

おつまみ
前菜
Appetizer

鶏肉利休味噌煮
鶏肉胡麻利休味噌煮
Fresh Chicken Served with Sesame Miso Sauce

美味い!



鶏肉利休味噌煮
鶏肉胡麻利休味噌煮
Fresh Chicken Served with Sesame Miso Sauce
\$110

ひしほ味噌のなめろう
麥粒味噌伴時令刺身
Fresh Sashimi Tossed with Moromi Miso
\$155

もろきゅう
日本青瓜配粒味噌
Cucumber Cubes with Moromi Miso
\$52

チーズ!



酒盗チーズ
忌廉芝士酒盗
Soft Cheese with Salted and Fermented Bonito
\$68

クリームチーズ西京焼き大根博多
大根芝士西京焼
Cream Cheese Saikyoyaki Stuffed in Raddish
\$50

クリームチーズ西京焼き大根博多
大根芝士西京焼
Cream Cheese Saikyoyaki Stuffed in Raddish

う巻き
鰻魚玉子焼
Japanese Egg Rolls with River Eel

人気商品
チーズだし巻き
芝士玉子焼
Japanese Egg Rolls with Cheese
\$58

おすすめ
う巻き
鰻魚玉子焼
Japanese Egg Rolls with River Eel
\$78

明太子だし巻き
博多明太子玉子焼
Japanese Egg Rolls with Hakata Cod Fish Roe
\$72

う巻き





蟹味噌とチーズのフォンデュ
蟹膏味噌蔬菜條
Homemade Crab Miso Crudites

蟹味噌とチーズのフォンデュ
蟹膏味噌蔬菜條
Homemade Crab Miso Crudites

\$108

あさりの酒蒸し
清酒煮蜆
Asari Clams Steamed
with Japanese Sake

\$138

茶碗蒸し
日式蒸蛋
Steamed Egg Custard

\$38



徳島産じゃこサラダ
徳島産沙甸魚苗沙律
Tokushima Baby Sardine Salad

\$88

トマト豆腐サラダ
蕃茄豆腐沙律
Tomato and Tofu Salad

\$78

漬物盛り合わせ
漬菜拼盤
Assorted Pickles

\$58

枝豆の塩ゆで
枝豆
Edamame Green Soy Beans

\$28

徳島産じゃこサラダ
徳島産沙甸魚苗沙律
Tokushima Baby Sardine Salad



刺身居酒屋桶盛り
 居酒屋刺身桶
 Deluxe Sashimi Platter (10 Types)
 【10種】

刺身盛り

Sashimi

新鮮

内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。
 予めご了承ください。
 本日のお薦め鮮魚は、スタッフにお尋ねください。
 刺身海産食材會按季節時令或有更改。
 請向店員查詢。
 Menu items are subject to change based on Seasonal Availability of ingredients



【15種】

刺身居酒屋桶MEGA盛り
 居酒屋刺身桶特上
 Deluxe Sashimi Platter (Mega Size)

\$1288

【10種】

刺身居酒屋桶盛り
 居酒屋刺身桶
 Deluxe Sashimi Platter (10 Types)

\$888

【7種】

刺身居酒屋桶盛り
 居酒屋刺身桶
 Deluxe Sashimi Platter (7 Types)

