらならではの甘辛い味付け。牛そぼろの味がしみています。



Wagyu Soboro Chawan Mushi

Wagyu Steamed Egg Custard 和牛そぼろの茶碗蒸し RM 16

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が引き立ちます。



Hotate Uni Chawan Mushi

Scallop and Urchin Steamed Egg Custard ほたてと雲丹の茶碗蒸し RM 18

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。



Kabocha Toumorokoshi Suri Nagashi

Pumpkin and Sweet Corn Soup かぼちゃとトウモロコシのすり流し RM 14

Grated pumpkin and corn, Japanese style traditional soup.

すり流しは、野菜などをよくすりつぶし、出汁でのばした汁ものことで、旬のお野菜をたっぷり使った和風ポタージュのようなものです。かぼちゃととうもろこしのすり流しは、食感がとろとろしていて甘くスッキリ召し上がりいただけます

Vegetables 野菜 Yasai Dishes

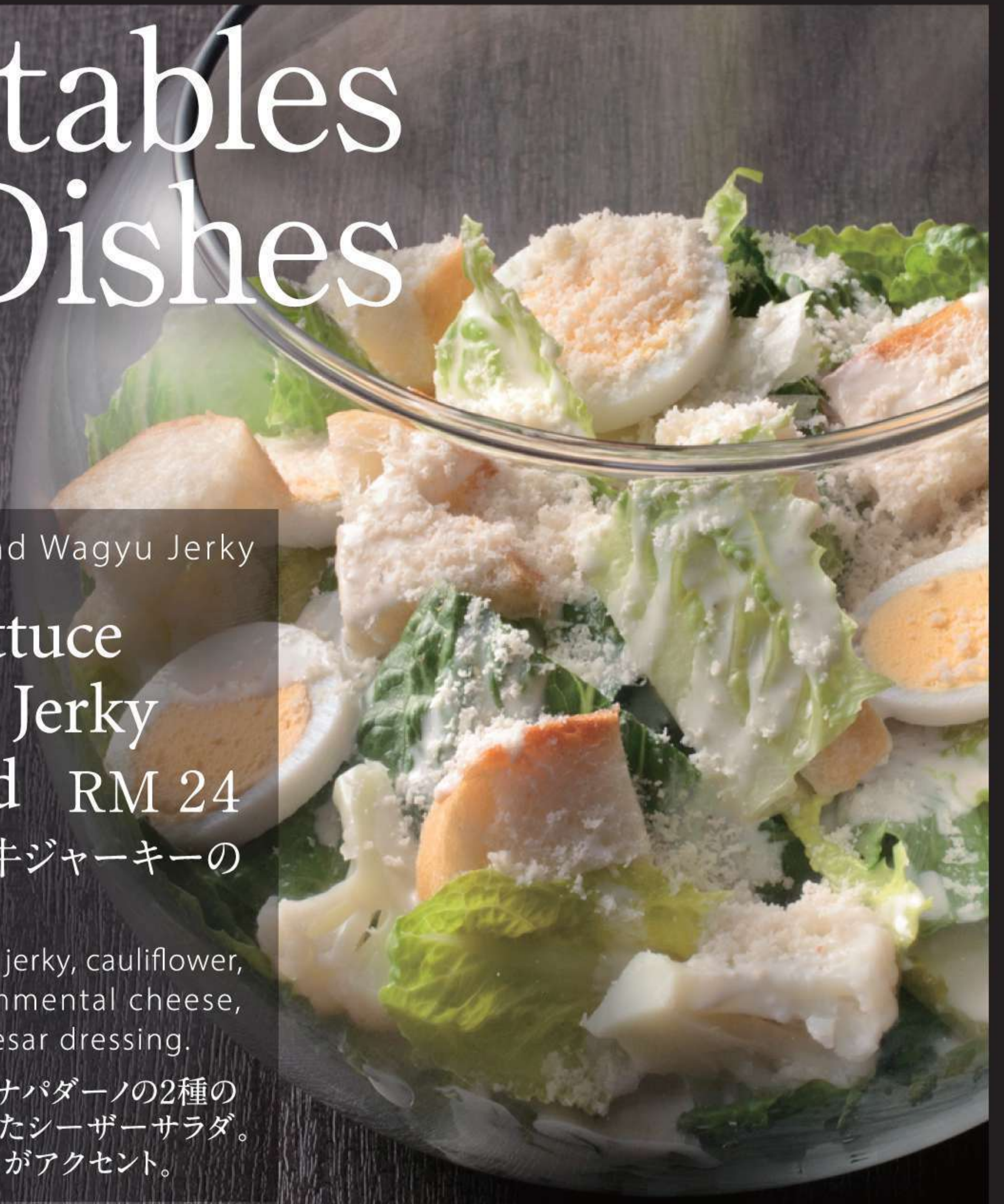
Romain Lettuce and Wagyu Jerky
Caesar Salad

Romain Lettuce and Wagyu Jerky Caesar Salad RM 24

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。



Irodori Yasai Pickles

Colourful Vegetable Pickles RM 16

彩り野菜のピクルス

8 kinds of carefully selected vegetables,
seasoned with perilla leaf and yuzu
flavored sweet vinegar.

野菜やフルーツを大葉と柚子の
甘酢で漬けました

Necelery Rape Salad

Roots Celery Rapees Salad

根セロリとりんごの
ラペサラダ RM 22

Shredded root celery, celery,
apple with homemade
French dressing.

