



单人河豚体验餐
河豚コース一人前
Puffer Fish Set Menu For One

河豚三层皮青柠渍
皮の酢の物
Shredded puffer fish skin with lemon vinegar

三品前菜
前菜三品
3 kinds of appetizers

河豚刺身（8枚）
てっさ
8 pcs of puffer fish sashimi

单人河豚纸火锅
てっちり一人前
Puffer fish and vegetable hot pot for one
Served with lemon vinegar

河豚梅干富田烧
梅干福田焼き
Dried puffer fish (self-service robatayaki or grilled)

斧炊饭
雑炊
Congee with condiments

季节果物
フルッツ
Seasonal fruit

¥ 198 元

价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乘せさせていただきます。
Prices will be subjected to 10% service charge.
如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！
Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.



双人河豚体验餐
河豚コース二人前
Puffer Fish Set Menu For Two

河豚三层皮山流金糕
皮の酢の物
Puffer fish gelatin with lemon vinegar

三品前菜
前菜三品
3 kinds of appetizers

河豚刺身
てっさ
Puffer fish sashimi

双人河豚鱼火锅
てっちり二人前
Puffer fish hot pot for two
Served with lemon vinegar

白子青柠醋
白子
Roasted puffer fish Shirako with lemon vinegar

厨师长推荐海鲜和肉类菜品两款
コック長推薦海鮮と肉料理二品
Head chef recommendation seafood and meat

斧炊饭河豚粥
雑炊
Congee with condiments

¥ 598 元

河豚单人会席料理
河豚コース一人前
Puffer Fish Kaiseki Ryori For One

¥ 398 元

河豚鱼鳍酒
鰭酒

Baked puffer fish fin steeped in hot sake

河豚、金枪鱼刺身
てっちり メグロ

Puffer fish and tuna sashimi

河豚白子西京斧焼 (盐烧)
白子の西京釜塩焼き

Grilled puffer fish Shirako with Xijing miso or salt

河豚鱼梅干富地烧 (红烧)
一夜干しの富地煮

Stewed fresh puffer fish and plum
with soy sauce, mirin, sake and sugar
(with soup or without soup)

河豚花胶锅
てっちり

Fresh puffer fish and vegetable in gelatin hot pot
Served with lemon vinegar

炙河豚寿司
河豚寿司
Grilled puffer fish sashimi nigiri

和牛炒饭
和牛チャーハン
Fried rice with egg, wagyu beef, black pepper

抹茶红豆大福
抹茶小豆大福
Japanese glutinous rice ball with matcha and red bean paste

河豚

PUFFER FISH DISHES



价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乘せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー-或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ!

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

河豚鱼双皮佐柠檬醋
の酢の物
Shredded puffer fish skin with lemon vinegar

¥ 29 元

温泉蛋配河豚内膜肉酱油汁
温泉卵にはフグ内膜肉の醤油ソース
Onsen tamago with puffer fish skin and soy sauce

¥ 39 元 / 位 pax

水晶河豚鱼冻
フグゼーリ
Puffer fish gelatin with soy sauce

¥ 49 元

河豚鱼蔬菜玉子粥
雑炊
Puffer fish congee with vegetable and egg

¥ 69 元 / 位 pax

河豚鱼骨唐扬
から揚げ
Kara-age puffer fish bone

¥ 89 元

河豚鱼刺身
てっさ
Puffer fish sashimi

¥ 99 元

碳烤河豚鱼味淋干
炭焼きフグ味干し
Grilled marinated dry puffer fish with mirin
Served with mayonnaise

¥ 99 元

河豚鱼白子刺身
白子の刺身
Boiled puffer fish Shirako with lemon vinegar

¥ 159 元

黄油烤河豚鱼白子
白子のバター焼き
Grilled puffer fish Shirako with butter

¥ 159 元

河豚鱼火锅
てっちり
Fresh puffer fish and vegetable hot pot
Served with lemon vinegar

¥ 369 元



价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乘せさせていただきます。
Prices will be subjected to 10% service charge.
如果您有任何饮食要求、食物过敏、
食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。
我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、
必ずお知らせ下さいませ!
Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients.
We will be delighted to assist you.

