

東日本橋

金牛

K I N G Y U

A La Carte

逸品 Ippin

A-1

Tonyu Kurimuchizu Mocchiri Tofu

Soymilk and Cream Cheese Tofu

豆乳とクリームチーズの RM 15
もっちり豆腐

A creamy and hearty tofu made with soy milk, arrow root and a cream cheese.

溶かしたクリームチーズに豆乳を投入。
葛粉を入れて三時間かけてねっていく。
手間ひまかけたもっちりとしたお豆腐。

A-2

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
風味豊かな練り豆腐



A-3

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



A-4

Nagaimo Yama Wasabi Shoyu Zuke

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



A-5

Paprika Shiokonbu Ae

Paprika & Salted Kelp

パプリカの塩昆布和え RM 13

Paprika with bonito flakes and salted kelp.
A light dish to pair with heavier meat dishes.

パプリカを鰹節と塩昆布で和えたもの、
さっぱりとした味が肉料理との相性が抜群。





A-6

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、
ホクホク甘い黄金の大学芋



A-7

Wagyu Soboro Kinpira

Kinpira Burdock Root RM 16

和牛そぼろのきんぴら

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。



A-8

Goma Tofu Agedashi

Fried Sesame Tofu with Soymilk Sauce

ごま豆腐の揚げ出し RM 15

Sesame tofu made with arrow root, fried and served in a soymilk sauce.

ごまを練りこんでつくった豆腐を豆乳の地で
揚げ出しにしました



A-9

Nasu Age Bitashi

Stir Fried Eggplant

ナスの揚げびたし RM 16
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。



A-10

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.

ぶ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。



A-11

Hotate Uni Chawan Mushi

Scallop and Urchin Steamed Egg Custard

ほたとと雲丹の茶碗蒸し RM 18

Scallop, urchin, ginkgo nuts and white mushroom in urchin-sauce.

ほたと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。

A-12 Shio iri Ginnan

Roasted Ginkgo Nuts

塩煎り銀杏

殻付きの銀杏を塩で煎ったお酒のお供に抜群。

Ginkgo nuts roasted and salted. Perfect with Japanese Sake.

RM 12

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

Vegetables

野菜

Dishes

Yasai

B-1 Kureson Rukkora Wagyu Syabu Salad

Sesame Wagyu, Watercress and Arugula Salad

RM 35

クレソンとルッコラの和牛しゃぶサラダ

Sliced Wagyu beef sits atop a watercress, arugula and tomato salad. Served with a soup stock and sesame dressing.

和牛スライスを出汁でしゃぶしゃぶしクレソンとルッコラをたっぷりのゴマダレで



B-2 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。



B-3 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。



B-4

Karikari Furawa Mashu

Cauliflower Mash

カリフラワーマッシュ RM 16

Our mashed cauliflower with grana padano and gravy sauce packs a punch.

ヘルシーで栄養価の高いカリフラワーをマッシュしました。牛肉汁でつくったグレイビーソースとグラナパダーノチーズでお肉のおともになる一品



Wagyu
Tartar

Niku

肉の逸品
Niku Ippin

Dishes

[C-1] 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

[C-2] Yuzu Aonori Carpaccio

Wagyu Carpaccio RM 50

柚子と青のりのカルパッチョ

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



[C-3] Zuke Gyu Yama Kake

Raw Wagyu with Grated Japanese Yam

漬け牛山かけ

RM 35

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上がりいただきます

Niku

肉刺し
Niku Sashi

Sashimi

[D-1] Gyu Sashimi Santen Mori

3 Kinds of Assorted Meats 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

[D-2] Gyu Sashimi Goten Mori

5 Kinds of Assorted Meats RM 100

牛刺し盛り<5点>

3 Kinds of Assorted Meats + 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
牛タンの刺身

Today's Wagyu
Sashimi 5 Cuts

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

Stewed Dishes

煮物 Nimono

E-1 Gyu Katsu Ni

Beef Cutlet Hotpot RM 32

牛カツ煮

A choice fried beef cutlet simmered with burdock root, mushroom and egg.