根セロリ、セロリ、
りんごを千切りにして、
オリジナルフレンチ
ドレッシングで。



Stewed Dishes

煮物 Nimono

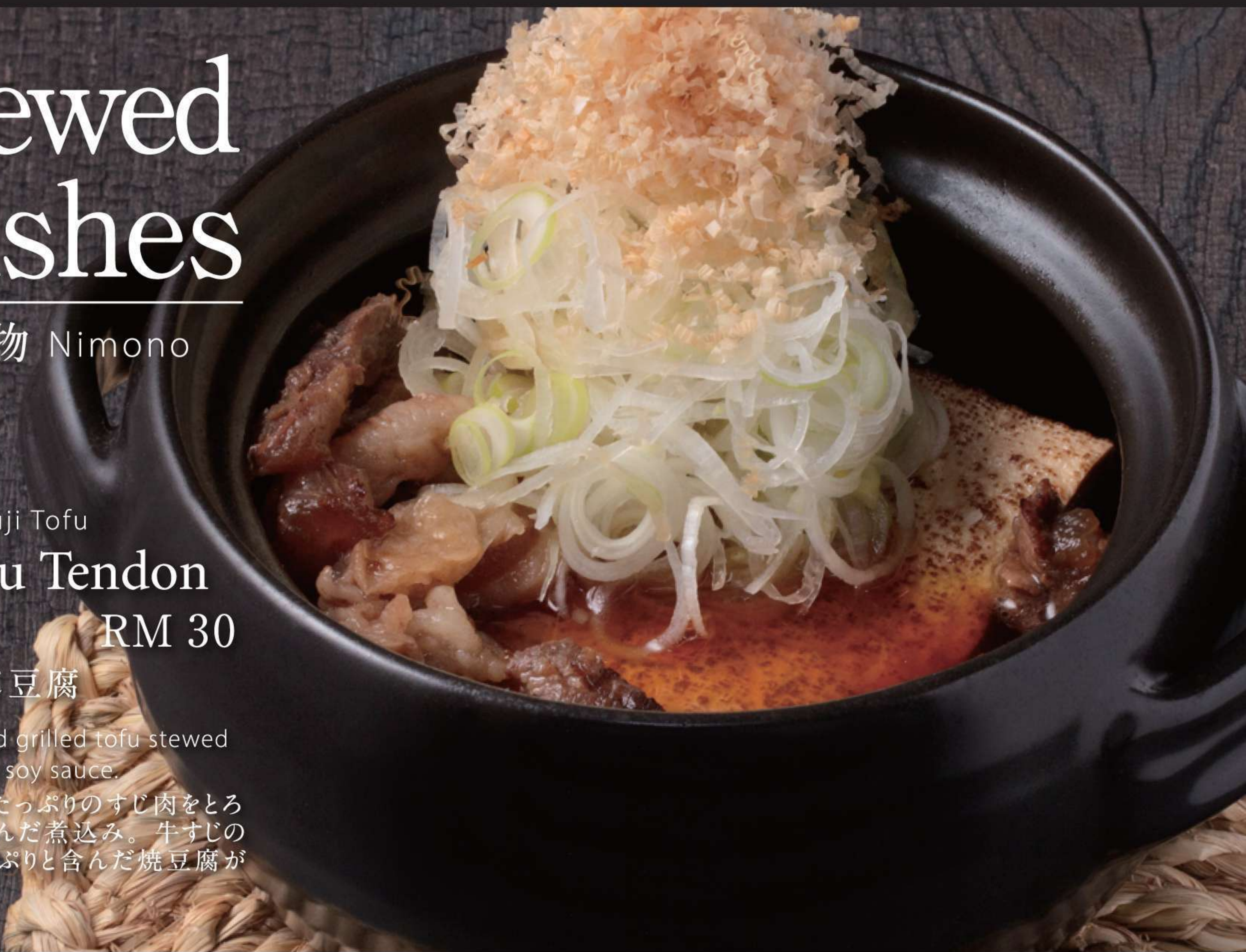
Wagyu Suji Tofu

Wagyu Tendon Stew RM 30

和牛すじ豆腐

Tendon and grilled tofu stewed with sweet soy sauce.

コラーゲンたっぷりのすじ肉をとろとろに煮込んだ煮込み。牛すじの旨味をたっぷりと含んだ焼豆腐が美味しい!



Furofuki Daikon

Radish with Wagyu Gravy Sauce RM 24

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



Gyu Tan Demi Aka Miso Stew

Beef Tongue Stew with Red Miso

牛タンの
デミ赤味噌シチュー RM 28

Stewed tongue with red miso demi grace sauce.

赤味噌の風味で深いコクと旨みが増したデミグラスソース煮込み



Fried Dishes

揚げもの Agemono

Tan Kara Age

**Deep Fried Beef
Tongue** RM 25

牛タンの唐揚げ

Rested in garlic ginger soy
sauce then fried deeply.

にんにく生姜醤油に漬けた牛タンを
唐揚げにしました。

Cheese Croquette

Cheese Croquette
Bolognese sauce

チーズインコロッケ RM 25
ボロネーゼソース

Croquette with Mozzarella cheese, mashed
potato with bolognese sauce contains
minced wagyu.

とろとしたモッツァレラチーズのコロッケに
和牛ボロネーゼソースで。



Sengiri Potato Fry

Shredded French Fry
千切りポテトフライ RM 15

Served with dried green seaweed and
salt taste.

青海苔と塩の千切りポテトフライ



Menchi Katsu Slider

Wagyu Cutlet Slider
メンチカツスライダー RM 18

Hamburger with minced wagyu fried
with semi sweet sauce made from fruit
and vegetables.

肉汁たっぷりジューシーな牛メンチカツの
小ぶりのハンバーガー。オリジナルブレンドソ
ースと和がらしがよく合います。



Block Meat grilled on Lava Stone from Mt. Fuji

塊肉 富士山溶岩焼き Katamari Niku Fujisan Youganyaki

Please request for the size you desire.
Beef will be served 50% cooked, and lava stone from Mt Fuji will be provided for customers to cook it further to the desired degree of doneness.

お好みに合わせて、一グラム単位でカットできます。
厚切りのステーキを炭火でレアでご提供いたします。富士山の溶岩石でお客様のお好みの焼き加減に仕上げて召し上がりください。



Sold by Weight 量り売り Hakari Uri Stake

We will cut for you as many grams as you like.

Premium Sirloin

Premium Sirloin

RM 1.7per gram

サーロイン

Only about 20kg can be cut from the upper waist of a single head of cattle.

Premium Rib Losu

Premium Ribeye

RM 1.7per gram

リブローズ

Since it is cut from a muscle that is frequently exercised, it has a good balance of fatty and lean meat.



Chateaubrian

Chateaubriand

Market Price

シャトーブリアン

Limited supply. Rare part taken only 500g from a cattle.
Please check with staff if we have it today.