\$698



鮪どか盛り
雑錦吞拿魚
 Assorted Tuna Sashimi
\$358

刺身

Sashimi



縞鯨薄造り

深海池魚薄切 \$360

Thinly-Sliced Striped Jack 12 pcs

十一切

赤貝

赤貝

Ark Shell 2 pcs

\$118

兩隻

牡丹海老

牡丹蝦

Botan Shrimp 2 pcs

\$128

兩隻

サーモン

三文魚

Salmon 3 pcs

\$62

三切

厚焼き玉子

厚焼甜蛋

Japanese Sweet Egg 4 pcs

\$58

四件



赤貝

赤貝

Ark Shell 2 pcs

兩隻



生帆立貝

生帆立貝 \$138

Scallop 4 pcs

四切

当店名物



甘海老

甜蝦

Sweet Shrimp 6 pcs

\$98

六隻



ハマチ

油甘魚

Yellowtail 3 pcs

\$78

三切

おし 握り寿司 Sushi

自慢! Our Specialty



特上にぎり盛り合わせ
特上雑錦寿司盛
Assorted Deluxe Sushi Platter

10貫
10 Types



にぎり盛り合わせ
雑錦寿司盛
Assorted Sushi Platter

10貫
10 Types

特上にぎり盛り合わせ10貫
特上雑錦寿司盛 10件
Assorted Deluxe Sushi Platter (10 Types)
\$498

にぎり盛り合わせ10貫
雑錦寿司盛 10件
Assorted Sushi Platter (10 Types)
\$298

にぎり盛り合わせ6貫
雑錦寿司盛 6件
Assorted Sushi Platter (6 Types)
\$198

刺身海産食材

内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。予めご了承ください。
本日のお薦め鮮魚はスタッフにお尋ねください。

刺身海産食材會按季節時令或有更改。
請向店員查詢。

Menu Items are Subject to Change Based on Seasonal Availability of Ingredients



おし 寿司 Sushi

厳選入荷!
本鮪トロ
の美味

大トロ
大鮪魚腩
Fatty Tuna

中トロ
中鮪魚腩
Fatty Tuna

赤身
鮪赤身
Lean Tuna

当店
自慢

大トロ
大鮪魚腩
Fatty Tuna

\$98 一貫

中トロ
中鮪魚腩
Medium Fatty Tuna

\$78 一貫

鮪赤身
赤身
Lean Tuna

\$46 一貫

厳選鮪

活赤貝
活赤貝
Ark Shell

\$65 一貫

牡丹海老
牡丹蝦
Botan Shrimp

\$65 一貫

甘海老
甜蝦
Sweet Shrimp

\$42 一貫

炙りえんがわ
火炙左口魚邊
Roasted Flounder Muscle

炙りえんがわ
火炙左口魚邊
Roasted Flounder Muscle

\$48 一貫

縞鯨
深海池魚
Yellow Jack

\$38 一貫

生帆立貝
生帆立貝
Fresh Scallop

\$38 一貫

×鯖
醋鯖魚
Pickled Mackerel

\$38 一貫

鰻
鰻魚
River Eel

\$32 一貫

釣り鯿
手釣池魚
Horse Mackerel

\$30 一貫

ハマチ
油甘魚
Yellowtail

\$28 一貫

サーモン
三文魚
Salmon

\$24 一貫

鰻
鰻魚
River Eel

紋甲いか
紋甲魷魚
Cuttlefish

\$24 一貫

稲荷
腐皮
Inari

\$16 一貫

玉子焼
甜蛋
Homemade Fried Egg

\$16 一貫

軍艦巻を 軍艦 Gunkanmaki

北海道産雲丹
北海道産海膽
Hokkaido Sea Urchin

時價 一貫

イクラ
三文魚籽
Salmon Roe

\$35 一貫

トビコ
蟹籽
Flying Fish Roe

\$25 一貫

北海道産雲丹
北海道産海膽
Hokkaido Sea Urchin

イクラ
三文魚籽
Salmon Roe

トビコ
蟹籽
Flying Fish Roe

さし身丼
刺身丼
Sashimi Rice Bowl



スパイシー葱とろ丼
辣碎蔥吞拿魚腩丼
Spicy Minced Fatty Tuna and Spring Onion on Rice Bowl



函館丼
函館丼
Crab Meat, Crab Miso, Salmon Roe, Sea Urchin
and Flying Fish Roe on Rice Bowl