玫瑰盐枝豆 ¥ 19 元
枝豆
Boiled edamame with rose salt

吞拿鱼鸡蛋薯泥沙拉 ¥ 19 元 / 位 pax
マグロ卵のポテトサラダ
Tuna, mashed potato, egg, cucumber, onion salad
with home-made sauce

苹果青瓜沙拉配红蟹籽 ¥ 19 元 / 位 pax
リンゴ 胡瓜サラダ
Apple, cucumber, red crab roes salad with mayonnaise

香油风味炒山药 ¥ 29 元
やまいも炒め
Pan-fried Chinese yam with sesame oil,
soy sauce and sesame

牛油果雪蟹蔬菜沙拉 ¥ 29 元 / 位 pax
ケヤキ特選サラダ
Snow crab meet, avocado and lettuce salad
with Japanese sauce and mayonnaise

纳豆配当日新鲜刺身及黄芥末 ¥ 29 元 / 位 pax
納豆と刺身のサラダ
Sashimi on-the-day, natto and yellow mustard

韩式泡菜篇 ¥ 29 元
泡菜、黑豆、拌黄瓜、拌萝卜干、拌干豆角
キムチ類
白菜、黑豆、胡瓜、大根、豆
Kimchi
Pickled black bean with soy sauce and sugar
Pickled sliced cucumber with chili powder, fish sauce and shrimp paste
Pickled dry sliced turnip with chili powder, fish sauce and shrimp paste
Pickled dry green bean with chili powder, fish sauce and shrimp paste

价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乘せさせていただきます。
Prices will be subjected to 10% service charge.
如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。
我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！
Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

一品料理

APPETIZER

麻辣鲜蛤

マリー浅蜷

Boiled clam meat with spicy sauce

¥ 29 元

盐烤原壳银杏佐玫瑰盐

銀杏の塩焼き

Roasted ginkgo with rose salt

¥ 29 元

明太子冷豆腐

冷奴

Pickled fish roes, cold tofu with soy sauce,
topped with dried bonito flakes

¥ 29 元 / 位 pax

冰镇关东风煮花螺

冷やし花貝の関東煮

Boiled conch

with mirin, soy sauce and rice wine

¥ 49 元

一品料理

APPETIZER



桦树特选沙拉
ケヤキ特選サラダ

Keyaki selected vegetable salad
Endive, red chicory, head lettuce, cherry tomato,
avocado, snow crab meat
Served with Japanese sauce and mayonnaise

¥ 69 元

价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。

我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

日本直运海鲜
長崎海鮮
Direct Shipped Seafood
From Japan
时价 market price

价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。
我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー-或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

蓝鳍金枪鱼头刺身
クロマグロの頭が刺さる
Bluefin Tuna Head Sashimi

¥
399
元

刺身

SASHIMI



价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。

我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

龙虾刺身
伊勢海老
Lobster

时价 market price

象拔蚌刺身
ミル貝
Mirugai - geoduck clam

时价 market price

蓝鳍金枪鱼中腹
マグロ (中トロ)
Bluefin tuna belly - deluxe

¥ 280 元 / 5 片 pcs

蓝鳍金枪鱼大腹
マグロ (大トロ)
Bluefin tuna belly - supreme

¥ 380 元 / 5 片 pcs



桦树特选刺身拼盘
ケヤキ特選刺身盛り合わせ
Signature sashimi platter

¥ 369 元

刺身

SASHIMI

价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。
Prices will be subjected to 10% service charge.
如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。
我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！
Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