1頭の牛から約500gしかとれない希少部位。
数に限りがありますので、スタッフにご相談ください。

Rangiri Saikoro Steak

Diced Cut Wagyu Steak 150g~

RM 40

乱切り焼きサイコロステーキ

per 50 gram

You can order in increments of 50g, starting at 150g. Try different parts of wagyu at good price.
150gから、50g単位でお好みの量をご注文ください。
日本の国産牛のいろいろな部位をお得にお召し上がりいただけます。

SALT & SPICE

Pick any 3 kinds of salt and spice from 15 kinds
お好みの塩かスパイスを3種類お選びください

1 Truffle Salt

トリュフ塩

5 Matcha Salt

抹茶塩

9 Kelp Salt

昆布塩

13 Shrimp Powder

海老粉

2 Pink Salt

ピンク岩塩

6 Lemon Herb

レモンハーブ

10 Garlic Salt

にんにく塩

14 Pepper Salt

胡椒塩

3 Japanese Pepper

山椒

7 Alga Salt

藻塩

11 Red Perilla

ゆかり

15 Onion Salt

オニオン塩

4 Yellow Pepper

黄一味

8 Sesame Salt

胡麻塩

12 Plum Salt

梅塩

SAUCE

Pick any 2 kinds of sauces
from 4 kinds
お好みのソースを2種類お選びください

1 Teriyaki

照り焼き

3 Grated Onion

おろし玉ねぎ

2 Gravy Sauce

グレイビーソース

4 Grated Daikon Radish
with Ponzu

おろしポン酢

You can add seasoning.

薬味をお付けできます

Glossy Garlic

おろしにんにく

Yuzu Peppar

柚子胡椒

Melted Garlic
Butter

とかしガーリックバター

Mustard

マスタード

Wasabi

わさび

Assorted Stake grilled on Lave Stone from Mt. Fuji

富士山溶岩焼き
ステーキ
盛り合わせ
Fujisan
Yoganyaki
Stake Moriawase



Ni Shu Mori

Today's 2 Cuts

2種盛り

RM 250

Plate of today's 2 kinds of wagyu. (300g)

特選部位2種×各150g

San Shu Mori

Today's 3 Cuts

3種盛り

RM 350

Plate of today's 3 kinds of wagyu. (400g)

特選部位3種×各150g



Yong Shu Mori

Today's 4 Cuts

4種盛り

RM 410

Plate of today's 3 kinds of beef (450g)
+ Thick beef tongue (150g)

3種盛り450g + 厚タン150g



Kingyu Mori

Today's Premium 5 Cuts

金牛盛り

RM 800

Plate of today's 4 kinds of wagyu (600g)
+ Premium Ribeye or Premium Sirloin
Stake (250g)

4種盛り600g + リブorサーロイン250g



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



Goku Atsu Tan

Extra Thick Cut Beef Tongue 150g RM 75

極厚タン

Softest part, at the bottom of the tongue.

たん元の柔らかい極厚タンを
たっぷりのネギと一緒に召し上がりください。



Geta Karubi Ippon Yaki

Thin Strips Cut from between Individual Ribs ゲタカルビ1本焼き RM 0.9 per gram

Juicy parts, we will show them to you and
let you choose your steak since they come
in different sizes.

あばらの間の牛肉のステーキ。
とれる部位によって量が異なりますので、
お好みのサイズをお選びいただきます。



Wagyu Rare Humburg

Rare Grilled Wagyu Hamburg 200g RM 60

100%和牛レアハンバーグ

Lava stone from Mt. Fuji will be provided to
cook it further to desire degree of doneness.

富士山の溶岩石でお好みの焼き加減に
仕上げてお召し上がりください。

Hot Pot

鍋 Nabe

Suki Yaki Hot Pot (for 4 people)

Suki Yaki

This dish can only be ordered for two or more people.

2人前より承ります

Suki Yaki Hot Pot

RM 120
for 1 Person

すき焼き メのうどん付

卵 Raw Egg

みぞれ出汁 Dash Sauce

スライスした和牛、おふ、春菊、長ネギ、焼き豆腐、しいたけ、くずきり、白菜の入った甘い醤油味の鍋。生で食べられる卵か、自家製のみぞれ出汁ソースで召し上がりいただきます。

甘辛な割り下にさっと通すことで牛肉の柔らかさが残ったままお肉の美味しさをしっかり味わえます。徐々に深まる香りを楽しみながら金牛のすき焼きをご堪能ください。

Hot pot with sliced wagyu, wheat gluten, garland chrysanthemum, green onion, grilled tofu, kudzu starch noodles, Chinese cabbage, Udon Noodle seasoned with sweet soy sauce. Served with Raw egg and our homemade Dashi sauce.

Addition 追加

Oniku Set

Wagyu Set

お肉セット

1人前 RM 100
for 1 Person

Oyasai Set

Vegetable Set

お野菜セット

1人前 RM 15
for 1 Person

Shime No Udon

Udon Noodle

メのうどん

1人前 RM 5
for 1 Person



Syabu Syabu (for 4 people)

Hot pot with carrot, Chinese cabbage, green onion, enoki mushroom, shitake mushroom, radish, crown daisy and tofu.

熱々のスープにさっとくぐらせたお肉は、余分な脂肪分が落ちてとってもヘルシー。お肉本来の旨みとジュシーさを存分にお楽しみいただけます。

たっぷりのお野菜とともに召し上がりください。

Syabu Syabu

Syabu Syabu

Hot Pot RM 120

しゃぶしゃぶ for 1 Person

This dish can only be ordered for two or more people.

2人前より承ります

You can choose soup and dipping below.

スープをお選びください

牛骨スープ
Beef Broth

黄金出汁
Dashi Soup

3 Kinds of dipping sauce will be served.
タレは3種ございます

ポン酢
Citrus Soy
Sauce

めんつゆ
Light Soy
Sauce

ごまだれ
Sesame
Sauce

Addition 追加

Oniku Set

Wagyu Set

お肉セット

1人前 RM 100
for 1 Person

Oyasai Set

Vegetable Set

お野菜セット

1人前 RM 20
for 1 Person



Wagyu 握り Nigiri Sushi

1貫から承ります
We accept from
one piece.