牛カツをごぼうといいたけと玉ねぎと一緒に甘い醤油ベースで煮込み、卵でとじた鍋



E-2

Wagyu Suji Tofu

Wagyu Tendon Stew RM 28

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!



E-3

Kabocha Ohgonni

Japanese Pumpkin with Wagyu Salt Sauce

かぼちの黄金煮 RM 18
塩そぼろあんかけ

A long time Japanese favorite. A salty Wagyu beef mince over steamed Japanese pumpkin. 日本の伝統的なおばんざい



E-4

Gyu Tan Demi Aka Miso Stew

Beef Tongue Stew with Red Miso RM 28

牛タンのデミ赤味噌シチュー

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



[E-5] Shio Nikujaga

Beef and Potato “Nikujaga” RM 30

塩肉じゃが

A Japanese classic. Simmered beef, potato and onion with a lightly salty finish.

日本定番の肉じゃがを深いコクのある
塩味で仕上た逸品



[E-6]

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



[E-7] Gyu Kakuni

Cubed Stewed Beef with Fried Sesame Bread.

牛角煮

RM 45

Melt in your mouth stewed beef served
with fried sesame bread.

じっくりと圧力をかけてトロトロになった牛角煮、
ごまを練り込んだ揚げパンと一緒に。

Additional Fried Bread

追加：ごま揚げパン(1枚) RM 2
/per peaces

Grilled Dishes

焼物 Yakimono



Block Meat Sold by Weight

量り売り

Katamari Niku
Hakari Uri Stake

We will cut in front of you as many grams as you like.

お客様の目の前でお好きなグラムでカットします

SALT & SPICE

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

Truffle Salt
トリュフ塩

Pink Salt
ピンク岩塩

Plum Salt
梅塩

Matcha Salt
抹茶塩

Kelp Salt
昆布塩

Alga Salt
藻塩

Yellow Pepper
黄一味

Japanese Pepper
山椒

Red Perilla
ゆかり

Fried Onion
フライドオニオン

You can add seasoning.

薬味をお付けできます

Saikyo Miso
西京味噌

Mustard
マスタード

Melted Garlic Butter

とかしガーリックバター

Yuzu Peppar
柚子胡椒

Wasabi
わさび



F-1 Chateaubriand

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。

F-2 Premium Sirloin

Premium Sirloin

RM 1.8 per gram

サーロイン

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

F-3 Premium Rib Losu

Premium Ribeye

RM 1.8 per gram

リブロース

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

F-4 Honjitsu Premium Steak

Premium Steak of the Day

100g RM 140

Order for 100 each grams

本日の特上ステーキ

Special selected soft and juicy marbled meat.

シェフが選んだ特選部位

F-5 Honjitsu Akami Steak

Lean Steak of the Day

100g RM 120

Order for 100 each grams

本日の赤身ステーキ

The best "UMAMI" part of meat with less marbled.

シェフが選んだ特選赤身部位



Extra Thick Cut Beef Tongue

[F-6] Rangiri Saikoro Steak

Diced Cut Wagyu Steak

乱切り焼きサイコロステーキ RM 50 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。

[F-7] Goku Atsu Tan

Extra Thick Cut Beef Tongue

極厚タン 100g RM 60

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。



Thin Strips Cut from between Individual Ribs

[F-8] 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けます。

[F-9] Teriyaki Garlic Hamburugu Steak

Garlic Teriyaki Hamburg Steak

てりやきガーリック RM 50 ハンブルグステーキ

100% Wagyu beef patty in a garlic soy sauce with egg on top.

和牛100%のひき肉をパテにして、醤油ベースのてりやきソースで



[F-10] Kinoko Hanburugu Steak

Miso Demi-Glace Hamburg Steak with Mushrooms

きのこ RM 50 ハンブルグステーキ

100% Wagyu beef patty steamed with mushrooms and onions in a miso demi-glace sauce.