特选甜虾刺身
甘エビ
Sweet shrimp

¥ 89 元 / 7 只 ones

北极贝刺身
ホッキ貝
Hokkigai - arctic surf clam

¥ 99 元 / 5 片 pcs

超低温大目金枪鱼赤身
マグロ刺身
Tuna

¥ 109 元 / 7 片 pcs

刺身拼盘5点 (种)
刺身五点盛り
5 kinds of sashimi

¥ 219 元

刺身

SASHIMI

鲜三文鱼腩刺身佐辣椒海鲜酱
サーモントロ口
Served with chili and seafood sauce

¥ 89 元 / 7 片 pcs



价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乘せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。

我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

活赤貝
赤貝
Akagai - ark shell

¥ 79 元 / 只 one

鲜三文鱼刺身
サーモン
Salmon

¥ 79 元 / 7 片 pcs

贝柱刺身
貝ばこ
Scallop

¥ 89 元 / 7 片 pcs



刺身

SASHIMI

深海紫牡丹虾刺身
牡丹えび
Peony prawn

¥ 49 元 / 只 one

价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。

我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。
Prices will be subjected to 10% service charge.
如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。
我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！
Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

寿司 SUSHI

Signature sushi platter
特選寿司盛り合わせ
上座 桜樹



¥
219
元 / 18 粒 pcs

加州卷寿司

カリフォルニアロール

California roll

Crab meat, roe, vegetable and mayonnaise

¥ 69 元 / 8 粒 pcs

摩托罗拉卷寿司

モーターロール

Motorola roll

Tuna, vegetable and spicy mayonnaise

¥ 69 元 / 8 粒 pcs

大虾金龙卷寿司

海老天口一ル

Tiger prawn roll

¥ 69 元 / 8 粒 pcs

寿司

SUSHI



软壳蟹天妇罗寿司

蟹天麸羅寿司

Soft crab shell tempura roll

¥ 79 元 / 8 粒 pcs

价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。

我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ!

Please let our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

厚焼玉子手握
卵焼き握り
Omelette nigiri

¥ 19 元 / 2 粒 pcs

鰻鱼手握
焼きホタテ握り
Roasted eel nigiri

¥ 39 元 / 2 粒 pcs

炙烤三文鱼手握
焼きサーモン握り
Roasted salmon nigiri

¥ 39 元 / 2 粒 pcs

寿司

SUSHI



金枪鱼手握
マグロ握り
Tuna nigiri

¥ 39 元 / 2 粒 pcs

价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。

我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

当季蔬菜手卷
野菜手巻き
Seasonal vegetable temaki ¥ 19 元 / 个 one

水果青瓜细卷
果物胡瓜ロール
Cucumber roll ¥ 29 元 / 8 粒 pcs

金枪鱼葱花水滴细卷
マグロの細まき
Tuna roll ¥ 29 元 / 8 粒 pcs

三文鱼水滴细卷
サーモンの細まき
Salmon roll ¥ 29 元 / 8 粒 pcs

蟹籽军舰
飛び子軍艦巻き
Crab roe gunkan ¥ 29 元 / 2 粒 pcs

蒲烧鳗鱼手卷
鰻手巻き
Roasted eel temaki ¥ 39 元 / 个 one

炙烤鹅肝寿司
フォアクラ焼き寿司
Roasted goose liver nigiri ¥ 59 元 / 2 粒 pcs

特选新鲜海鲜握寿司拼盘
握り寿司盛り合わせ
Signature seafood nigiri platter ¥ 169 元 / 12 粒 pcs



价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ!

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乘せさせていただきます。
Prices will be subjected to 10% service charge.
如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。
我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！
Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients.
We will be delighted to assist you.

