KEYAKI
JAPANESE CUISINE

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 pufer 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 pufer fish sashimi

单人河豚纸火锅
てっちり一人前
Pufer 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 pufer 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

河豚
PUFFER FISH DISHES

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
Pufer fish gelatin with lemon vinegar

三品前菜
前菜三品
3 kinds of appetizers

河豚刺身
てっさ
Pufer fish sashimi

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

白子青柠醋
白子
Roasted pufer 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

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.

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
鳍酒
Baked pufer fish fin steeped in hot sake

河豚、金枪鱼刺身
てっさ　マグロ
Pufer fish and tuna sashimi

河豚白子西京斧烧（盐烧）
白子の西京釜塩焼き
Grilled pufer 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 pufer 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 pufer fish and vegetable in gelatin hot pot
Served with lemon vinegar

炙河豚寿司
河豚寿司
Grilled pufer 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



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.

河豚
PUFFER FISH DISHES

河豚鱼双皮佐柠檬醋 ¥ 29 元
の酢の物
Shredded pufer fish skin with lemon vinegar

温泉蛋配河豚内膜肉酱油汁 ¥ 39 元 / 位 pax
温泉卵にはフグ内膜肉の醤油ソース
Onsen tamago with pufer fish skin and soy sauce

水晶河豚鱼冻 ¥ 49 元
フグゼーリ
Puffer fish gelatin with soy sauce

河豚鱼蔬菜玉子粥 ¥ 69 元 / 位 pax
雑炊
Puffer fish congee with vegetable and egg

河豚鱼骨唐扬 ¥ 89 元
から揚げ
Kara-age puffer fish bone

河豚鱼刺身 ¥ 99 元
てっさ
Puffer fish sashimi

碳烤河豚鱼味淋干 ¥ 99 元
炭焼きフグ味干し
Grilled marinated dry puffer fish with mirin
Served with mayonnaise

河豚鱼白子刺身 ¥ 159 元
白子の刺身
Boiled puffer fish Shirako with lemon vinegar

黄油烤河豚鱼白子 ¥ 159 元
白子のバター焼き
Grilled puffer fish Shirako with butter

河豚鱼火锅 ¥ 369 元
てっちり
Fresh puffer fish and vegetable hot pot
Served with lemon vinegar

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.

一品料理

APPETIZER

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、黒豆、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.

一品料理

APPETIZER

麻辣鲜蛤
マーラー浅蜊
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 gingko 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



榉树特选沙拉
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.

刺身

SASHIMI

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



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.

刺身
SASHIMI



榉树特选刺身拼盘
ケヤキ特選刺身盛り合わせ
Signature sashimi platter
¥ 369 元

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

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.

刺身
SASHIMI

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 - artic 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

鲜三文鱼腩刺身佐辣椒海鲜酱
サーモントロ
Salmon belly
Served with chilli 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.

刺身
SASHIMI

活赤贝
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
貝ばしら
Scallop
¥ 89 元 / 7 片 pcs

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

榉树特选寿司拼盘
特上寿司盛り合わせ
Signature sushi platter

¥ 219 元 / 18 粒 pcs



寿司 SUSHI

加州卷寿司
カリフォニアロール
California roll
Crab meat, roe, vegetable and mayonnaise
¥ 69 元 / 8 粒 pcs

摩托罗拉卷寿司
モトローラロール
Motorola roll
Tuna, vegetable and spicy mayonnaise
¥ 69 元 / 8 粒 pcs

大虾金龙卷寿司
海老天ロール
Tiger prawn roll
¥ 69 元 / 8 粒 pcs

软壳蟹天妇罗寿司
蟹天麩羅寿司
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.

寿司 SUSHI

厚烧玉子手握
卵焼き握り
Omlette nigiri
¥19元/2粒 pcs

鳗鱼手握
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



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

寿司 SUSHI

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.

炉端焼烤

GRILLED DISHES

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

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



炉端焼烤

GRILLED DISHES

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

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.

炉端烧烤

GRILLED DISHES

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

¥ 69 元

梓树特选蒲烧鳗鱼
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.

炉端烧烤
GRILLED DISHES

榉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

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.

炉端焼烤
GRILLED DISHES

陶板焼澳洲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.