和牛100%のひき肉をパテにして、アルミホイルで玉ねぎやきのこを蒸し焼きにして肉の旨味を閉じ込め味噌ベースのデミグラスソースで。



[F-11] Yakishabu Tataki

Seared Wagyu

焼きシャブたたき RM 50

Seared Wagyu beef slices topped with a mound of leeks and seasoned with refreshing Japanese Sudachi citrus

和牛スライスを炙り、たっぷりのネギと日本のすだちをキュッと絞ってさっぱりと召し上がりください。

Fried Dishes

揚げもの Agemono

G-1 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.

とろとしたモッツアレラチーズのコロッケに和牛ボロネーゼソースで。

G-2 Ebi Harumaki

Fried Shrimp Spring Roll

エビ春巻き
1 piece RM 16

Rolled with Shrimp paste, Shiso greens and bamboo shoots.
えびシンジョウ、大葉、たけのこ

G-3 Gyu Harumaki

Fried Beef Spring Roll

牛春巻き
1 piece RM 16

Rolled with beef, green pepper, bamboo shoots and oyster sauce.
牛、そぼろ、ピーマン、たけのこ、オイスターソースを餡。

G-4 Tan Kara Age

Deep Fried Beef Tongue

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。

G-5 Sengiri Potato Fry

Shredded French Fry

千切りポテトフライ

Served with dried green seaweed and salt taste.
青海苔と塩の千切りポテトフライ

G-6 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。

Hot Pot

鍋 Nabe

H-1 Suki Yaki

Suki Yaki Hot Pot for 2~3 Person

すき焼き メのうどん付

RM 250

卵 Egg Sauce or Raw Egg

みぞれ出汁 Dash Sauce

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.

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がいただきます。

甘辛な割り下にと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。

Additional Menu

H-2 Premium Loin

Premium Loin プレミアムロイン 100g RM 150

H-3 Wagyu Slice

Wagyu Slice 和牛スライス 100g RM 100

H-4 Yasai

Vegetables 野菜 1人前 RM 20

H-5 Udon

Udon うどん 1人前 RM 5



H-6 Syabu Syabu

Syabu Syabu Hot Pot

しゃぶしゃぶ

for 2~3 Person RM 250

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

ボン酢
Citrus Soy Sauce

めんつゆ
Light Soy Sauce

ごまだれ
Sesame Sauce

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ー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ってください。

Additional Menu

H-2 Premium Loin

Premium Loin プレミアムロイン 100g RM 150

H-3 Wagyu Slice

Wagyu Slice 和牛スライス 100g RM 100

H-4 Yasai

Vegetables 野菜 1人前 RM 20

Cube Sushi

押し寿司
Oshi Sushi

I-1

Ikura Kiwami Oshi Sushi

Salmon Roe & Premium Wagyu Sushi

RM 130

いくらの極み押し寿司

Chopped Wagyu with salmon roe on sushi rice with Shiso greens and sesame.



I-2

Uni Kiwami Oshi Sushi

Sea Urchin & Premium Wagyu Sushi

RM 150

雲丹の極み押し寿司

Chopped Wagyu with sea urchin and Hijiki on top of sushi rice.



Wagyu Sushi

握り
Nigiri

We accept from one piece. 1貫から承ります



J-1

Premium Loin Ichimai Aburi

Roasted Premium Rib Loin

RM 40

プレミアムロインの一枚炙り

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

J-2

Hachiten Nigiri Mori

Plate of 8 kinds of Wagyu Sushi

8点握り盛り

RM 100



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



J-3 Tokujyo(Aburi)

Today's Premium Cut (Roasted)

特上 (炙り)

RM 14

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



J-4 Tokujyo(Nama)

Today's Premium Cut (Raw)

特上 (生)

RM 14

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



J-5 Tokujyo Tan (Nama)

Premium Beef Tongue (Raw)

RM 12

生特上タン

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



J-6 Tokujyo Tan (Aburi)

Premium Beef Tongue (Roasted)

RM 12

炙り特上タン

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



J-7 Tokujyo Tan Kombu Jime

Umami Premium Beef Tongue

RM 12

特上タンの昆布メ

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



J-8 Yushimo Losu

Light Boiled Lean Cut

RM 13

特上湯霜赤身

Flavor has been contained through the blanching process.