Hachiten Nigiri Mori
Plate of 8 kinds
of Wagyu Sushi
8点握り盛り RM 80



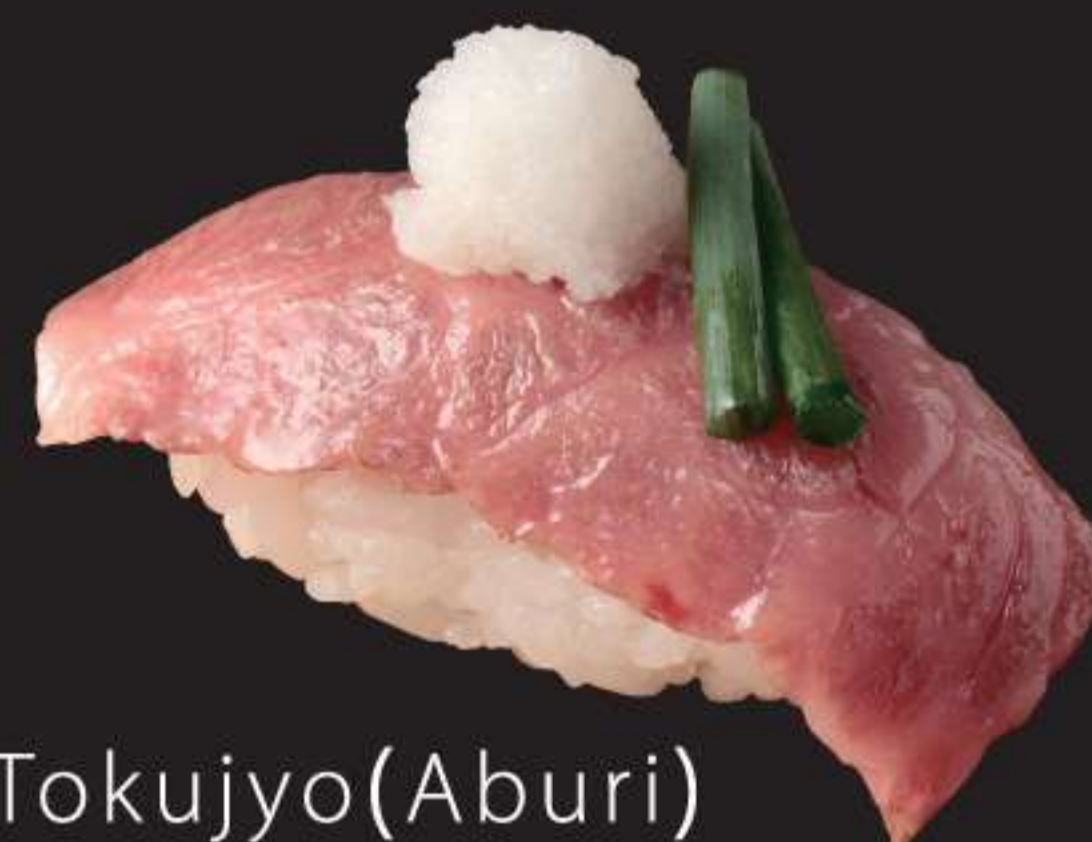
Bara(Aburi)
Rib Cut (Roasted)
バラ (炙り) RM 10

One of the juiciest part for a melt-in-your-mouth.



Losu(Aburi)
Lean Cut (Roasted)
ロース (炙り) RM 10

Balanced between juicy and the taste of meat.



Tokujiyo(Aburi)
Today's Premium Cut (Roasted)
特上 (炙り) RM 14

Chef's choice - the best marbling part for today.



Bara>Nama)
Rib Cut (Raw)
バラ (生) RM 10

One of the juiciest part for a melt-in-your-mouth.



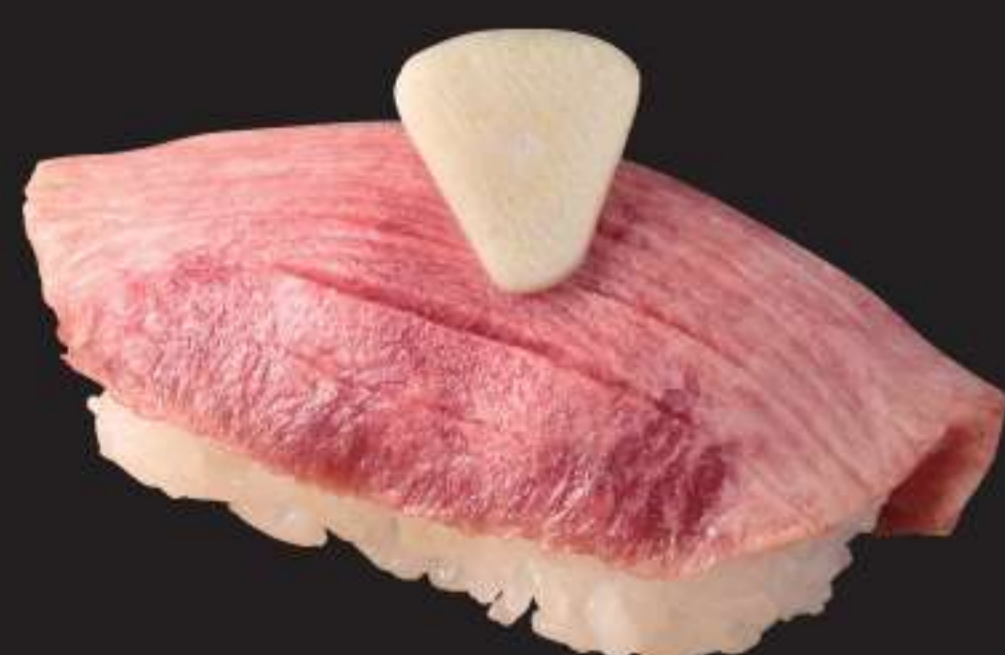
Losu>Nama)
Lean Cut (Raw)
ロース (生) RM 10

Balanced between juicy and the taste of meat.



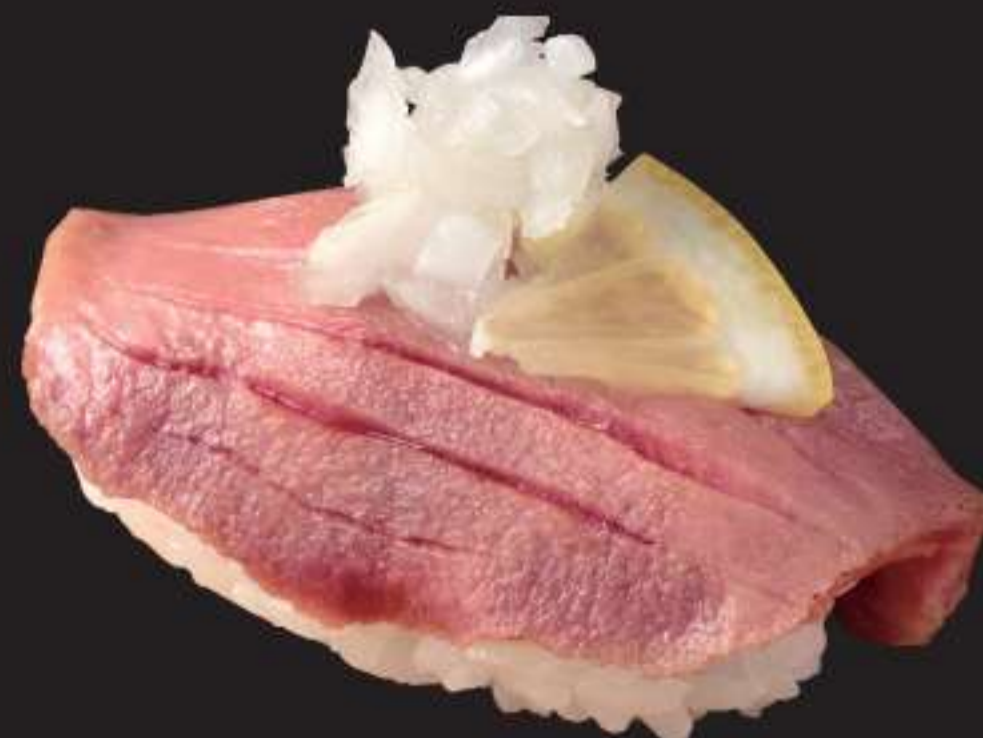
Tokujiyo>Nama)
Today's Premium Cut (Raw)
特上 (生) RM 14