鵜舞さしみ丼
鵜舞刺身丼
Umai Assorted Sashimi on Rice Bowl

スパイシー葱とろ丼
辣碎蔥吞拿魚腩丼
Spicy Minced Fatty Tuna and Spring Onion on Rice Bowl
\$130

函館丼
函館丼
Crab Meat, Crab Miso, Salmon Roe, Sea Urchin
and Flying Fish Roe on Rice Bowl
\$165

鵜舞さしみ丼
鵜舞刺身丼
Umai Assorted Sashimi on Rice Bowl
\$208

ままわの 巻物 Rolls

当店発物

鵜舞巻
鵜舞巻
Umai Thick Sushi Roll
with Crabmeat, Eel and Egg
\$78

海鮮巻
海鮮中巻
Thick Sushi Roll
with Assorted Sashimi
\$98

鉄火中巻
鮪魚中巻
Tuna Thick Sushi Roll
\$128

	巻物	手巻	巻物	手巻
海老天ぷらロール 天婦羅蝦巻 Shrimp Tempura Sushi Roll	\$78	\$48	鰻とアボカドロール 鰻魚牛油果巻 Eel and Avocado Sushi Roll	\$68 \$42
ソフトシェルクラブロール 炸軟殼蟹巻 Soft Shell Crab Sushi Roll	\$78	\$48	鉄火巻き 鐵火巻 Tuna Sushi Roll	\$68 \$42
焼肉ロール 焼牛肉巻 Grilled Wagyu Beef Sushi Roll	\$88	\$58	おしんこ巻き 咸菜巻 Pickled Radish Sushi Roll	\$30 \$22
スパイシートロロール 辣吞拿魚腩巻 Spicy Minced Fatty Tuna Sushi Roll	\$98	\$68	かつば巻き 青瓜巻 Cucumber Sushi Roll	\$30 \$22
カリフォルニアロール 加州巻 California Sushi Roll	\$68	\$42	納豆巻き 納豆巻 Natto Sushi Roll	\$30 \$22
葱トロ巻き 碎蔥吞拿魚腩巻 Minced Fatty Tuna and Spring Onion Sushi Roll	\$68	\$42		



スパイシートロロール
辣吞拿魚腩巻
Spicy Minced Fatty Tuna Sushi Roll

豚肉野菜卷串

鹿児島
黒豚
使用



鹿児島黒豚
Kagoshima Pork

豚バラ
猪腩肉
Pork Belly
\$38 一本

豚えのき巻
金菇豚肉卷
Golden Mushroom Pork Roll
\$42 一本

豚ねぎ巻
小葱豚肉卷
Pork Roll with Shallots
\$40 一本

大葉明太子豚肉巻き
豚肉大葉明太子卷
Pork with Perilla Leaf and Mentaiko
\$42 一本

レタス豚肉巻き
豚肉生菜卷
Pork with Lettuce
\$42 一本

コリアンダー豚肉巻き
豚肉芫茜卷
Pork with Coriander
\$42 一本

豚アスパラ巻き
豚肉蘆筍卷
Pork with Asparagus
\$42 一本

オクラ豚肉巻き
豚肉秋葵卷
Pork with Okra
\$42 一本

くしやき
串焼
Kushiyaki



ごねつくね(卵黄添ん)
鶏肉棒串 (附日本雞蛋黃)
Homemade Minced Chicken Skewer
Served with Japanese Egg Yolk

\$38 一本

皮
鶏皮
Chicken Skin
\$36 一本

ほんじり
鶏尾
Chicken Tail
\$36 一本

ひざ軟骨
九州華味鶏軟骨
Chicken Soft Bone
\$32 一本

砂肝
鶏腎
Chicken Gizzard
\$32 一本

せせり
鶏頸
Chicken Neck
\$38 一本

葱間
大蔥鶏肉
Chicken with Green Onions
\$38 一本

焼鳥
Yakitori

その他
Others

白葱
白京蔥
Grilled Japanese Leek
\$30 一本

とうもろこし
甜栗米
Sweet Corn
\$24 一本

ししゃも
多春魚
Capelin
\$18 一本

ろばたやき 爐端焼 Robatayaki

好物!