炸物
FRIED DISHES

香炸鸡肉块配甘醋汁
若鶏唐揚げ
Kara-age chicken
Served with sweet vinegar sauce
¥ 39 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

大虾蔬菜什锦天妇罗
車海老天ぷら
Tempura prawn and assorted vegetable
¥ 89 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.

铁板烧

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 ¥ 29 元 / 位 pax
海鮮味噌汁
Seafood and baby kelp miso soup

猪骨菌菇浓汤 ¥ 39 元 / 位 pax
とんこつスープ
Pork bones, mushroom and vegetable broth

鳕鱼豆腐汤 ¥ 39 元 / 位 pax
タラと豆腐の吸い物
Codfish, tofu and vegetable miso soup

松茸菌菇玉子汤 ¥ 59 元 / 位 pax
松茸汁椀
Matsutake and egg broth

特制力士火锅 ¥ 219 元
ちゃんこ鍋
Seafood, pork belly and vegetable miso hot pot

海鲜火锅 ¥ 219 元
寄せ鍋
Seafood and vegetable hot pot

泡菜火锅 ¥ 219 元
キムチ鍋
Kimchi, pork belly,
seafood and vegetable miso hot pot

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.

主食类

RICE & NOODLES

凉吃五木荞麦面
笊そば
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

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.

主食类

RICE & NOODLES

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（海老フライカレー）
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

榉树招牌鳗鱼饭
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.

激情铁板烧

TEPPANAKI SET

前菜五品
前菜五種
5 kinds of appetizers

蓝鳍金枪鱼鱼腹刺身
マグロトロ刺身
Bluefin tuna belly sashimi

松茸汤配牡丹虾寿司
松茸スープとボタン海老握り寿司
Peony prawn sushi with matsutake soup

美味龙虾仔
子供伊勢海老
Baby lobster

板蒸帝王蟹
タラバ蟹
King crab

自制河鳗
鰻
River eel

法式鹅肝
フォアグラステーキ
Goose liver

澳洲和牛
黒毛牛
Matsuzaka beef

季节蔬菜
野菜炒め
Seasonal vegetable

黄金炒饭
チャーハン
Fried rice with egg

水果
果物
Fruit platter

咖啡或红茶
コーヒー&紅茶
Coffee or black tea

¥
698
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.

午间套餐

LUNCH SET

鳗鱼饭套餐
鰻のセンチセット
Teriyaki eel set

¥
129
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.

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.



盐烤秋刀鱼套餐 ¥ 69 元
秋刀魚塩焼きのランチセット
Grilled saury set

泡菜五花肉套餐 ¥ 69 元
豚キムチのランチセット
Stir-fried pork belly and kimichi rice set

雪花牛肉粒套餐 ¥ 89 元
サイコロのランチセット
Sliced snowflakes beef with black pepper set

酱汁炒牛肉饭配温泉蛋 ¥ 89 元
ビーフチャーハンと卵
Sautéed beef and onion with onsen tamago set

香煎银鳕鱼套餐 ¥ 99 元
銀鱈ランチセット
Pan-fried codfish set

和风竹御膳套餐 ¥ 169 元
和風竹ランチセット
Signature set
Includes 3 kinds of sashimi,
a tempura tiger prawn and grilled saury

酱汁澳洲和牛饭配温泉蛋 ¥ 269 元
和牛と温泉卵
Sautéed Australian wagyu beef and onion with
onsen tamago 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.

LUNCH SET

午间套餐

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.

Lorem ipsum

酒水
SAKE & BEVERAGE

日本清酒
清酒
SAKE

黄櫻纯米冷酒 黄桜純米冷酒 KIZARA COLD SAKE	¥ 128元 / 180ml 毫升
黄櫻本酿造 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 天狗舞山廃浊 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.

酒水
SAKE & BEVERAGE

日本清酒
清酒
SAKE

山丹正宗本酿造 山丹正宗本釀造 SANTANMASAMUNE	¥ 488元 / 720ml 毫升
黄樱京都纯米 黄桜京都純米 KIZAKURA KYOTO	¥ 588元 / 720ml 毫升
贺茂鹤本酿造 賀茂鶴本醸造 KAMOTURU JOTO	¥ 880元 / 1.8L 升
贺茂鹤大吟酿 賀茂鶴大吟醸 KAMOTURU DAIGINJO	¥ 888元 / 720ml 毫升
一滴入魂纯米吟酿 一滴入魂純米吟醸 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

酒水
SAKE & BEVERAGE

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.