Chef's choice - the best marbling part for today.



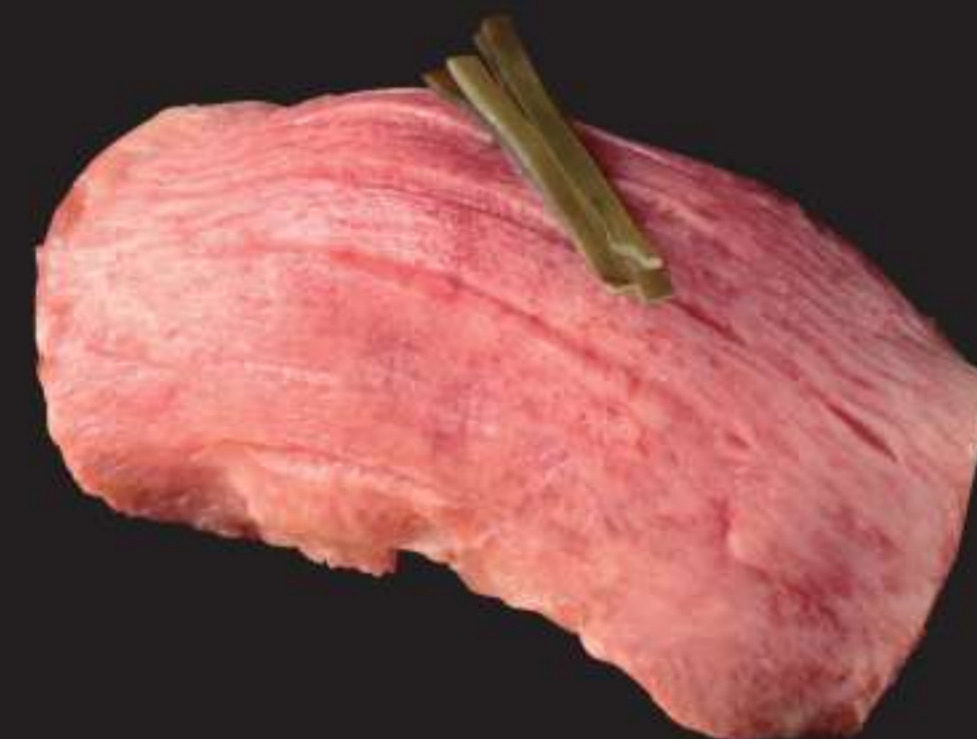
Tokujiyo Tan>Nama)
Premium Beef Tongue (Raw)
生特上タン RM 12

Softest part of tongue, served with soy sauce and sliced garlic.



Tokujiyo Tan(Aburi)
Premium Beef Tongue (Roasted)
炙り特上タン RM 12

Softest part of tongue, served lemon and diced cut leek with sesame oil.



Tokujiyo Tan Kombu Jime
Umami Premium Beef Tongue
特上タンの昆布メ
RM 12

Overnight pickled and wrapped in Japanese seaweed to brings out the flavour of umami.



Yushimo Losu
Light Boiled Lean Cut RM 12
 湯霜ロース

Flavor has been contained through the blanching process.



Zuke
Pickled Raw Wagyu RM 12
 漬け

Looses its water content and concentrates in flavour with homemade light soy sauce.



Wagyu Seabura
Charcoal Grilled Wagyu Tallow RM 12
 和牛背脂

Carefully grilled until moderately juicy served with sweet and citrus soy sauce.



Akami Shio Jime
Cured Lean Cut RM 12
 赤身塩メ

Pickled with salt based homemade sauce to remove moist and concentrates in flavour of the original meat.



WaGyu Kombu Jime
Umami Lean Cut RM 14
 和牛昆布メ

Overnight pickled and wrapped in Japanese seaweed to brings out the flavour of umami.