德島產阿波尾雞もも塩焼き
鹽燒阿波尾雞脾肉
Salt Grilled Awaodori Chicken Thigh



德島產阿波尾雞手羽先
阿波尾雞雞翼
Awaodori Chicken, Tokushima
Chicken Wing

1隻
1pc

德島產阿波尾雞手羽先
阿波尾雞雞翼
Awaodori Chicken, Tokushima Chicken Wing
\$45

德島產阿波尾雞もも塩焼き
鹽燒阿波尾雞脾肉
Salt Grilled Awaodori Chicken Thigh
\$168



阿波尾雞屬走地雞的一種，是雄性鬥雞和其他優良肉雞混合改良而成的新品種，肉質有彈性帶微紅色澤，低脂味清香，含高蛋白質，而且每隻都必須飼養80天或以上，才算得上符合規格。因為阿波尾雞奔跑時的姿態猶如當地著名的「阿波舞」舞姿而得名。



焼きたて
うなぎ蒲焼

鰻の蒲焼き
蒲燒鰻魚
Grilled Eel in Kabayaki Style
\$228

銀鱈西京焼き
銀鱈魚西京燒
Grilled Cod Fish with Saikyo Miso
\$178

博多茄子田楽焼き
博多田樂燒茄子
Eggplant Gratinated with Dengaku Miso
\$78

博多一口焼き餃子
博多一口餃子
Grilled Hakata One Bite Dumplings
\$55

八隻

8隻
8 Pcs



博多一口焼き餃子
博多一口餃子
Grilled Hakata One Bite Dumplings



博多茄子田楽焼き
博多田樂燒茄子
Eggplant Gratinated with Dengaku Miso



銀鱈西京焼き
銀鱈魚西京燒
Grilled Cod Fish with Saikyo Miso

鹿児島和牛リブコースたたき
鹿児島半生熟和牛肋眼

Oyster Blade Steak of Kagoshima Wagyu



店員おすすめ

鹿児島和牛リブコースたたき
鹿児島半生熟和牛肋眼

Oyster Blade Steak of Kagoshima Wagyu

\$298

豪州和牛焼肉

澳洲和牛焼

Rib of Steak Australian Wagyu

\$198

当店名物

鹿児島産豚バラ味噌漬け
鹿児島味噌五花豚肉

Grilled Kagoshima Pork Belly Marinated with Miso

\$128

特上厚切り牛タン

鹽焼特上牛舌

Grilled Ox Tongue with Salt

\$118

鹿児島産豚バラ味噌漬け
鹿児島味噌五花豚肉

Grilled Kagoshima Pork Belly Marinated with Miso



名物!