芝士焗生蚝配红蟹籽
牡蠣のチーズ焼き
Baked oyster
topped with cheese and red crab roes

¥ 39 元 / 3 只 ones

薯泥芝士焗烤青花鱼
さばのチーズ焼き
Grilled mackerel
topped with cheese and mashed potato

¥ 49 元

炉端烧烤

GRILLED DISHES



照烧牛仔骨配清新沙拉
骨付きカルビ照り焼き
Teriyaki beef short rib
Served with salad

¥ 89 元

盐烤三文鱼头配柠檬橙醋和萝卜沫
ほっけの塩焼き

Grilled salmon head with salt, orange vinegar
and mashed radish

¥
59
元

西京银鳕鱼
銀鱈の西京付け

Grilled codfish Served with Xijing miso

¥
99
元

炉端烧烤

GRILLED DISHES

盐烤六线鱼配萝卜沫
ほっけの塩焼き

Grilled greenlings with salt, mashed radish

¥
59
元



价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

陶板焼 澳洲冰鲜牛肉
オーストラリアビーフ
Grilled fresh Australian beef
Served with miso sauce

¥
69
元

炉端焼考

GRILLED DISHES

桫欏特选蒲烧鳗鱼
うなぎの蒲焼
Signature grilled eel

¥
109
元

焗越南花虎虾 (芝士或盐烤)
ベトナム虎海老 (塩 チーズ) 焼き
Baked tiger prawn with cheese or salt

¥
59
元 / 只 one



价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乘せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ!

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

桦树特选七种烧烤拼盘
書き物 7点盛り合わせ
Grilled dishes platter, 7 kinds

¥
79
元

陶板烧雪花牛舌
牛タン

Grilled snowflakes beef tongue
Served with miso sauce

¥
89
元

陶板烧澳洲板前肉
陶板焼きオーストラリア牛のデックル肉ステーキ
Grilled Australian beef
Served with miso sauce

¥
89
元

碳烤蓝鳍金枪鱼下巴
黒鮪
Grilled bluefin tuna chin

¥
268
元

炉端烧烤

GRILLED DISHES

陶板烧澳洲牛小排
陶板焼きオーストラリア牛のステーキ
Grilled beef short rib
Served with miso sauce

¥
149
元



价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。

我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分について疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

炉端烧烤

GRILLED DISHES

陶板烧澳洲M9和牛
オーストラリア和牛
Grilled Australian M9 wagyu beef
Served with miso sauce

¥
499
元



价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乘せさせていただきます。
Prices will be subjected to 10% service charge.
如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。
我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！
Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

香炸鸡肉块配甘醋汁
若鶏唐揚げ

Kara-age chicken
Served with sweet vinegar sauce

¥ 39 元

大虾蔬菜什锦天妇罗
車海老天ぷら

Tempura prawn and assorted vegetable

¥ 89 元

虾肉莲藕饼配柚子盐
蓮根海老肉挟み揚げ
Deep-fried prawn and lotus root cake
with grapefruit salt

¥ 39 元

虾肉蔬菜饼
海老肉野菜天ぷら
Deep-fried prawn and vegetable

¥ 59 元

吉列炸拼盘
フライ盛り合わせ
Gillette platter
2 pcs of tiger prawn, 2 pcs of fresh oyster and 1 pcs of pork
Served with tartar sauce and tongkatsu sauce

¥ 109 元



价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乘せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー-或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

鉄板焼

TEPPANYAKI

香煎本地小黄鱼
地元アイナメの鉄板焼き
Pan-fried local little yellow croaker ¥ 39 元

铁板香煎花枝
イカの鉄板焼き
Pan-fried squid with pepper, onion,
butter and soy sauce ¥ 79 元

铁板雪花牛肉粒配牛肉黑椒酱
サイコロ
Pan-fried beef cubes with black pepper sauce ¥ 99 元

脆皮鹅肝汉堡配红酒蓝莓汁
フォグラ
Pan-fried goose liver with blueberry
and red wine sauce ¥ 99 元

铁板香煎银鳕鱼配XO酱
銀鱈
Pan-fried codfish with XO sauce ¥ 109 元

澳洲和牛配黑椒汁
和牛
Pan-fried Australian wagyu beef
with asparagus, cherry tomato and black pepper ¥ 389 元

铁板波士顿龙虾
ボストン伊勢海老
Pan-fried Boston lobster with cheese 时价 market price

价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。
Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。
我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ!

