

SUSHI PLATE
寿司盛り合わせ



サーモン尽くし
SALMON ZUKUSHI
A premium selection of salmon
in multiple styles.
RM 60



築地寿司10貫
TSUKIJI SUSHI 10-KAN
A premium selection of 10 pieces
of assorted sushi
RM 188



炙り寿司5貫
ABURI SUSHI 5-KAN RM 60
5 pieces of lightly flame-seared sushi

SPECIAL MENU 極み寿司



オーシャンズ8
OCEAN 8 RM 138

Crab shell filled with sushi rice, topped with salmon roe, scallop, sea urchin, crab paste, crab meat & chopped tuna.



めで鯛!
CRISPY CHOLESTEROL

Crispy monaka shell filled with sushi rice, topped with salmon roe, sea urchin & sweet shrimp.

RM 60



鮪のやまかけ巻き
TUNA YAMAKAKE MAKI RM 45

Cucumber maki topped with tuna & grated Japanese mountain yam



サーモンエッグベネディクト
SALMON WITH EGG
BENEDICT MAKI RM 40

Cucumber maki topped with Rich cheese sauce, salmon, salmon roe & egg yolk.

鰻半身極み寿司
PREMIUM UNAGI MAKI
Thick cut grilled eel glazed with sweet soy,
serve over sushi rice
RM 45

! MUST TRY! !



極上の食感

炙りメサバ棒寿司
ABURI SHIME
SABA BO SUSHI
Flame-seared cured mackerel,
delicately pressed over sushi rice.
RM 35



脂ののったサーモンと

濃厚なアボカドがとろける

炙りえんがわトロ巻き
ABURI ENGAWA & TORO MAKI
Salmon avocado roll topped with
aburi engawa, ikura, spring onion and crispy fried onions.
RM 60



伝統的な日本の「太い」

または「厚い」寿司ロール

築地太巻き
TSUKIJI FUTOMAKI
A deluxe futomaki filled with unagi,
salmon, lean tuna, kanpyo, cucumber,
pickled radish, tamago, prawn and white fish.
RM 60

! MUST TRY! !



世界中の熱帯から温帯にかけて分布する
ウナギ科ウナギ属に属する魚類の総称である。
ウナギ科魚類（鰻、鰻魚、うなぎ）とは、

たれをつけて焼く魚料理。鰻は熱帯の魚類である。
みりん、醤油、酒などを混ぜ合わせた調味液を
甲を打った上で、煎焼きしてから醤油とみりん
身の長い魚を開いて甲側を煎焼きする。
蒲焼き、神焼、佃煮、かば焼きは

この料理として想いをこめて
築地で長年を自由な巻いて楽し
手巻もしてみな記さな
手巻もしてみな記さな

炙りサーモン
ソフトシェルクラブロール
ABURI SALMON &
SOFT SHELL CRAB ROLL
RM 35

濃厚なアボカドがとろける
脂ののったサーモンと



MUST TRY!!

ソフトシェルクラブロール
SOFT SHELL CRAB ROLL
RM 30

サーモンアボカドロール
SALMON
AVOCADO ROLL
RM 35



炙りサーモンロール
ABURI SALMON ROLL
RM 35

巻物 MAKI ROLL

肩じられないほど食欲をそそります。
美しく盛り付けられたロールパンは、
丁寧に作られ、



元祖！築地巻き
TSUKIJI NO.8
SPECIAL ROLL RM 55
Cucumber maki topped
with chopped tuna, ikura and sea urchin.

築地巻き TSUKIJI SPECIAL ROLL



サーモン築地巻き
TSUKIJI SPECIAL
SALMON ROLL RM 50
Cucumber maki topped with
Salmon, ikura and sea urchin.

海老築地巻き
TSUKIJI SPECIAL EBI ROLL RM 50
Cucumber maki topped with prawn,
ikura and sea urchin.

あて巻 ATTEMMAKI

うな玉巻き

UNAGI TAMAGO MAKI RM 28

Cucumber maki topped with Tamago and Glazed Grilled Eel.