J-9 Zuke

Pickled Raw Wagyu

RM 13

特上漬け

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



J-10 Wagyu Seabura

Charcoal Grilled Wagyu Tallow

RM 12

特上漬け

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



J-11 Wagyu Kaba Yaki

Charcoal Grilled Wagyu with Sauce

RM 14

和牛蒲焼き

Broiled with frequent dipping in a sweet soy based sauce.



J-12 Roast Beef

Roast Beef

RM 14

和牛ロースト

Slowly cooked in oven to make it juicy and moist.



J-13 Akami Shio Jime

Cured Lean Cut

RM 13

特上赤身塩メ

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



J-14 Nikura

Salmon Roe Wagyu Roll

RM 20

にくら

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



J-15 Uniku

Sea Urchin Wagyu Roll

RM 20

うにく

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



J-16 Kaniku

Crab Flake and Wagyu Roll

RM 20

かにく

Crab flake and flying fish roe rolled with today's premium cut.



J-17 Tamago

Roasted Egg with Shrimp

RM 10

玉子

Japanese style omelet with minced shrimp roasted in oven.



J-18 Wagyu Soboro

Ground Wagyu

RM 10

和牛そぼろ

Minced wagyu seasoned with sweet soy sauce.



J-19 Kaniku

Crab and Salmon Roe

RM 14

カニいくら

Flaked crab and popping texture of salmon roe.

Hand Rolled Sushi in Japanese Seaweed

手巻き寿司 Temaki Sushi

K-1 KINGYU Maki

4 kinds of Luxury Topping
金牛巻 RM 27

Sea urchin, salmon roe, crab meat and raw wagyu.
雲丹・いくら・牛生肉・カニほぐし、金粉



K-2 Re: California Maki

Re:California Roll RM 15
Re:カリフォルニアロール

Shushi roll with avocado, flying fish roe, cream cheese and minced Wagyu beef.

牛生肉・アボカド・とびっこ・クリームチーズ



K-3 Negi Toro Maki

Raw Wagyu and Green
Onion ねぎとろ巻 RM 14

Chopped wagyu served with thinly sliced white Leek.

牛生肉・ねぎ・しそ



K-4 Kaba Yaki Kyuri Maki

Charcoal Grilled Wagyu
with Sauce RM 16

蒲焼ききゅうり巻

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

牛の蒲焼き・きゅうり



K-5 Wagyu Tempura Maki

Wagyu Tempura RM 16

Wrapped in perilla leaf served with homemade sweet soy source.

牛肉の天ぷら



K-6 Ume Natto Maki

Japanese Plum and
Fermented Soybeans RM 12

梅納豆巻

Fermented soybeans with chopped Red plum pickled in honey.

たたき梅・納豆・万能ねぎ・しそ



Noodles

麺 Men

[L-1] Wagyu Suji Yakisoba

Beef Tendon Stir Fried Noodle

和牛スジやきそば

RM 26

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



[L-2]

Asari Shirasu Shio Yakisoba

Asari Clam and Shirasu Whitebait with Fried Noodles

あさりとしらすの 塩焼きそば RM 30

Asari clams are stir fried in garlic to bring out the umami, then soba noodles are cooked in the juice. Topped with Shirasu whitebait and Shiso greens.

アサリとにんにくで、旨味を出して、その出汁で炒めた焼きそばにたっぷりのしらすと大葉を。



[L-3] 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。



[L-4] Wagyu Consomme Ramen

Wagyu Consomme Ramen

和牛コンソメラーメン

RM 40

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

M-1 Kuro Curry

Black Curry with Claypot Rice 黒カレー RM 80

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。



M-2 Waeria

Wagyu and Seafood Claypot Rice

和エリア

two to three people

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

一合 (2~3人前) RM 100



M-3 Wagyu Soboro Donabe Meshi

Minced Wagyu Claypot Rice

和牛そぼろの土鍋飯

two to three people

Seasoned with sweet soy sauce.