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

海鲜酱汤
海鲜味噌汁
Seafood and baby kelp miso soup

¥ 29 元 / 位 pax

特制力士火锅
ちゃんこ鍋
Seafood, pork belly and vegetable miso
hot pot

¥ 219 元

猪骨菌菇浓汤
とんこつスープ
Pork bones, mushroom and vegetable broth

¥ 39 元 / 位 pax

海鲜火锅
寄せ鍋
Seafood and vegetable hot pot

¥ 219 元

鳕鱼豆腐汤
タラと豆腐の吸い物
Codfish, tofu and vegetable miso soup

¥ 39 元 / 位 pax

泡菜火锅
キムチ鍋
Kimchi, pork belly,
seafood and vegetable miso hot pot

¥ 219 元

松茸菌菇玉子汤
松茸汁椀
Matsutake and egg broth

¥ 59 元 / 位 pax

火锅汤类

SOUP & HOTPOT

价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ!

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

凉吃五木茶麦面
筑そば
Zaru cold soba noodles

¥
49
元

地狱叉烧拉面
地獄チャーシューラーメン
Ramen noodles with braised pork - spicy

¥
59
元

蔬菜乌冬面
野菜うどん
Udon noodles with vegetable

¥
49
元

主食类

RICE & NOODLES



价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

猪骨叉烧拉面
とんこつラーメン
Ramen noodles with braised pork - mild

¥
59
元

猪排滑蛋饭
カツ丼
Katsudon - pork cutlet and egg with rice

¥
79
元

酱汁炒牛肉饭
ビーフチャーハン
Stir-fried beef rice with soy sauce

¥
79
元

吉列炸海鲜咖喱饭
ビーフカレー (海老・ニンニクカレー)
Gillette tiger prawn and rice with curry

¥
79
元

雪花牛肉蛋炒饭
雪の卵の炒めご飯
Fried rice with snowflake beef, egg and vegetable

¥
99
元

主食类

RICE & NOODLES

桦树招牌鳗鱼饭
鰻重
Signature roasted eel with rice

¥
109
元



价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。
我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

前菜五品
前菜五種
5 kinds of appetizers

澳洲和牛
黒毛牛
Matsuzaka beef

藍鰭金槍魚魚腹刺身
マグロトロ刺身
Bluefin tuna belly sashimi

季節蔬菜
野菜炒め
Seasonal vegetable

松茸湯配牡丹蝦寿司
松茸スープとボタン海老握り寿司
Peony prawn sushi with matsutake soup

黄金炒飯
チャーハン
Fried rice with egg

美味龙虾仔
子供伊勢海老
Baby lobster

水果
果物
Fruit platter

板蒸帝王蟹
タラハ蟹
King crab

咖啡或紅茶
コーヒー&紅茶
Coffee or black tea

自製河鰻
鰻
River eel

法式鵝肝
フォアグラステーキ
Goose liver

倣情鉄板焼

TEPPANAKI SET

价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。
Prices will be subjected to 10% service charge.
如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。
我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！
Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

¥
698
元

午間套餐

LUNCH SET

鰻魚飯套餐
Teriyaki eel set

所有套餐包含两款小菜、酱菜、蒸蛋、味噌汤、米饭、水果。

すべての定食は 2つのサイドディッシュ、漬物、茶碗蒸し、みそ汁、ご飯、果物が含まれています。

All sets are served with 2 appetizers, pickle, steamed egg, miso soup, rice and seasonal fruit.

价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乘せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー-或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ!