極上の食感



トロたく巻き

TORO & TAKUAN MAKI RM 28

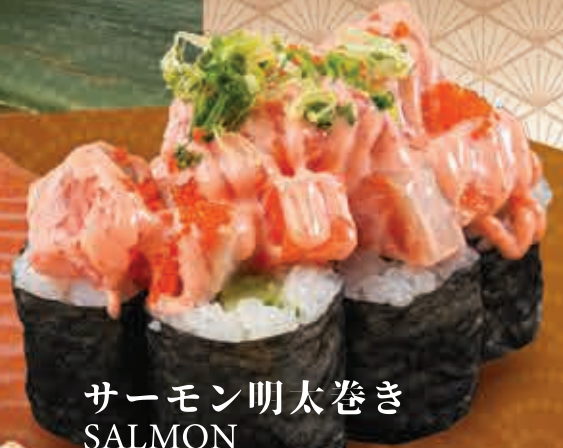
Cucumber maki topped with chopped tuna and pickled radish



サーモン明太巻き

SALMON MENTAIKO MAKI RM 28

Cucumber maki topped with salmon, rich mentaiko sauce and tobiko.



ボルケーノ

VOLCANO ROLL RM 28

Cucumber maki topped with crab meat, scallop, mayonaise and tobiko.



揚げ納豆巻き

FRIED NATTO ROLL RM 20

Deep fried natto maki topped with cucumber and spring onion.



サーモンクリームチーズ揚げ巻き

SALMON CREAM CHEESE ROLL RM 25

Deep fried maki filled with salmon, cream cheese, topped with spring onion & tobiko.



NIGIRI にぎり

極

MUST TRY!!

寿司とは、即ち酢飯などと共に魚介類を組み合わせる相対。特に握り寿司のこと。元々は、寿司は米飯と魚を酢でさせた保存食であった。

大トロ



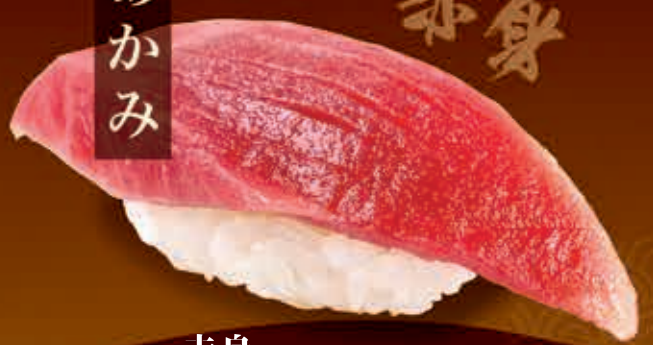
大トロ
OTORO RM 40
Bluefin Fatty tuna

中トロ



中トロ
CHUTORO RM 35
Bluefin medium fatty tuna

あかみ



赤身
AKAMI RM 25
Bluefin lean tuna



甘えび
AMAEBI RM 28
Sweet Prawn



ほたて
HOTATE RM 18
Scallop



カンパチ
KANPACHI RM 18
Amberjack



ヒラメ
HIRAME RM 18
Flounder Fish



タイ
TAI RM 15
Red Snapper



イカ
IKA RM 12
Squid



サーモンの腹身
SALMON
BELLY RM 15



ぶり
BURI RM 16
Yellowtail



えび
EBI RM 12
Prawn



サーモン
SALMON RM 12



鯖
SHIME SABA RM 10
Cured Mackerel



えんがわ
ENGAWA RM 22
Founder Fin



タコ
TAKO RM 12
Octopus



玉子
TAMAGO RM 7



いなり
INARI RM 6
Sweet Tofu
Pouch



海胆
うに
UNI RM 45
Sea Urchin



いくら
IKURA RM18
Salmon Roe

軍艦
GUNKAN

と書かれますが
主に「手巻き寿司」
に手で巻いた寿司です。
海苔で酢飯と具材を円錐形や筒状



巻



海老天ぷ
ら手巻き
EBI TEMPURA
TEMAKI
RM 20



うなぎ手巻き
UNAGI
TEMAKI
RM 20



カリフォル
ニア手巻き
CALIFORNIA
TEMAKI
RM 15

手巻き TEMAKI

細巻きには通常
1種類の具材しか
入っていません

なっとう巻き
NATTO
HOSOMAKI
RM 10

カッパ巻き
CUCUMBER
HOSOMAKI
RM 10

かんぴょう巻き
KANPYO HOSOMAKI
RM 10

細巻き HOSOMAKI

サーモン巻き
SALMON
HOSOMAKI
RM 15

鉄火巻き
TUNA HOSOMAKI RM 18



SASHIMI MORIAWASE

刺身盛合せ

刺身盛合せ 5種
SASHIMI
MORIAWASE 5
5 kind Assorted Sashimi
(Each 2 piece)

RM 60



刺身盛合せ 10種

SASHIMI
MORIAWASE 10
10 kind Assorted sashimi
(Each 1 piece)

