



# 酒肴コース 宴

TSUMAMI *UTAGE* COURSE

---

珍味 三種盛り

JAPANESE ASSORTED DELICACIES

なめろう

SASHIMI MARINATED WITH MISO

本日の魚介と野菜の串盛り 3本

ASSORTED SEASONAL SEAFOOD AND VEGETABLES SKEWERS 3STICKS

旬菜の煮物

SIMMERED VEGETABLE DISH

酢の物

REFRESHER

本日の干物

GRILLED DRIED FISH

きりたんぼ

TRADITIONAL STYLE — SKEWERED RICE CAKE

**S\$85.00++ PER PERSON**



# 匠コース

## TAKUMI COURSE

---

前菜

ASSORTED APPETIZERS

料理長お勧め本日の煮物又は蒸し物

CHEF'S RECOMMENDATION SIMMERED DISH

本日の炭火焼魚介類

CHARCOAL GRILLED SEAFOOD OF THE DAY

箸休め

REFRESHER

鉄板焼オーストラリア和牛 季節野菜添え

TEPPANYAKI STYLE OF AUSTRALIAN WAGYU

SERVED WITH SEASONAL VEGETABLE

ガーリックライスと味噌汁

又は

焼おにぎり茶漬け

GARLIC RICE AND MISO SOUP

OR

TOASTED RICE BALL IN CLEAR SOUP

デザート

DESSERT

**\$150.00++ PER PERSON**



# 鉄板焼きコース 飛鳥

## TEPPANYAKI ASUKA COURSE

---

前菜

SEASONAL APPETIZERS

本日のテリーヌ

TERRINE OF THE DAY

季節野菜のグリル

SEASONAL MIXED VEGETABLES

本日の冷製又は温製スープ

SOUP OF THE DAY

サラダ

SALAD

————— メインコース 下記からお選びください —————

*PLEASE CHOOSE ONE OF YOUR FAVORITES*

オーストラリア産神戸ビーフ

AUSTRALIAN PREMIUM KOBE WAGYU BEEF

OR

オーストラリア産黒豚

AUSTRALIAN KUROBUTA PORK

---

ガーリックライスと味噌汁

GARLIC FRIED RICE AND MISO SOUP

デザート

DESSERT

**S\$ 120.00++ PER PERSON**



# 鉄板焼きコース 大和

## TEPPANYAKI YAMATO COURSE

前菜

SEASONAL APPETIZERS

フォアグラ 梅酒ゼリー添え

PAN SEARED FOIE GRAS WITH PLUM WINE JELLY

季節野菜のグリル

SEASONAL MIXED VEGETABLES

本日の魚のソテー 特製ソースを添えて

PAN SEARED FISH OF THE DAY WITH HOMEMADE SAUCE

本日の冷製又は温製スープ

SOUP OF THE DAY

サラダ

SALAD

本日の日本産黒毛和牛

JAPANESE PREMIUM BEEF

ガーリックライスと味噌汁

GARLIC FRIED RICE AND MISO SOUP

デザート

DESSERT

**S\$ 150.00++ PER PERSON**



# 炉端焼きコース 檜

## ROBATAYAKI *HINOKI* COURSE

---

本日のおばんざい

JAPANESE SMALL DISHES

刺身の盛り合わせ

ASSORTED PREMIUM SASHIMI

季節の魚介と野菜 串盛り 6本

ASSORTED SEASONAL SEAFOOD AND VEGETABLES SKEWERS 6STICKS

本日の煮物

SIMMERED DISH OF THE DAY

箸休め

REFRESHER

本日の旬魚

CHEF'S CHOICE GRILLED FISH OF THE DAY

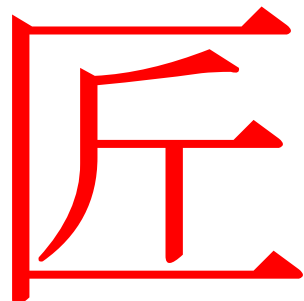
焼きおにぎり茶漬け

TOASTED RICE BALL IN CLEAR SOUP

デザート

DESSERT

**S\$150.00 ++ PER PERSON**



# 料理長おまかせコース

— TAKUMI *OMAKASE* COURSE —

CHEF'S RECOMMENDATION OF THE DAY

\$180 からご用意いたします お気軽にお申しつけ下さいませ

PRICES ARE FROM S\$180.00++ PER PERSON ONWARDS.