徳島県産鯖一夜干し
鹽焼徳島鯖魚一夜干

Grilled Overnight Dried Mackerel

一人人気

徳島県産鯖一夜干し

鹽焼徳島鯖魚一夜干

Grilled Overnight Dried Mackerel

\$138

ホッケ一夜干し

鹽焼花魚一夜干

Grilled Overnight Dried Atka Mackerel

\$155

厚揚げ豆腐

山口県産フグ味醂干し

焼鶏泡魚乾

Grilled Mirin Marinated Puffer Fish

\$98

博多炙り明太子

炙焼博多明太子

Grilled Mentaiko Cod Fish Roe

\$98

厚揚げ豆腐

焼厚揚げ豆腐

Grilled Thick Deep-Fried Tofu

\$78

長芋網焼き

山芋

Grilled Yam

\$48

厚揚げ豆腐

焼厚揚げ豆腐

Grilled Thick Deep-Fried Tofu

高知産ししとう

高知小青椒

Grilled Petit Green Peppers

\$48

磯辺焼きもち

焼紫菜年糕

Isobe Grilled Rice Cake

\$36

あげもの
揚げ物
Deep Fried

広島牡蠣とチーズ
春巻き



三元豚カツ
吉列三元豚
Sangen Pork Chop Cutlet

広島牡蠣とチーズの春巻き
芝士廣島蠔春卷
Deep Fried Hiroshima Oyster Spring Roll with Cheese

SHAKE
SHAKE

フライドポテト
炸薯條

Shake Shake French Fries



青のり
和風紫菜
Seaweed
\$38

チーズ
芝士
Cheese
\$38

トリュフ
松露
Truffle
\$50

広島牡蠣とチーズの春巻き
芝士廣島蠔春卷
Deep Fried Hiroshima Oyster Spring Roll with Cheese
\$108

三元豚カツ
吉列三元豚
Sangen Pork Chop Cutlet
\$110

唐揚げ
唐揚炸雞
Deep Fried Chicken
5本
\$78

広島牡蠣フライ
吉列廣島蠔
Deep Fried Hiroshima Oysters
3隻
\$88

土佐豆腐
土佐豆腐
Bonito Flakes Deep Fried Tofu
\$78

和牛メンチ
和牛可樂餅
Deep Fried Wagyu Beef Croquette
1本
\$38

サクッとジューシー!

広島牡蠣フライ
吉列廣島蠔
Deep Fried Hiroshima Oysters
3隻
\$88



和牛メンチ
和牛可樂餅
Deep Fried Wagyu Beef Croquette
1本
\$38

天婦羅精選

天ぷら

Tempura アラカルト

天ぷら
鰻魚
UMI
TEMPURA

山葵/胡麻

Wasabi / Sesame

小天丼
小天丼

Mini Tempura Rice Bowl Set

1枚
1 Pc



いか明太子
魷魚明太子
Squid Mentaiko

いか明太子

小天丼(山葵又は胡麻)

小天丼 (山葵或胡麻口味)
Mini Tempura Rice Bowl Set

\$138

活き穴子
活海鰻魚
Live Sea Eel

\$128 一本

帆立貝柱
帆立貝
Scallop

時價 一切

キス
沙錐
Sillago

\$98 一本

海老
海老
Shrimp

\$58 一本

海老真丈
紫蘇蝦膠
Shrimp Paste with Shiso

\$58 三枚

厚焼き玉子の天ぷら
厚切焼玉子
Japanese Egg Roll

\$48 三切

いか明太子
魷魚明太子
Squid Mentaiko

\$50 一枚

おまかせ天ぷら盛り
天婦羅拼盤
Assorted Tempura Platter

\$168

青梅の甘露煮
青梅甘露煮
Green Ume Simmered In Sugar Syrup

\$35

さきいか
魷魚絲
Shredded Squid

\$58

かまめし
釜飯
Japanese-Style
Pot Rice "Kamameshi"

釜飯は炊き上がりまではお時間35分程度
釜飯製作需時35分鐘
35 mins Required for Preparation

一等入新
和牛ロース肉釜飯
鹿兒島灸焼和牛釜飯配黄金蛋
Kagoshima Wagyu Kamameshi Served with Japanese Egg Yolk
\$268

当店名物
北海道産松葉蟹
北海道産松葉蟹釜飯
Snow Crab Kamameshi
\$248

鵜舞釜飯 (雲丹, 蟹, 帆立貝, サーモン, イクラ)
鵜舞釜飯 (海膽, 蟹, 帶子, 三文魚, 三文魚籽)
Umami Special Kamameshi (Sea Urchin, Crab, Scallop, Salmon, Salmon Roe)
\$248