一合 (2~3人前) RM 60



M-4 Kuri Satsumaimo Donabe Meshi

Chestnuts and Japanese Sweet Potato Claypot Rice

two to three people

栗とサツマイモの土鍋飯

一合 (2~3人前) RM 70

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



M-5 Gin Syari

Claypot Rice

two to three people

銀シャリ (和牛しぐれ煮と明太子)

一合 (2~3人前) RM 40

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

M-6 Gyu Kabayaki
Hitsumabushi

Wagyu Beef Soup Rice RM 100

牛蒲焼ひつまぶし

Charcoal grilled Wagyu beef served a top rice with a Japanese soup stock of bonito flakes, dried sardine and mackerel flakes poured over.

一杯目はそのまま、二杯目は薬味を入れて、三杯目は出汁を入れて召し上がりください

三段階の食べ方をお楽しみいただけます



Wagyu Beef Soup Rice

It will take about 20 minutes about to be served.

ご注文いただいたから炊くので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 碗
Owan



[O-1] 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



[O-2] 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



[O-3] 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

[P-1] 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

[P-2] 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

[P-3] 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

Z-1 **Carlsberg Draft** カールスバーグドラフト RM 13
Carlsberg Draft

Z-2 **Asahi Draft** アサヒ ドラフト RM 20
Asahi Draft



Sour Japanese spirit with strong sparkling water.

強炭酸サワー

Z-3
Chu Hai Chu Hai 酎ハイ RM 18
Japanese spirit and soda.

Z-4
Fresh Lemon Sour Nama Lemon Sour 生レモンサワー RM 19
Fresh squeezed lemon mixed with a Japanese spirit and soda.

Z-5
Fresh Grapefruit Sour Nama Grapefruit Sour 生グレープフルーツサワー RM 19
Fresh squeezed grapefruit mixed with a Japanese spirit and soda.

Z-6
Lime Sour Lime Sour ライムサワー RM 20
Japanese citrus mixed with a Japanese spirit and soda.

Z-7
Calpico Sour Karupisu Sour カルピスサワー RM 19
Calpico mixed with a Japanese spirit and soda.

Z-8
Oolong Hai Oolong Hai ウーロンハイ RM 18
Oolong tea mixed with a Japanese spirit.

Z-9
Green Tea Hai Ryokucha Hai 緑茶ハイ RM 18
Green tea mixed with a Japanese spirit.

Shochu 焼酎

Z-10
Kurokirishima 黒霧島 Glass RM 17
Japanese spirit made from potato. Bottle RM 120

Z-11
Iichiko いいちこ Glass RM 18
Japanese spirit made from malt. Bottle RM 170



————— You can mix with... 割りもの —————

Z-12 Rock Ice 氷 RM 0 **Z-14** Mineral Water ミネラルウォーター RM 5

Z-13 Hot Water お湯 RM 4 **Z-15** Sparkling Water 炭酸水 RM 5

Whiskey with strong soda. 強炭酸ハイボール



Z-16

Jimbeam Highball

RM 16

Jimbeam whisky with soda.

ジンビームハイボール



Z-17

Kaku Highball

RM 20

Kaku whisky with soda.

角ハイボール



Z-18

Hakusyu Highball

RM 50

Hakushu whisky with soda.

白州ハイボール



Z-19

Yamazaki Highball

RM 50

Yamasaki whisky with soda.

山崎ハイボール



Z-20

Yoichi Highball

RM 50

Yoichi whisky with soda.

余市ハイボール



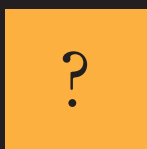
Z-21

Taketsuru Highball

RM 50

Taketsuru whisky with soda.

竹鶴ハイボール



Z-22

Vintage Highball

Market price

Vintage whisky with soda.

ビンテージウイスキー

Citrus Highball シトラスハイボール

Z-23

Lemon Highball レモンハイボール

RM 20

Fresh lemon with Jimbeam Highball.

Z-24

Orange Highball オレンジハイボール

RM 20

Fresh orange with Jimbeam Highball.

Z-25

Grape fruit Highball グレープフルーツハイボール

RM 20

Grapefruit with Jimbeam Highball.

Z-26

Kiwi Highball キウイハイボール

RM 20

Kiwi fruit with Jimbeam Highball.

Z-27

Lime Highball ライムハイボール

RM 20

Lime with Jimbeam Highball.