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

¥
129
元



盐烤秋刀鱼套餐
秋刀魚塩焼きのランチセット
Grilled saury set

¥ 69 元

酱汁炒牛肉饭配温泉蛋
ビーフチャーハンと卵
Sautéed beef and onion with onsen tamago set

¥ 89 元

泡菜五花肉套餐
豚キムチのランチセット
Stir-fried pork belly and kimichi rice set

¥ 69 元

香煎银鳕鱼套餐
銀鱈ランチセット
Pan-fried codfish set

¥ 99 元

雪花牛肉粒套餐
サイコロのランチセット
Sliced snowflakes beef with black pepper set

¥ 89 元

和风竹御膳套餐
和風竹ランチセット
Signature set
Includes 3 kinds of sashimi,
a tempura tiger prawn and grilled saury

¥ 169 元

酱汁澳洲和牛饭配温泉蛋
和牛と温泉卵
Sautéed Australian wagyu beef and onion with
onsen tamago set

¥ 269 元

所有套餐包含两款小菜、酱菜、蒸蛋、味噌汤、米饭、水果。
すべての定食は 2つのサイドディッシュ、漬物、茶碗蒸し、みそ汁、ご飯、果物が含まれています。
All sets are served with 2 appetizers, pickle, steamed egg, miso soup, rice and seasonal fruit.

LUNCH SET

午間套餐

价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。
Prices will be subjected to 10% service charge.
如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ!
Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

酒 SAKE & BEVERAGE 水

日本清酒
清酒
SAKE

黄樱纯米冷酒
黄桜純米冷酒
KIZARA COLD SAKE

¥ 128元 / 180ml 毫升

黄樱本酿造
黄桜本醸造
KIZAKURA

¥ 128元 / 180ml 毫升

贺茂鹤清酒
賀茂鶴清酒
KAMOTURU

¥ 228元 / 300ml 毫升

千鹤本酿造
千鶴本醸造
CHIZURU HONJOZO

¥ 228元 / 1.8L 升

小正黑本格芋烧酒
黒いも焼酎
KURO IMO SHOCHU

¥ 380元 / 900ml 毫升

天狗舞山废浊
天狗舞山廃濁
TENGUMAI

¥ 398元 / 720ml 毫升

价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。

我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

酒 SAKE & BEVERAGE 水

日本清酒
清酒
SAKE

山丹正宗本醸造
山丹正宗本釀造
SANTANMASAMUNE

¥ 488元 / 720ml 毫升

黄櫻京都纯米
黄桜京都純米
KIZAKURA KYOTO

¥ 588元 / 720ml 毫升

贺茂鹤本醸造
賀茂鶴本釀造
KAMOTURU JOTO

¥ 880元 / 1.8L 升

贺茂鹤大吟醸
賀茂鶴大吟釀
KAMOTURU DAIGINJO

¥ 888元 / 720ml 毫升

一滴入魂纯米吟醸
一滴入魂純米吟釀
KAMOTURU ITEKINYUKON

¥ 1,280元 / 1.8L 升

天狗舞纯米酒
天狗舞純米酒
TENGUMAI

¥ 1,380元 / 1.8L 升

价格需加收10%服务费。

サービスチャージを10%上乘せさせていただきます。

Prices will be subjected to 10% service charge.

如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。

我们将非常乐于满足您的需求。

料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！

Please let our associates know if you have any special dietary requirements,

food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.

日本啤酒
ビール
JAPANESE BEER

麒麟
麒麟
Kirin ¥ 30元 / 600ml 毫升

朝日
朝日
Asahi ¥ 30元 / 600ml 毫升

软饮
ソフトドリンク
SOFT DRINK

波子汽水
波サイダー
Boson Soda ¥ 28元 / bottle 瓶

价格需加收10%服务费。
サービスチャージを10%上乗せさせていただきます。
Prices will be subjected to 10% service charge.
如果您有任何饮食要求、食物过敏、食物不耐症或有关食品成分的疑问，欢迎咨询。
我们将非常乐于满足您的需求。
料理に関してアレルギー或は食品成分に付いて疑問があれば、必ずお知らせ下さいませ！
Please let our associates know if you have any special dietary requirements,
food allergies, food intolerances or questions about ingredients. We will be delighted to assist you.



