

SMALL BITES 輕食

黑枝豆 枝豆 Edamame	\$48
黑松露枝豆 Edamame with Truffle Salt	\$58
 海膽温泉玉子 温玉雲丹のせ (一人前) Onsen Egg with Uni (single serve)	\$148
芥末汁章魚 蛸わさび Octopus in Wasabi Sauce	\$48
醋味海蘊 もずく酢 Mozuku Seaweed	\$48
 日本凍蕃茄 冷しトマト Chilled Japanese Tomato	\$85
醬油螢光魷魚 ほたるいか沖漬け Soy-marinated Neon Squids	\$78
 特製沙甸魚餅 特製いわしさつま揚げ Sardine Fish Cake	\$88
豆腐沙律 豆腐サラダ Tofu Salad	\$78
慢煮和牛肩沙律 和牛冷製サラダ Slow Cooked Wagyu Chuck Roll Salad	\$148
和牛三文治 ミニステーキサンドイッチ Mini Steak Sandwich (2 pcs)	\$320
焗芝士蟹肉 蟹グラタン Crab Gratin	\$128
和牛鮫鱈魚肝卷 あん肝牛ロース巻き Akimo wrapped in Wagyu Beef (2 pcs)	\$128
蒜油泡明太子 明太子アヒージョ Mentaiko in Olive Oil	\$88
** 水魚湯烏冬 すっぽんうどん Suppon (Turtle Soup) Udon	\$188



YAKITORI 串物

雞皮 鶏皮 Chicken Skin	per skewer \$38
雞軟骨 鶏なんこつ Chicken Cartilage	\$38
 雞腎 鶏砂肝 Chicken Gizzard	\$45
雞肝 鶏レバー Chicken Liver	\$42
 鹽燒/醬油燒 雞翼 手羽先塩焼き/醬油焼き Chicken Wing with Salt/Shoyu (each)	\$48
雞腿肉 鶏もも Chicken Thigh Meat	\$45
大蔥雞肉 ねぎま Chicken & White Scallion	\$48
 (芝士)免治雞肉丸 つくね Chicken Meat Balls (with Cheese) *served with egg dip	\$70/(\$72)
豬柳片包明太子 明太子豚巻き Mentaiko wrapped in Pork Loin	\$55
 燒和牛橫隔肉 和牛ハラミ Harami (Skirt Steak)	\$70
五花腩 豚バラ Pork Belly	\$58
 豚肉包流心蛋 半熟玉子豚巻き Pork Belly Wrapped Soft Boiled Egg	\$58
燒日本和牛串 和牛串 Japanese Wagyu Beef Skewer	\$80
 和牛牛舌 和牛タン Wagyu OX Tongue	\$80

GRILLED VEGETABLES 燒野菜

冬菇 椎茸 Shiitake Mushroom	\$40
日本小青椒 獅子唐辛子 Shishito Peppers	\$40
淮山 長芋 Japanese Yam	\$40
 甜番薯 薩摩芋 Sweet Potato	\$48
秋葵 オクラ Okra	\$38
玉米 玉蜀黍 Corn	\$48
蘆筍 アスパラ Asparagus	\$42
 銀杏 銀杏塩焼き Ginko Nuts	\$42
燒豆腐 焼き厚揚げ豆腐 Grilled Tofu	\$48

DEEP FRIED DELICACIES 炸物

 炸蝦卷 海老のカダイフ包み揚げ Shrimp Kadaifu Rolls (2 pc)	\$100
 酥炸小白蝦 白海老唐揚げ Baby White Shrimps	\$88
櫻花蝦爆米花 桜海老かきあげ Sakura Shrimp Popcorn	\$78
酥炸廣島蠔 広島産牡蠣フライ Hiroshima Oyster Fritters	\$128



** Available on Wednesdays Only



KOJI
CHARCOAL
GRILL
菊志炭燒



Chef's recommendations
Price subject to a 10% service

CHARCOAL GRILLED 炭火焼

 鮑魚 あわび Abalone	\$320
 帶子 ほたて Scallop	\$200
鮪魚面頬 まぐろほほ Tuna Cheek	\$220
和牛横隔肉 和牛ハラミ Harami (Skirt Steak)	\$280
銀雪魚西京焼 銀鱈西京焼き Miso-marinated White Cod	\$280
味噌五花腩 豚バラ味噌焼き Miso-marinated Pork Belly	\$220
 日本蒲焼野生鰻魚 日本天然うなぎ蒲焼き Japanese Wild Eel	\$480
焼日本蠔 焼きがき Japanese Oyster (each)	\$75
日本A5和牛牛柳 和牛A5ヒレ Wagyu Tenderloin (100g)	\$400
 日本A5和牛西冷 和牛A5サーロイン Wagyu Sirloin (120g)	\$420

RICE & NOODLES 飯麵

鰻魚焼飯團 鰻焼きおにぎり Unagi Onigiri (20 min prep time)	\$100
海膽焼飯團 雲丹焼きおにぎり Sea Urchin Onigiri (20 min prep time)	\$110
 日本野生鰻魚飯 日本天然うなぎ丼 Natural Unaju Don	\$450
 迷你海膽鋤焼鍋丼 ミニ和牛すき焼き丼雲丹のせ Mini Sukiyaki Rice with Uni	\$240
熱烏冬 / 熱蕎麥麵 かけうどん / かけそば Hot Udon / Soba in Kombu Broth	\$90
冷烏冬 / 冷蕎麥麵 冷やしうどん / やしそば Cold Udon / Cold Soba	\$90
** 鶏白湯拉麵 鶏白湯ラーメン Chicken Ramen	\$88
** 西班牙紅蝦拉麵 赤海老ラーメン Spanish Red Prawn Ramen	\$118
蝦野菜天婦羅烏冬 (冷/熱) かき揚げうどん Kakiage Udon (Hot/Cold)	\$168
蝦野菜天婦羅蕎麥麵 (冷/熱) かき揚げそば Kakiage Soba (Hot/Cold)	\$168
日式和牛烏冬 温和牛うどん Japanese Wagyu Udon	\$380

CLAYPOT RICE 土鍋飯


(for 2 to 4 persons, 30 - 40 min. prep time)

鮑魚土鍋飯 あわび土鍋炊き込みご飯 Abalone Claypot Rice	\$500
 野生鰻魚土鍋飯 うなぎ土鍋炊き込みご飯 Natural Eel Claypot Rice	\$550
日式時令土鍋飯 旬の土鍋炊き込みご飯 Claypot Rice w/ Seasonal Ingredients	\$400
 海膽牛蒡土鍋飯 雲丹土鍋炊き込みご飯 Uni & Burdock Claypot Rice	\$600
 金目鯛土鍋飯 金目鯛の土鍋炊き込みご飯 Alfonsino Claypot Rice	\$480
 和牛土鍋飯 和牛土鍋炊き込みご飯 Wagyu Claypot Rice	\$600

** Available on Wednesdays Only



KOJI
CHARCOAL
GRILL
菊志炭焼

 Chef's recommendations
Price subject to a 10% service



備長木炭使用店