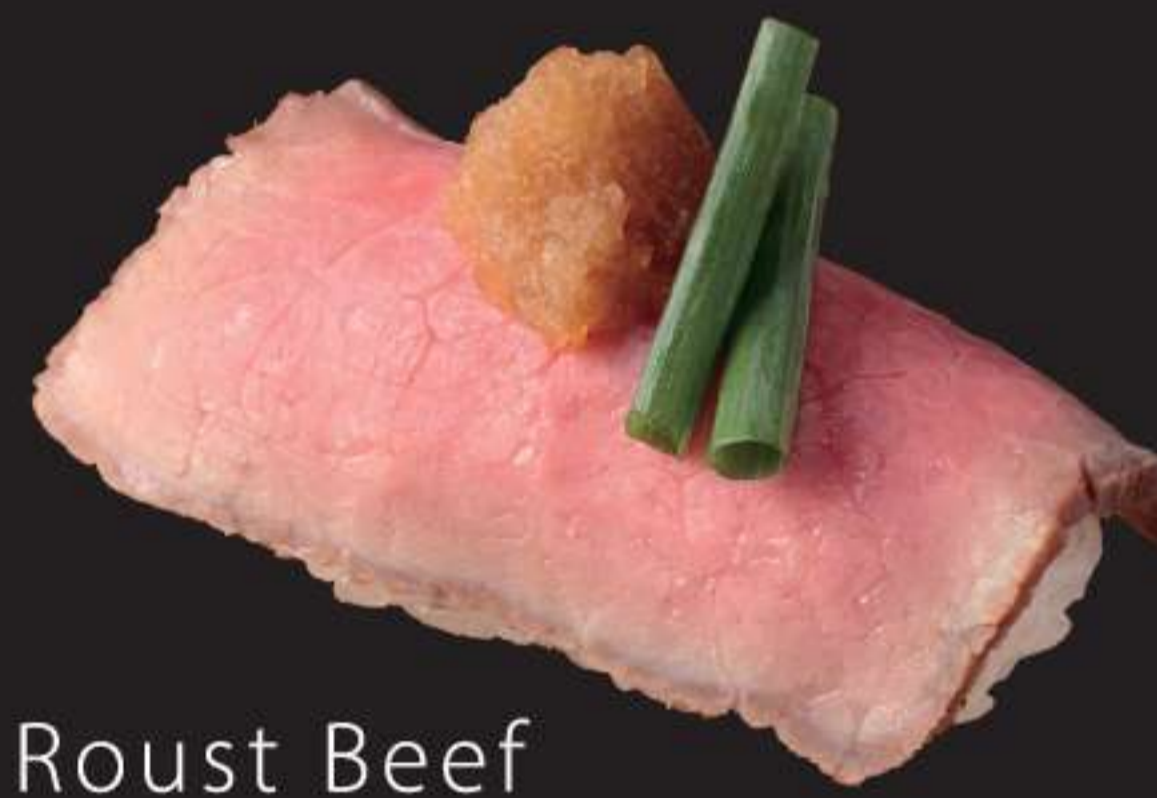
Shime Gyu
Pickled Lean Cut RM 14
 メ牛

Looses its water content and concentrates in flavour with homemade sweet vinegar sauce.



Barabushi Mamire
Dashi Favour Rib Cut RM 14
 バラ節まみれ

Rest with bonito flake overnight to featuring umami flavour of Dashi taste.



Roustr Beef
Roast Beef RM 14
 ローストビーフ

Slowly cooked in oven to make it juicy and moist.



Wagyu Kaba Yaki
Charcoal Grilled Wagyu with Sauce RM 15
 和牛蒲焼き

Broiled with frequent dipping in a sweet soy based sauce.



Nikura
Salmon Roe Wagyu Roll RM 20
 にくら

Popping texture of salmon roe rolled with today's premium cut.



Uniku
Sea Urchin Wagyu Roll RM 20
 うにく

Creamy consistency sea urchin rolled with today's premium cut.



Tamago Nigiri
Roll Egg RM 10
 玉子にぎり

Rolled sushi wrapped with thin grilled egg.



Premium Loin Ichimai Aburi
Roasted Premium Rib Loin RM 20
 プレミアムロインの一枚炙り

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



Tamago
Roasted Egg with Shrimp RM 10
 玉子

Japanese style omelet with minced shrimp roasted in oven.

手巻き寿司

Temaki Sushi

Hand Rolled Sushi in Japanese Seaweed

KINGYU Maki

4 kinds of Luxury
Topping RM 25

金牛巻

Sea urchin, salmon roe, crab meat and raw wagyu.

雲丹・いくら・牛生肉・カニほぐし、金粉



Ehoh Maki

Sakura Pink
Fish Floss RM 20

恵方巻

Sakura pink fish floss, sliced grilled egg, sliced cucumber and minced wagyu.

桜でんぶ・錦糸卵・きゅうり・牛そぼろ

恵方巻きとは、福德を司る神の歳徳の方向を向いて太巻きを食べる行事で、“福や縁を巻き込む”巻き寿司を一本丸ごと食べる事で幸福や商売繁盛の運を一気にいただくという意味で縁起が良いとされています。



Toro Taku Maki

Raw Wagyu and
Radish RM 12

トロたく巻

Chopped wagyu and pickled Japanese radish.

牛生肉・たくあん・しそ



Negi Toro Maki

Raw Wagyu and
Green Onion RM 12

ねぎとろ巻

Chopped wagyu served with thinly sliced white Leek.