Japanese Sake

Nihonshu
日本酒

Z-28 Nomikurabe Rokushu

6 glasses of different
kinds of sake

日本酒 飲み比べ6種 RM 60

Z-29 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

Z-30

玉乃光 純米吟醸 京都
京都の老舗の
伝統のお酒 一合 RM 36

冷/燗



Jouzen Mizuno
Gotoshi from Nigata

Z-31

上善如水 純米吟醸 新潟
お酒なの?! ずっと
飲んでいられる 一合 RM 43

冷/燗



Masumi
from Nagano

Z-32

真澄 辛口生一本 純米吟醸 長野
ドライですっきりと
して飲みやすい 一合 RM 45

冷/燗



Ichinokura
from Miyagi

Z-33

一ノ蔵 純米 宮城
色々な料理に合う
人気銘柄 一合 RM 47

冷/燗



Bishonen Zero
from Kumamoto

Z-34

美少年 零 純米吟醸 熊本
日本酒の王道
コクとうまみ 一合 RM 47

燗



Michisakari
from Gifu

Z-35

三千盛 本醸造 岐阜
キレがよく
どんなものとも合う 一合 RM 47

燗



Dassai
from Yamaguchi

Z-36

獺祭 純米大吟醸50 山口
国際品種の
きれいなお酒 一合 RM 50

冷/燗



Dewazakura
from Yamagata

Z-37

出羽桜 純米 桜花吟醸 山形
伝統の味
変わらぬ美味しさ 一合 RM 50

冷



Kappa No Oyabun
from Yamagata

Z-38

河童の親分 純米大吟醸 山形
米のうまみ
香りが良い 一合 RM 60

冷



Shichida
from Saga

Z-39

七田 純米 佐賀
米のうまみ
香りがしっかり 一合 RM 60

燗



Hakkaisan
from Nigata

Z-40

八海山 純米吟醸 新潟
日本でも有名で
飲みやすい 一合 RM 90

冷/燗



Houraisen Bi
from Aichi

Z-41

蓬萊泉 美 純米大吟醸 愛知
やや甘口で
女性に人気 一合 RM 94

冷



Mansaku No
Hana from Akita

Z-42

まんさくの花 純米大吟醸 秋田
女性に人気で
香りが良い 一合 RM 110

冷



Yuki No Bousha
from Akita

Z-43

雪の芽舎 純米大吟醸 秋田
お米を贅沢に使った
創意工夫の酒 一合 RM 160

冷

Z-44 SPARKLING JAPANESE SAKE

Dassai Cloudy Sake from Yamaguchi

獺祭 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



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

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

Z-45 Roughly grated plum liquor Aragoshi Ume あらごし梅 RM 28

Z-46 Roughly grated peach liquor Aragoshi Momo あらごし桃 RM 28

Z-47 Yuzu liquor Yuzu Shu ゆず酒 RM 28

Glass Wine

グラスワイン



Red Wine



Z-48

DB Family Selection Cabernet Merlot RM 25
デ・ボリトリ カベルネ メルロー



Z-49

Tenuta Perano Chianti Classico DOCG RM 45
テヌータ ペラーノ キャンティ クラシコ DOCG

White Wine



Z-50

DB Family Selection Semillon Chardonnay RM 25
デ・ボリトリ セミヨン シャルドネ



Z-51

Pascal Jolivet Sancerre Blanc RM 45
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

Z-52 Green Tea Pot (Hot) 緑茶 (ポット) Ryokucha RM 10

Z-53 Green Tea (Cold) 緑茶 (アイス) Ryokucha RM 8

Z-54 Oolong Tea ウーロン茶 Oolong Tea RM 8

Z-55 Orange Juice オレンジジュース Orange Juice RM 8

Z-56 Apple Juice リンゴジュース Apple Juice RM 8

Z-57 Coke コーラ Coke RM 8

Z-58 Sprite スプライト Sprite RM 8

Z-59 Ginger Ale ジンジャーエール Ginger Ale RM 8

Z-60 100PLUS 100PLUS 100PLUS RM 8

Z-61 Lemon Squash レモンスカッシュ Lemon Squash RM 8