RM 188



などをつけて食べる料理。
生のまま薄く切って醤油
新鮮な魚介類などの肉を、

刺身盛合せ3種
SASHIMI
MORIAWASE 3
3 kind assorted sashimi
(Each 2 piece)
RM 45



鮪3点盛
3 SASHIMI MAGURO
3 different park bluefin tuna sashimi
(Each 2 Piece)
RM 160

極上の食感

牡蠣のガンガン焼き
STEAM OYSTER
RM 160
(12pcs)



生牡蠣
NAMA KAKI
(Raw Oyster)
RM 12

SASHIMI 刺身

炙りメサバ

ABURI

SHIME SABA RM 30

Flame-seared cured
mackerel served with chopped
pickled ginger and japanese shiso leaf.



サーモンカーペット

SALMON

CARPACCIO RM 30

Thinly sliced Salmon drizzled
with a light onion dressing.



ごまかんぱち

GOMA KANPACHI RM 55

Sliced japanese amberjack
served with sesame dressing,
topped with shredded nori & sesame seeds.

ブリ塩たたき

BURI SHIO TATAKI

lightly seared japanese amberjack
with salt, topped with garlic
& Japanese shiso leaf

RM 55



ブリ塩たたき

BURI SHIO TATAKI

+

ごまかんぱち

GOMA KANPACHI

RM 100

刺身 SASHIMI

大トロ
OTORO RM 120
Bluefin Fatty Tuna

中トロ
CHUTORO RM 100
Bluefin Medium Fatty Tuna

赤身
AKAMI RM 60
Bluefin Lean Tuna



大トロ

中トロ

あかみ



甘えび
AMAEBI RM 38
Sweet Prawn



タイ
TAI RM 38
Red Snapper



カンパチ
KANPACHI RM 45
Amberjack



ヒラメ
HIRAME RM 48
Flounder



ほたて
HOTATE RM 43
Scallop



サーモン
SALMON RM 30



サーモン
SALMON BELLY RM 45



ぶり
BURI RM 42
Yellow Tail



タコ
TAKO RM 30

SALAD サラダ



豆腐サラダ
TOFU SALAD
RM 22



シーザーサラダ
CAESAR SALAD
Prawn with onsen egg Salad
RM 28



ボルケーノポテサラ
VOLCANO POTATO SALAD
Creamy potato salad topped with a soft
onsen egg, tobiko and ikura.
RM 38



たこわさ
TAKO
WASABI
RM 12



わかめきゅうり酢の物
WAKAME &
CUCUMBER
SUNOMONO
RM 12



梅水品
UME
SUSHO
RM 22



がりトマト
GARI
TOMATO
RM 12



タコときゅうり酢の物
OCTOPUS &
CUCUMBER
SUNOMONO
RM 18



長芋ときゅうりの梅あえ
YAM &
CUCUMBER
WITH PLUM
SAUCE
RM 12



枝豆
EDAMAME
RM 12



きゅうりキムチ
CUCUMBER
KIMCHI
RM 12



山形だしやっこ
COLD TOFU
RM 18

もろきゅう
CUCUMBER WITH
MOROMISO
RM 18



蟹みそきゅうり
CUCUMBER
KANI MISO
RM 18



いぶりがっこチーズ
SMOKED DAIKON WITH
CREAM CHEESE
RM 28

お酒のあて
APPETIZER

SMALL PLATES とりあえず

蟹みそのなめろう

KANI MISO NAMEROU

Assorted Sashimi mixed with rich crab miso, topped with tobiko and spring onion.

RM 35



海鮮ユッケ

KAISEN YUKKE

Diced Assorted sashimi seasoned with special sauce topped with egg yolk.