牛生肉・ねぎ・しそ



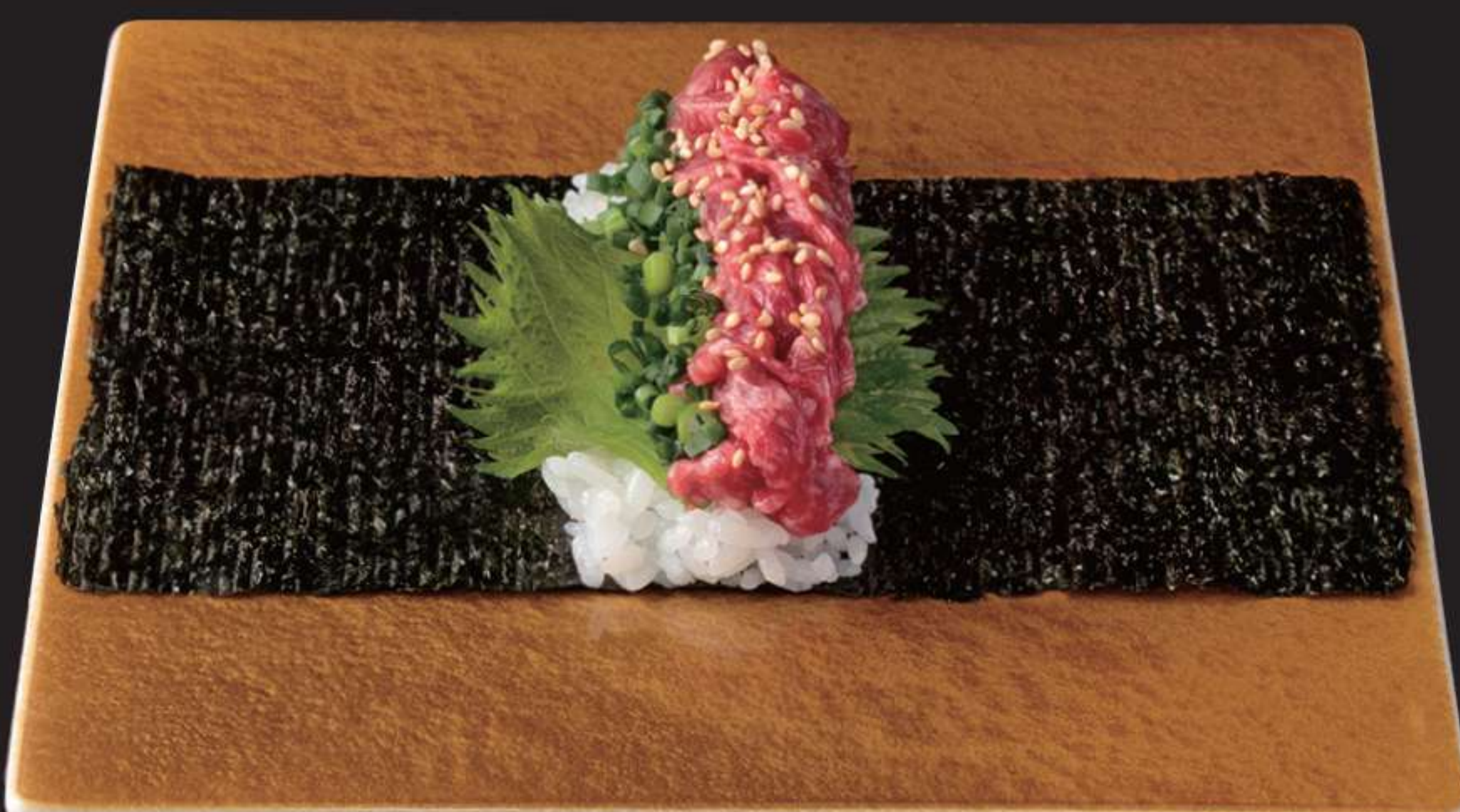
Tekka Maki

Wagyu Tartare RM 12

鉄火巻

Chopped Raw wagyu with homemade mild spicy sauce.

牛生肉・万能ねぎ・しそ・ユッケだれ



Kaba Yaki Kyuri Maki

Charcoal Grilled Wagyu with Sauce

蒲焼ききゅうり巻

RM 12

Broiled with frequent dipping in a sweet soy based sauce served with shredded cucumber.

牛の蒲焼き・きゅうり



Wagyu Tempura Maki

Wagyu Tempura

和牛天ぷら巻

RM 14

Wrapped in perilla leaf served with homemade sweet soy source.

牛肉の天ぷら



Ume Natto Maki

Japanese Plum and Fermented Soybeans

梅納豆巻

RM 11

Fermented soybeans with chopped Red plum pickled in honey.

たたき梅・納豆・万能ねぎ・しそ



Ume Tororo Konbu Maki

Plum and Kelp Shavings

梅とろろ昆布巻

RM 10

Japanese red plum and fluffy kelp.

たたき梅・かりかり梅・とろろ昆布・しそ



Okappa Maki

Cucumber and Bonito flakes

おかっぱ巻

RM 8

Shredded cucumber and chopped bonito flake.

おかか・きゅうり・しそ



Kanpyo Maki

Dried Gourd

かんぴょう巻

RM 8

Shredded and cooked in sweet soy based sauce.

かんぴょう



Cube

押し寿司

Sushi

Oshi
Sushi



Aburi Shime Gyu Oshi Sushi

Seared Wagyu Cube Sushi

炙りメ牛の押し寿司

RM 35

Wagyu Pickled with homemade sweet vinegar sauce is on top of sushi rice. Our staff sear it in front of you.

酢でシメた和牛を大葉ガリごはんて押し寿司にしました。

Rice Stuffed

いなり寿司
Inari Sushi

Tofu Pockets

Sushi in fried
tofu, seasoned with
sweet soy sauce.



Yama Wasabi

Fresh Wasabi RM 10

山わさび

Grated mountain wasabi with shredded seaweed.



Wagyu Soboro

Ground Wagyu RM 10

和牛そぼろ

Minced wagyu seasoned with sweet soy sauce.



Yuzu Renkon

Yuzu Lotus Root RM 10

ゆずれんこん

Chopped lotus root seasoned with yuzu and sweet vinegar.



Kani Ikura

Crab and Salmon Roe RM 14

カニいくら

Flaked crab and popping texture of salmon roe.

Noodles 麵 Men



Wagyu Suji Yakisoba
**Beef Tendon
Stir Fried
Noodle RM 26**
和牛スジやきそば

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



Ebi Ramen
Shrimp Ramen RM 28
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。



Wagyu Consomme Ramen
Wagyu Consomme Ramen
和牛コンソメラーメン RM 28

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

Clay Pot

土鍋 Donabe



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。



Waeria
Wagyu and Seafood Claypot Rice

和エリア

Dashi based rice with wagyu, oyster, scallops, salmon roe, urchin, clam, flaked crab.

two to three people

一合 (2~3人前) RM 80



Wagyu Soboro Donabe Meshi

Minced Wagyu Claypot Rice

和牛そばろの土鍋飯

Seasoned with sweet soy sauce.

two to three people

一合 (2~3人前) RM 60



Kuri Satsumaimo Donabe Meshi

**Chestnuts and Japanese Sweet
Potato Claypot Rice**

栗とサツマイモの土鍋飯

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

two to three people

一合 (2~3人前) RM 50



Gin Syari

Claypot Rice

銀シャリ (和牛しぐれ煮と明太子)

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

two to three people

一合 (2~3人前) RM 35

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.

Soup

お椀
Owan



Hamaguri Osuimono
**Hard Shell Clam
Clear Soup** RM 16

はまぐりのお吸い物

Based on a well balanced homemade dashi soup.

はまぐりを使用したお吸い物



Sawani Wan
**Dashi Soup with
Shredded Vegetables**

沢煮碗 RM 14

Light salt based dashi soup with Chinese cabbage, green onion, enoki mushroom, bamboo shoot, Japanese radish, white shimeji and fried tofu.

細切りにした野菜やキノコがたっぷり入ったあっさりとしたスープ



Nameko Aka Dashi
**Nameko Mushroom
Red Miso Soup** RM 12

なめこの赤だし

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

Dessert

甘味 Kanmi

On Matcha Zenzai
**Rice Cake Ball with Red
Bean paste** RM 18

温抹茶ぜんざい

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。
別途アイスをおトッピングすると熱冷で美味しい。



Rice Cake Ball with Red Bean paste



Japanese Style Parfait

Wa Parfait
Japanese Style Parfait

和パフェ RM 22

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

水羊羹のパフェ

Ice cream
Ice Cream RM 13

アイスクリーム (バニラ/苺)








2 kinds of flavours of ice cream
Vanilla or Strawberry

Beer ビール

Carlsberg Draft	Carlsberg Draft カールスバーグドラフト	RM 13
Asahi Draft	Asahi Draft アサヒ ドラフト	RM 20