PLEASE APPROACH OUR SERVICE STAFF FOR TODAY'S CHEF'S  
RECOMMENDATIONS.



## — 前菜、珍味 APPETIZERS —

塩炒銀杏	
ROASTED GINGKO NUTS	\$6
もずく酢	
MOZUKU SEAWEED WITH TOSAZU SAUCE	\$6
自家製塩辛	
HOME MADE PICKLED SQUID	\$6
炙りきつね納豆	
CHARCOAL GRILLED BEAN CURD SKIN WITH NATTO (FERMENTED SOY BEANS)	\$6
日本産 フルーツトマト	
FRESH FRUIT TOMATO	\$12
クリームチーズの西京味噌漬	
CREAM CHEESE MARINATED WITH SAIKYO MISO	\$7
枝豆	
EDAMAME (YOUNG BOILED SOY BEANS)	\$8
アナゴの骨せんべい	
CRISPY CONGER EEL BONES	\$8
ミックス茸のホイル焼	
MIXED MUSHROOMS WRAPPED IN FOIL	\$10
板雲丹炭火焼	
CHARCOAL GRILLED DRY PRESSED SEA URCHIN	\$12
自家製からすみ	
HOME MADE DRIED MULLET ROE	\$12
このわた	
SALTED ENTRAILS OF THE SEA CUCUMBER	\$12
えいひれ炙り	
DRIED STINGRAY FIN	\$12
畳いわし炙り	
DRIED PRESSED BABY SARDINES	\$12
<b>魚介類の酢の物</b>	
JAPANESE SEAFOOD SERVICHE	\$12
山かけ納豆	
NATTO WITH GRATED YAM	\$12
自家製チキンのテリーヌ	
HOME MADE CHICKEN TERRINE	\$12
本日のなめろう	
JAPANESE FISHERMAN'S STYLE FISH TARTAR	\$12
鮪とアボガドのミルフィーユ	
TUNA SASHIMI & AVOCADO, A LA MILLE-FEUILLE	\$12
炭火焼茄子	
CHARCOAL GRILLED JAPANESE EGGPLANT	\$8



— 旬の刺身 SASHIMI —

刺身盛り合わせ 小	
ASSORTED SASHIMI (SMALL)	\$ 50
刺身盛り合わせ 中	
ASSORTED SASHIMI (MEDIUM)	\$ 80
刺身盛り合わせ 特選	
ASSORTED SASHIMI (PREMIUM)	\$ 120
サーモン刺身	
SALMON SASHIMI	\$ 20
とろサーモン刺身	
SALMON BELLY SASHIMI	\$ 25
間八刺身	
YELLOW TAIL SASHIMI	\$ 25
鮪刺身	
TUNA SASHIMI	\$ 28
とろ刺身	
TORO SASHIMI	\$ 50

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND PREVAILING GOVERNMENT TAXES.





## — 寿司 SUSHI —

盛り合わせ にぎり 7貫 巻物 ASSORTED SUSHI 7 PIECES & 1 ROLL	\$ 35
ちらし寿司 CHIRASHI SUSHI	\$ 38

### 寿司 SUSHI (PER PIECE)

玉子	EGG	\$4
エビ	PRAWN	\$5
イカ	SQUID	\$5
タコ	OCTOPUS	\$5
サーモン	SALMON	\$5
イクラ	SALMON ROE	\$6
帆立	SCALLOP	\$6
シメサバ	MACKEREL	\$6
かんぱち	YELLOW TAIL	\$6
白身	SEASONAL WHITE FISH	\$6
まぐろ	TUNA	\$6
中トロ	FATTY TUNA	\$10
大トロ	VERY FATTY TUNA	\$15
穴子	CONGER EEL	\$7
トリガイ	COCKLE	\$8
ウニ	SEA URCHIN	\$8
カニ	CRAB MEAT	\$8
ミルガイ	GEODUCK CLAM	\$10
アワビ	ABALONE	\$10
赤貝	ARK SHELL	\$12