RM 28

明太子
MENTAIKO
RM 22



Best to Serve with Sake

海鮮
ぼくだん
KAISEN
BAKUDAN
RM 28



えんがわポン酢
ENGAWA
PONZU
RM 28



あん肝ポン酢
ANKIMO
PONZU
RM 28

Best to Serve with Sake

炙りこはだ
の酢の物
ABURI KOHADA
& CUCUNBER
SUNOMONO
RM 22



イカ明太
SQUID MENTAIKO
RM 22



おつまみトロたく
TORO TAKU
RM 35



Best to Serve with Sake

炙りエイヒレ
EIHIRE RM 35



逸品

EXCLUSIVE DISH



極上の食感

牛すき卵焼き
GYU SUKI TAMAGO YAKI
RM 40



しらすだし巻き
SHIRASU DASHI MAKI
RM 25



明太だし巻き
MENTAI DASHI TAMAGO
RM 28



出し巻き卵
DASHI MAKI TAMAGO
RM 20




揚げ出し豆腐
AGE DASHI TOFU
RM 18



山芋鉄板
YAMAIMO TEPPAN
RM 25



明太子のふわふわ焼き
MENTAIKO FUWAFUWA YAKI
RM 40

 Best to Serve with Sake

チキンソセージ
CHICKEN TEPPAN
& SAUSAGE
RM 30

🍷 Best to Serve with Sake



和牛ステーキ
MIYAZAKI WAGYU A5
RM 240 per 100g



つきみつくね
TSUKIMI TSUKUNE
RM 15



蟹グラタン
KANI GRATIN
RM 20



牡蠣のかば焼き
KAKI KABAYAKI
RM 35



エビマヨ
EBI MAYO
RM 25



あさり酒蒸し
ASARI SAKAMUSHI
RM 20



焼 き YAKIMONONO GIRILL

焼き海老
EBI TEPPAN
RM 68



サーモン兜焼き
GRILLED
SALMON HEAD
RM 38



ホッケ
HOKKE HIRAKI
Grilled Japanese hokke,
butterflied and lightly salted.
FULL RM 88
HALF RM 46





イカ焼き
IKA YAKI
Grilled Squid
RM 48



焼きさば
GRILLED SABA
RM 30



うなぎ蒲焼
UNAGI
KABAYAKI
RM 98



焼きハラス
SALMON HARASU YAKI
Grilled salmon belly
RM 40



シシヤモ
SHISHAMO
RM 18



焼きホタテ
GRILLED HOTATE
RM 25



焼き牡蠣
GRILLED OYSTER
RM 16



🍷 Best to Serve with Sake

揚げ物

DEEPP FRIED



サーモンレアかつ
SALMON
RARE KATSU
RM 28



海老天ぷら
EBI TEMPURA
RM 38



天ぷら盛合せ
TEMPURA MORIAWASE
RM 35



唐揚げ
TORI KARAAGE
RM 22



ソフトシェル唐揚げ
SOFT SHELL
CRAB KARAAGE
RM 36



カキフライ
KAKI FRY
RM 35



アジフライ
AJI FRY
RM 30



揚げとうもろこし
FRY SWEET CORN
RM 15



キス天ぷら
KISU TEMPURA
RM 20



明太天ぷら
MENTAIKO TEMPURA
RM 28



タコとネギのさつま揚げ
TAKO NEGI SATSUMA AGE
RM 18



小エビの唐揚げ
KOEBI KARAAGE
RM 18



白魚唐揚げ
SHIRAUO KARAAGE
RM 25

Best to Serve
with Sake



たこ唐揚げ
TAKO KARAAGE
RM 25

げそ天ぷら
GESO TEMPURA
RM 28



あんこうの唐揚げ
MONKFISH KARAAGE
RM 25



ちくわ紅ショウガ
CHIKUWA WITH
PICKLED GINGER
RM 24



ちくわ納豆揚げ
CHIKUWA NATTO
RM 25



ポテトフライサワ
ークリーム、
スイートチリ
FRENCH FRIED
WITH SOUR CREAM
& SWEET CHILI
RM 22



丼 DON



北海道丼
HOKKAIDO DON
Premium Seafood Rice Bowl
RM 218



海鮮丼
KAISEN DON
Seafood Rice Bowl
RM 168



うなぎ丼
UNAGI DON
RM 90



和牛丼温泉卵
WAGYU DON WITH
ONSEN TAMAGO
RM 58



和牛フォアグラ丼
WAGYU FOIE GRAS DON
RM 98



ミニいくらえんがわ丼
MINI ENGAWA IKURA DON
Mini Rice Bowl with Flounder Edge
& Salmon Roe
RM 68



麺 NOODLE

なべ焼
きうどん
NABEYAKI
UDON
RM 35



カレーうどん
CURRY UDON
RM 35



冷やしそば
SOBA
RM 23



蒸 CHAWANMUSHI



アサリ味噌汁
ASARI MISO
SOUP RM 18

汁 SOUP

あおさ味噌汁
AOSA MISO SOUP RM 12

なめこ味噌汁
NAMEKO MISO SOUP RM 12



茶碗蒸し
CHAWANMUSHI
RM 8

トリフ茶碗蒸し
TRUFFLE OIL
CHAWANMUSHI RM 22