かしわ釜飯
傳統雞肉牛蒡釜飯
Authentic Chicken Kamameshi Served with Burdock
\$188



嚴選使用
日本最優質食材



北海道産松葉蟹
北海道産松葉蟹釜飯
Snow Crab Kamameshi



かしわ釜飯
傳統雞肉牛蒡釜飯
Authentic Chicken Kamameshi
Served with Burdock



なべもの
鍋物
Nabe

鹿兒島A4和牛すき焼き
鹿兒島A4和牛壽喜燒鍋
Kagoshima A4 Wagyu Beef Sukiyaki
\$188

店長おすすめ
真鯛のスープ鍋
濃厚鯛魚湯鍋
Sea Bream Soup Nabe
\$168

スープ
湯物
Soup

味噌汁
麵鼓湯
Miso Soup
\$26

濃厚魚介のスープ
濃厚白魚濃湯
Milky White Fish Soup
\$68

しよくじ、めん
主 食
 Noodles & Rice



カレーやかんうどん
罐罐咖喱烏冬
 Umai Curry Udon

カツ丼 味噌汁付
滑蛋三元豚猪扒丼
 (附麵豉湯)
 Japanese Rice Ball Grilled with Deluxe Soy Sauce
\$80

カレーやかんうどん
罐罐咖喱烏冬
 Umai Curry Udon
\$65

博多牛肉うどん
博多牛肉湯烏冬
 Hakata Style Udon with Beef in Soup
\$60

福岡ぶっかけおろし蕎麦
福岡特色凍蕎麥麵
 Fukuoka Style Chilled Buckwheat Soba Noodles
\$50

カツ丼 味噌汁付
滑蛋三元豚猪扒丼 (附麵豉湯)
 Deep Fried Sangen Pork Cutlet on Rice Bowl
 Served with Miso Soup

一番人気!!
 味噌汁付
カツ丼



桜えびおにぎり
櫻花蝦飯糰
 Japanese Rice Ball with Sakura Shrimp



焼きおにぎり(醤油)
日式醬油燒飯糰
 Japanese Rice Ball Grilled with Deluxe Soy Sauce

焼きおにぎり(醤油)
日式醬油燒飯糰
 Japanese Rice Ball Grilled with Deluxe Soy Sauce
\$38

昆布おにぎり
日式昆布飯糰
 Rice Ball with Preserved Kelp
\$38

桜えびおにぎり
櫻花蝦飯糰
 Japanese Rice Ball with Sakura Shrimp
\$38

五目おにぎり
五目野菜飯糰
 Japanese Rice Ball with 5 Kinds of Vegetables
\$38

和 | 風 | 新 | 地

JAPANESE PARFAIT

— 長崎蛋糕, 紅豆, 白玉, 雪糕 —
Nagasaki Castella, Red Bean, Glutinous Ball and Ice Cream

\$68



欲張り!
和風パフェ

かん玉
甜品
Dessert



抹茶プリン
緑茶布甸
Greentea Pudding

京都
宇治産の抹茶
使用

一番人気

鶴舞大人気甘味 Popular Dessert

一番人気

欲張り!和風パフェ

和風新地 (長崎蛋糕, 紅豆, 白玉, 雪糕)

Japanese Parfait

(Nagasaki Castella, Red Bean, Glutinous Ball and Ice Cream)

\$68

渋皮栗蜜煮と粒餡の抹茶道明寺おはぎ仕立て

新鮮手作紅豆栗子大福

Fresh Daifuku served with Chestnut and Red Bean

\$48

もちもち白玉とクリーム粒餡きな粉かけ

日式木糠千層盒配白玉紅豆

Japanese Serradura Pudding with Glutinous Ball and Red Bean

\$42

一番人気

抹茶プリン

緑茶布甸

Greentea Pudding

\$48

京都
宇治産の抹茶
使用

本日のアイスクリーム

是日雪糕

Ice Cream

\$28

新鮮手作!



渋皮栗蜜煮と粒餡の抹茶道明寺おはぎ仕立て
紅豆栗子大福
Fresh Daifuku Served with
Chestnut and Red Bean