### 巻物 SUSHI ROLL

お新香	PICKLES	\$6
かんぴょう	DRIED GOURD	\$6
しいたけ	MUSHROOM	\$6
かっぱ	CUCUMBER	\$6
カリフォルニア	CALIFORNIA	\$8
鉄火	TUNA	\$8
スパイシーツナ	SPICY TUNA	\$7
エビ天	PRAWN TEMPURA	\$10
ねぎトロ	NEGITORO	\$15
ソフトシェルクラブ	SOFT SHELL CRAB	\$12
匠特製太巻き	FOTOMAKI	\$25



## — 野菜料理 VEGETABLE —

北海道坊ちゃんカボチャ フォアグラと季節野菜入り HOKKAIDO SMALL PUMPKIN POT WITH FOIE GRAS	\$35
炭火焼茄子 CHARCOAL GRILLED JAPANESE EGGPLANT	\$8
野菜の炊き合わせ SIMMERED JAPANESE STYLE ASSORTED VEGETABLE	\$7
海老しんじょ蓮根挟み揚げ DEEP FRIED LOTUS ROOT AND PRAWN CAKE SANDWICHES	\$12
季節野菜の天婦羅 ASSORTED VEGETABLE TEMPURA	\$12
色々キノコの天婦羅 ASSORTED MUSHROOM TEMPURA	\$22
季節野菜の盛り合わせ TEPPAN GRILLED ASSORTED SEASONAL VEGETABLES	\$22



## — サラダ SALAD —

りこぼう & 色々キノコのサラダ MUSHROOM SALAD WITH BURDOCK CRISPS	\$12
匠シーザーサラダ TAKUMI STYLE CAESAR SALAD	\$12
豚しゃぶサラダ SLICED PORK SALAD WITH SESAME DRESSING	\$12
鳥南蛮 サラダ FRIED CHICKEN SALAD	\$12



## 一品物 HOT DISHES 一

蛸の足一本 柔らか煮 特製辛子添え	
SLOW COOKED OCTOPUS	\$15
鯖味噌煮	
SIMMERED MACKERAL WITH MISO FLAVOR	\$10
豚味噌角煮と味付け玉子	
JAPANESE STYLE BRAISED PORK WITH MISO FLAVOR	\$10
海鮮茶碗蒸し	
SEAFOOD CHAWANMUSHI (STEAMED CUSTARD EGG)	\$12
自家製帆立がんもどき	
SIMMERED TOFU AND SCALLOP CAKE	\$6
本日の魚 あら煮大根	
SIMMERED TODAY'S FISH JOWL WITH RADISH	\$15
北海道帆立と野菜のグラタン	
HOKKAIDO SCALLOPS AND VEGETABLE GRATIN	\$12
金目鯛チリ蒸し	
STEAMED RED SNAPPER IN JAPANESE CLEAR SOUP	\$18
和風オックステール又は牛タンシチュー	
OXTAIL OR BEEF TONGUE STEW	\$30
本日の魚 かぶと煮 又は焼	
SIMMERED OR CHARCOAL GRILLED FISH HEAD OF THE DAY	\$35

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND PREVAILING GOVERNMENT TAXES.



## — 豆腐 TOFU —

帆立がんもどき

SIMMERED TOFU AND SCALLOP CAKE

\$6

豆腐チキンナゲット

TAKUMI TOFU CHICKEN NUGGETS

\$6

自家製豆腐

HOMEMADE TOFU

\$8

匠揚げだし豆腐

AGEDASHI TOFU (DEEP FRIED TOFU)

\$12

炒りジャコ豆腐

COLD TOFU WITH ROASTED BABY SARDINES

\$10



## — 汁物、小鍋 SOUP AND SMALL HOT POT —

匠 北海小鍋味噌仕立て

HOKKAIDO STYLE MIXED SEAFOOD IN MISO BASE SOUP

\$35

豚しゃぶ鍋

THIN SLICED PORK IN A GRATED RADISH BROTH

\$20

しじみ赤出汁

SIJIMI CLAM RED MISO SOUP

\$8

ねぎま汁

FATTY TUNA SOUP

\$10

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND PREVAILING GOVERNMENT TAXES.



