



另追加一服務費  
すべての料金には10%のサービス料が加算されます  
All prices are subject to 10% Service Charge



---

## SHARING MENU

# SHARING MENU

2名様より 最少2人 Minimum for 2 persons

450  
per head

前菜	前菜	Appetizer
下記の5種類から 1つお選びくださいませ	請在下列頭盤 選其中1款	Please choose one appetizer from below
汲上げ湯葉と 海胆山葵餡掛け	汲上湯葉海膽 配芥辣醬油汁	Fresh Soy Milk Sheets and Sea Urchin with Wasabi Soy Sauce
本鮪とアボカドのサラダ 山葵醬油ドレッシング	吞拿魚牛油果沙律 配芥辣醬油汁	Fresh Tuna and Avocado Salad with Wasabi Soy Sauce
フルーツマトのサラダ	日本蕃茄沙律	Japanese Tomato Salad
ソフトシェルクラブ サラダ	軟殼蟹沙律 配甜辣椒沙律汁	Soft Shell Crab Salad with Sweet Chili Sauce
宮崎牛 ローストビーフサラダ	慢火烤宮崎牛及溫泉蛋 配洋蔥汁	Roasted Miyazaki Beef and Japanese Poached Egg with Onion Sauce

<b>お造り</b> 本鮪とろ 本日のおすすめ2種	<b>刺身</b> 吞拿魚腩 本日特別推薦2款	<b>Sashimi</b> Toro and 2 Kinds of Daily Recommendation
<b>炉端焼き</b> 牛たん 鶏つくね 宮崎甘藷	<b>串焼</b> 厚切牛脷 日本免治雞棒 宮崎甜蕃薯	<b>Robatayaki</b> Beef Tongue Steak, Japanese Minced Chicken Bar, Miyazaki Sweet Potato
<b>鍋</b> 宮崎まるみ豚 しゃぶしゃぶ鍋	<b>鍋</b> 宮崎無添加健康豚肉 涮涮鍋	<b>Hot Pot</b> Miyazaki Marumi Pork Shabu Shabu
黒澤ファーム ミルクQueen 又は氷見うどん	山形縣黒澤農園 白雪女皇米 或氷見烏冬	Yamagata Prefecture's Kurosawa Farm Milky Queen Rice or Himi Udon Noodles

甘味	甜品	Dessert
下記の4種類からお選 びくださいませ(1名1つ)	請在下列甜品選其中一款 (每位一客)	Please choose one dessert from below (per person)
抹茶あんみつ	綠茶餡蜜	Japanese Traditional Green Tea Dessert
北海道ミルクプリン	北海道牛奶布甸	Hokkaido Milk Pudding
抹茶クレームブリュレ	綠茶焦糖燉蛋	Green Tea Crème Brûlée
本わらび餅	本蕨餅	Warabi Mochi Cake

# DELUXE SHARING MENU

2名様より 最少2人 Minimum for 2 persons

630  
per head

前菜	前菜	Appetizer
下記の5種類から 1つお選びくださいませ	請在下列頭盤 選其中1款	Please choose one appetizer from below
汲上げ湯葉と 海胆山葵餡掛け	汲上湯葉海膽 配芥辣醬油汁	Fresh Soy Milk Sheets and Sea Urchin with Wasabi Soy Sauce
本鮪とアボカドのサラダ 山葵醬油ドレッシング	吞拿魚牛油果沙律 配芥辣醬油汁	Fresh Tuna and Avocado Salad with Wasabi Soy Sauce
フルーツマトのサラダ	日本蕃茄沙律	Japanese Tomato Salad
ソフトシェルクラブ サラダ	軟殼蟹沙律 配甜辣椒沙律汁	Soft Shell Crab Salad with Sweet Chili Sauce
宮崎牛 ローストビーフサラダ	慢火烤宮崎牛及溫泉蛋 配洋蔥汁	Roasted Miyazaki Beef and Japanese Poached Egg with Onion Sauce

<b>お造り</b> 本鮪とろ 本日のおすすめ3種	<b>刺身</b> 吞拿魚腩 本日特別推薦3款	<b>Sashimi</b> Toro and 3 Kinds of Daily Recommendation
<b>天ぷら</b> 車海老、めひかり 宮崎甘藷 舞茸 小玉葱 伏見唐辛子	<b>天婦羅</b> 花竹蝦、目光魚 宮崎甜蕃薯 日本舞茸 日本小洋蔥 京都甜青椒	<b>Tempura</b> Kuruma Prawn,Greeneye Fish, Miyazaki Sweet Potato, Japanese Shiitake Mushroom, Japanese Mini Onion, Kyoto Sweet Green Pepper
<b>強肴</b> 宮崎牛サーロイン すき焼き風照焼き 温泉玉子添え (100g)	<b>主菜</b> 照燒宮崎牛西冷 壽喜燒汁 溫泉蛋 (100g)	<b>Main</b> Grilled Miyazaki Beef Sirloin in Sukiyaki Style with Japanese Poached Egg (100g)
<b>釜飯</b> 日本産の鶏もも肉と 茸の釜飯	<b>釜飯</b> 日本雞腿肉 配蘑菇釜飯	<b>Steamed Rice</b> Japanese Chicken Thigh and Mushroom on Rice served in Pot

甘味	甜品	Dessert
下記の4種類からお選 びくださいませ(1名1つ)	請在下列甜品選其中一款 (每位一客)	Please choose one dessert from below (per person)
抹茶あんみつ	綠茶餡蜜	Japanese Traditional Green Tea Dessert
北海道ミルクプリン	北海道牛奶布甸	Hokkaido Milk Pudding
抹茶クレームブリュレ	綠茶焦糖燉蛋	Green Tea Crème Brûlée
本わらび餅	本蕨餅	Warabi Mochi Cake