Whiskey with strong soda. 強炭酸ハイボール

	Jimbeam Highball ジンビームハイボール Jimbeam whisky with soda.	RM 16
	Kaku Highball 角ハイボール Kaku whisky with soda.	RM 20
	Hakusyu Highball 白州ハイボール Hakushu whisky with soda.	RM 50
	Yamazaki Highball 山崎ハイボール Yamasaki whisky with soda.	RM 50
	Yoichi Highball 余市ハイボール Yoichi whisky with soda.	RM 50
	Taketsuru Highball 竹鶴ハイボール Taketsuru whisky with soda.	RM 50
	Vintage Highball ビンテージウイスキー Vintage whisky with soda.	Market price

Citrus Highball シトラスハイボール

Orange Highball オレンジハイボール Fresh orange with Jimbeam Highball.	RM 20
Grape fruit Highball グレープフルーツハイボール Grapefruit with Jimbeam Highball.	RM 20
Kiwi Highball キウイハイボール Kiwi fruit with Jimbeam Highball.	RM 20
Lime Highball ライムハイボール Lime with Jimbeam Highball.	RM 20

Sour Japanese spirit with strong sparkling water. 強炭酸サワー

Chu Hai Japanese spirit and soda.	Chu Hai 酎ハイ	RM 18
Fresh Lemon Sour Fresh squeezed lemon mixed with a Japanese spirit and soda.	Nama Lemon Sour 生レモンサワー	RM 19
Fresh Grapefruit Sour Fresh squeezed grapefruit mixed with a Japanese spirit and soda.	Nama Grapefruit Sour 生グレープフルーツサワー	RM 19
Lime Sour Japanese citrus mixed with a Japanese spirit and soda.	Lime Sour ライムサワー	RM 19
Calpico Sour Calpico mixed with a Japanese spirit and soda.	Karupisu Sour カルピスサワー	RM 19
Oolong Hai Oolong tea mixed with a Japanese spirit.	Oolong Hai ウーロンハイ	RM 18
Green Tea Hai Green tea mixed with a Japanese spirit.	Ryokucha Hai 緑茶ハイ	RM 18

Japanese Sake

Nihonshu
日本酒

Nomikurabe Rokushu

6 glasses of different kinds of sake

日本酒 飲み比べ6種 RM 60

Nomikurabe Hachishu

8 glasses of different kinds of sake

日本酒 飲み比べ8種 RM 85



8 glasses of different kinds of sake



Tama No Hikari
from Kyoto

玉乃光 純米吟醸 京都

京都の老舗の
伝統のお酒 一合 RM 36



Jouzen Mizuno
Gotoshi from Nigata

上善如水 純米吟醸 新潟

お酒なの?!ずっと 一合 RM 43
飲んでいられる



Masumi
from Nagano

真澄 辛口生一本 純米吟醸 長野

ドライですっきりと 一合 RM 45
して飲みやすい



Ichinokura
from Miyagi

一ノ蔵 純米 宮城

色々な料理に合う 一合 RM 47
人気銘柄



Bishonen Zero
from Kumamoto

美少年 零 純米吟醸 熊本

日本酒の王道 一合 RM 47
コクとうまみ



Michisakari
from Gifu

三千盛 本醸造 岐阜

キレがよく 一合 RM 47
どんなものとも合う



Dassai
from Yamaguchi

瀬祭 純米大吟醸50 山口

国際品種の 一合 RM 50
きれいなお酒



Dewazakura
from Yamagata

出羽桜 純米 桜花吟醸 山形

伝統の味 一合 RM 50
変わらぬ美味しさ



Kappa No Oyabun
from Yamagata

河童の親分 純米大吟醸 山形

米のうまみ 一合 RM 60
香りが良い



Shichida
from Saga

七田 純米 佐賀

米のうまみ 一合 RM 60
香りがしっかり



Hakkaisan
from Nigata

八海山 純米吟醸 新潟

日本でも有名で 一合 RM 90
飲みやすい



Houraisen Bi
from Aichi

蓬萊泉 美 純米大吟醸 愛知

やや甘口で 一合 RM 94
女性に人気



Mansaku No
Hana from Akita

まんさくの花 純米大吟醸 秋田

女性に人気で 一合 RM 110
香りが良い



Yuki No Bousha
from Akita

雪の芽舎 純米大吟醸 秋田

お米を贅沢に使った 一合 RM 160
創意工夫の酒



SPARKLING JAPANESE SAKE

Dassai Cloudy Sake from Yamaguchi

瀬祭 発泡にごり酒 山口(ボトルのみ)

スパークリングな日本酒! 食前酒にも

Only bottle RM 300

Shochu 焼酎

	Glass	Bottle
Kurokirishima 黒霧島 Japanese spirit made from potato.	RM 17	RM 120
Ichiko いいちこ Japanese spirit made from malt.	RM 18	RM 170



You can mix with... 割りもの

Rock Ice 氷	RM 0	Mineral Water ミネラルウォーター	RM 5
Hot Water お湯	RM 4	Sparkling Water 炭酸水	RM 5

Fruit Liquor Kajitsushu 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



Roughly grated plum liquor	Aragoshi Ume あらごし梅	RM 28
Roughly grated peach liquor	Aragoshi Momo あらごし桃	RM 28
Yuzu liquor	Yuzu Shu ゆず酒	RM 28

Glass Wine グラスワイン



Red Wine

 DB Family Selection Cabernet Merlot	RM 25
Australia オーストラリア デ・ボリトリ カベルネ メルロー	
 Tenuta Perano Chianti Classico DOCG	RM 45
Italy イタリア テヌータ ペラーノ キャンティ クラシコ DOCG	

White Wine

 DB Family Selection Semillon Chardonnay	RM 25
Australia オーストラリア デ・ボリトリ セミヨン シャルドネ	
 Pascal Jolivet Sancerre Blanc	RM 45
France フランス パスカル ジョリヴェ サンセール ブラン	

Beverages ソフトドリンク

Green Tea Pot (Hot)	緑茶 (ポット)	Ryokucha	RM 10
Green Tea (Cold)	緑茶 (アイス)	Ryokucha	RM 8
Oolong Tea	ウーロン茶	Oolong Tea	RM 8
Orange Juice	オレンジジュース	Orange Juice	RM 8
Apple Juice	リンゴジュース	Apple Juice	RM 8
Coke	コーラ	Coke	RM 8
Sprite	スプライト	Sprite	RM 8
Ginger Ale	ジンジャーエール	Ginger Ale	RM 8
100PLUS	100PLUS	100PLUS	RM 8
Cranberry Juice	クランベリージュース	Cranberry Juice	RM 8