## — 揚げ物 DEEP FRIED —

車海老と野菜の天婦羅盛り合わせ

ASSORTED TEMPURA

\$35

車海老天婦羅

PRAWN TEMPURA

\$25

色々キノコの天婦羅盛り合わせ

ASSORTED MUSHROOM TEMPURA

\$22

カマンベールチーズの天婦羅

CAMEMBERT CHEESE TEMPURA STYLE

\$8

穴子の天婦羅

CONGER EEL TEMPURA

\$12

海老しんじょ蓮根挟み揚げ

DEEP FRIED LOTUS ROOT AND PRAWN CAKE SANDWICHES

\$12

サーモンとチーズの春巻き

SALMON AND CHEESE SPRING ROLLS

\$8

帆立のクリームコロッケ

HOKKAIDO SCALLOP CREAM CROQUETTE

\$12

和牛メンチカツ

MINCED WAGYU BEEF CROQUETTE

\$8

アンチョビのコロッケ

ANCHOVY AND POTATO CROQUETTE

\$8

豆腐チキンナゲット

TAKUMI TOFU CHICKEN NUGGETS

\$6

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND PREVAILING GOVERNMENT TAXES.

# 鉄板焼き TEPPANYAKI

---



## — アラカルト A LA CARTE —

季節野菜盛り合わせ

GRILLED ASSORTED SEASONAL VEGETABLE \$22

きのこ盛り合わせ

GRILLED ASSORTED MUSHROOMS \$22

スカモルツァチーズ焼き バルサミコ風味

GRILLED SCAMORZA CHEESE WITH BALSAMIC SAUCE \$22

フォアグラ 梅酒ゼリー添え

PAN SEARED FOIE GRAS WITH PLUM WINE JELLY \$35



## — 魚介 SEAFOOD —

瀬戸内海産牡蠣 鉄板焼き

TEPPAN GRILLED JAPANESE OYSTER \$20

鮪 ほほ肉のステーキ 照り焼きソース

TEPPAN TUNA CHEEK STEAK WITH TERIYAKI SAUCE \$20

バラマンディ フィッシュ

BARRAMUNDI FISH WITH CAPERS SAUCE \$25

鮑のバターソース焼

GRILLED ABALONE WITH BUTTER SAUCE \$25

サーモンステーキ バター醤油

TEPPAN SALMON STEAK WITH BUTTER SOY SAUCE \$28

大海老の鉄板グリル マスタード・マヨネーズ

TEPPAN TIGER PRAWN WITH MUSTARD MAYONNAISE \$30

北海道産帆立のグリル 雲丹添え パプリカソース

HOKKAIDO SCALLOPS TOPPED WITH SEA URCHIN, PAPRIKA SAUCE \$28

鮪ステーキ

MAGURO (TUNA) STEAK \$38



## — 肉料理 MEAT —

チキンの鉄板焼き 照り焼きソース

PAN SEARED TEPPAN CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE \$ 22

豪州産 黒豚

AUSTRALIAN KUROBUTA PORK YUZU PEPPER SAUCE 120G \$ 30

豪州産 特選フィレ肉

120 DAYS GRAIN FED TENDERLOIN 120G \$ 45

豪州産 特選和牛 サーロイン

AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN 120G \$ 80

日本産黒毛和牛

JAPANESE PREMIUM BEEF 120G \$120



## — 食事 RICE —

ガーリックライスと味噌汁

GARLIC FRIED RICE WITH MISO SOUP \$10

きのこ ガーリックライスと味噌汁

MUSHROOM GARLIC FRIED RICE WITH MISO SOUP \$12

海鮮 ガーリックライスと味噌汁

SEAFOOD GARLIC FRIED RICE WITH MISO SOUP \$15

フォアグラ ガーリックライスと味噌汁

FOIE GRAS GARLIC FRIED RICE WITH MISO SOUP \$20

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND PREVAILING GOVERNMENT TAXES.

# 炉端焼き ROBATA YAKI

---



## — 魚介 SEAFOOD —

殻付帆立

GRILLED SCALLOP WITH SHELL

\$18

車えび一本焼

GRILLED TIGER PRAWN (1 PIECE)

\$15

カンパチのかま炭火焼

GRILLED YELLOW TAIL CHEEK WITH SALT

\$25

銀鱈の西京焼

GRILLED COD FISH MARINATED WITH SAIKYO MISO

\$25

タラバ蟹足一本

ALASKAN KING CRAB LEG

\$30

北海つぶ貝壺焼き (半分お刺身でも承ります)

GRILLED HOKKAIDO LIVE WHELK

\$65

北海キンキ塩焼き

GRILLED HOKKAIDO KINKI FISH

\$95

のどくろ塩焼き

GRILLED NODOKURO FISH

\$100

季節の魚介・野菜は桶に入れてテーブルまでお持ち致します。

お気軽にスタッフまでお尋ね下さい!

FISH & VEGETABLE'S BASKET WILL BE PRESENTED TO YOUR TABLE.

PLEASE CHOOSE YOUR FAVORITES.





## — 肉料理 MEAT —

手羽先 塩打ち	
SKEWERS OF GRILLED CHICKEN WINGS	\$7
匠つくね竹筒焼	
GRILLED MINCED CHICKEN IN BAMBOO WITH PONZU SAUCE	\$8
羊肉の諸味噌漬	
GRILLED LAMB RACK MARINATED WITH APPLE MISO SAUCE (2 PIECES)	\$25
豪州産 黒豚 柚子胡椒添え	
AUSTRALIAN KUROBUTA WITH YUZU PEPPER SAUCE 120G	\$30
豪州産 特選フィレ肉	
120 DAYS GRAIN FED TENDERLOIN 120G	\$45
豪州産和牛 サーロイン	
AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN 120G	\$80
日本産黒毛和牛	
JAPANESE PREMIUM BEEF 120G	\$120

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND PREVAILING GOVERNMENT TAXES.



## — 食事 RICE —

茶そば

GREEN TEA SOBA (HOT OR COLD) \$12

稲庭うどん

INANIWA STYLE UDON (HOT OR COLD) \$12

御飯 (白米、味噌汁、香の物)

STEAM RICE SET (RICE, MISO SOUP, PICKLES) \$5

ガーリックライスと味噌汁

GARLIC FRIED RICE WITH MISO SOUP \$10

きのこ ガーリックライスと味噌汁

MUSHROOM GARLIC FRIED RICE WITH MISO SOUP \$12

海鮮 ガーリックライスと味噌汁

SEAFOOD GARLIC FRIED RICE WITH MISO SOUP \$15

フォアグラ ガーリックライスと味噌汁

FOIE GRAS GARLIC FRIED RICE WITH MISO SOUP \$20

白身魚のゴマ茶漬け

SLICED WHITE FISH ON STEAMED RICE WITH SESAME FLAVOR SOUP \$12

きりたんぼ

TRADITIONAL STYLE - SKEWERED RICE CAKE \$6

*\* REQUIRES SLIGHTLY WAITING TIME TO BE SERVED*

焼きおにぎり 二個 (醤油・味噌)

TOASTED RICE BALL WITH MISO SOUP (SOY SAUCE / MISO) \$8

*\* REQUIRES SLIGHTLY WAITING TIME TO BE SERVED*



## — デザート DESSERT —

日本産 季節のフルーツ

JAPANESE SEASONAL FRUIT

MARKET PRICE

(PLEASE CHECK WITH OUR SERVICE STAFF FOR THE SELECTION AVAILABLE)

マスクメロン

MUSK MELON

\$20

白玉 あんみつ

ANMITSU (JAPANESE RED BEAN PARFAIT)

\$12

きなこティラミス

JAPANESE SOY BEAN TIRAMISU

\$10

木苺のクリームブリュレ

HOMEMADE CRÈME BRULÉE WITH RASPBERRY

\$10

葛切り

ARROWROOT NOODLES WITH BROWN SUGAR SAUCE

\$ 8

アイスクリーム (黒ゴマ・抹茶・ゆず)

ICE CREAM (BLACK SESAME, GREEN TEA, JAPANESE CITRON)

\$ 8

ワインアイスクリーム (チェリーメルロー、リースリング)

WINE ICE CREAM (CHERRY MERLOT, ROYAL WHITE RIESLING)

\$8

All Prices inside the menu are subject to 10% Service Charge and Prevailing Government Taxes.