

堂食

New Dine In & Take away offer

外賣優惠

6折

早鳥  
優惠

12:45pm前 離座或外賣下單

8折

12:45 - 2:30pm

6折

2:30pm 後入座\*

最新營業時間

11:00  
AM

開始營業



\*外賣最後下單時間7:30pm

シエフのおすすすめ・廚師推介

豊洲極上  
刺身盛り合わせ (10点)

豊洲極上刺身盛 (10款)  
Toyosu Daily Sashimi Platter (10 kinds)

\$880



豊洲すし盛り合わせ  
(握り12貫)

豊洲壽司盛 (12件)  
Toyosu Sushi Platter (12pcs)

\$480



うなぎ玉子焼き

鰻魚玉子焼

Japanese Egg Omelet with Grilled Eel

\$88



いくらオムライス

明珠蛋包飯

Omelete Rice with Salmon Roe

\$230



Chef's  
Recommendations



ミ  
ミ  
ミ  
サ  
ラ  
ダ  
・  
沙  
律  
Salad

カニ子サラダ  
蟹籽沙律 Crab Roe Salad

\$68



カニサラダ  
蟹肉沙律 Crab Meat Salad



\$98



サーモンたたきサラダ  
他他三文魚沙律 Seared Salmon Salad

\$88

トマト豆腐サラダ  
番茄豆腐沙律  
Tomato & Tofu Salad

\$68



冷奴   
冷豆腐 Chilled Tofu

\$38

海鮮と海藻サラダ  
海鮮海草沙律  
Seafood and Seaweed Salad  
\$98



九州産



九州産たまごを使用しています、  
毎日数量限定  
日本九州卵使用，每日限量供應  
Made with Eggs from Kyushu,  
Limited while stock last

### 玉子焼き

玉子焼

Japanese Egg Omelet

\$58

### チーズ玉子焼き

芝士玉子焼

Japanese Egg Omelet with Cheese

\$68

人気

### 明太子玉子焼き

明太子玉子焼

Japanese Egg Omelet with Meitaigo

\$88



自家製玉子焼き  
・自家製玉子焼

### うなぎ玉子焼き

鰻魚玉子焼

Japanese Egg Omelet with Grilled Eel

\$88



Homemade  
Japanese  
Egg Omelet

食物アレルギーの方は店員にお申し出ください。準備に時間がかかる、あなたの忍耐力に感謝します。

如有食物敏感，請通知店員，我們會盡力配合調整。食物製作需時，多謝你的耐心等候。

If you have any food allergies, please inform your server. We are happy to discuss any necessary changes to your meal. Preparation takes time. Thank you for your patience.

# 居酒屋の味

・ 居酒屋風味

Izakaya Specialties



塩辛盛り合わせ \$98  
三點鹽辛 Salted Pickles Platter

牡蠣のみそ焼き \$68  
味噌焼蠣 Grilled Oyster with Miso Sauce



ホタルイカの塩辛 \$48  
螢光魷魚鹽辛 Salted Firefly Squid

イカの塩辛 \$48  
魷魚鹽辛 Salted Squid

チーズの酒盜 \$68  
酒盜芝士 Salted Fish Intestine and Cheese

赤ワインらっきょう \$48  
紅酒蕎頭 Pickles in Red Wine

漬物盛り合わせ \$68  
漬物盛 Pickles Platter



若布ときゅうりの酢の物 \$48  
海草青瓜醋物  
Seaweed and Cucumber in Vinegar

大根漬 \$48  
白蘿蔔漬 Pickled Radish

ゴボウ漬 \$38  
牛蒡漬 Pickled Burdock

にんにく漬 \$38  
蒜頭漬 Pickled Garlic

キムチ \$48  
泡菜 Kimchi

枝豆 \$38  
枝豆 Edamame

味噌汁 \$20  
味噌湯 Miso Soup

あさり味噌汁 \$30  
蜆味噌湯 Miso Soup with Clam

鯛スープ \$68  
鯛魚湯 Snapper Soup

かに甲羅焼き (2個) \$198  
甲羅焼 (2枚)  
Miso Crab Grilled in Shell (2 pcs)



銀だら西京焼き  
銀鱈魚西京焼  
Grilled Cod Fish with Miso Sauce  
\$178



牛タン串 \$68  
厚焼牛舌串 (1串)  
Grilled Beef-tongue Skewer (1pc)

軟骨つくね串 \$28  
免治 軟骨棒  
Minced Chicken Soft Bone Skewer

焼き餃子 (5個) \$58  
日式煎餃子 (5件)  
Pan-fried Pork Dumpling (5pcs)

**人気** 焼き手羽先 (2本) \$42  
串焼雞翼 (2串)  
Grilled Chicken Wing (2 skewers)

ふぐ味醂干し \$78  
泡魚乾 Dried Puffer Fish

照り焼きステーキ \$158  
照燒牛扒 Teriyaki Steak

鯖の塩焼き \$88  
鹽燒鯖魚 Grilled Mackerel with Salt

韓国風チーズもちグラタン \$68  
芝士焗韓式年糕 Cheese Baked Korean Rice Cake

はまちかま塩焼き \$168  
鹽燒油甘魚鮫 Grilled Yellowtail Joint

鮭の塩焼き \$128  
鹽燒三文魚 Grilled Salmon with Salt

野菜炒め \$78  
日式炒雜菜 Stir-fried Assorted Vegetables

茶碗蒸し\* \$58

日式蒸蛋\* Steamed Egg Custard\*

**九州産** \*当店は九州産卵を使用しています  
日本九州卵使用  
Made with Eggs from Kyushu



食物アレルギーの方は店員にお申し出ください。準備に時間がかかる、あなたの忍耐力に感謝します。  
如你有食物敏感，請通知店員，我們會盡力配合調整。食物製作需時，多謝你的耐心等待。

If you have any food allergies, please inform your server. We are happy to discuss any necessary changes to your meal. Preparation takes time. Thank you for your patience.

刺身盛り合わせ

刺身盛

Sashimi Platter



人気

豊洲極上

刺身盛り合わせ (10点)

豊洲極上刺身盛 (10款)

Toyosu Daily Sashimi Platter (10 kinds)

\$880

限定

豊洲

刺身盛り合わせ (3点)

豊洲特送刺身 (3款)

Toyosu Sashimi (3 kinds)

\$320



旬の白身魚薄造り

時令白身魚薄切

Seasonal White Flesh Fish Sashimi

\$260



特選刺身盛り合わせ (6点)

特選刺身盛 (6款)

Premium Sashimi Platter (6 kinds)

\$480

アジ

池魚

Horse Mackerel

\$280/條tail

すしセット・寿司盛  
Sushi Platter



豊洲すし盛り合わせ  
(握り12貫)  
豊洲寿司盛 (12件)  
Toyosu Sushi Platter (12pcs)  
\$480

極上すし盛り合わせ  
(握り10貫)  
極上寿司盛 (10件)  
Premium Sushi Platter (10pcs)  
\$350



炙りすし盛り合わせ  
(握り10貫)  
炙焼寿司盛 (10件)  
Seared Sushi Set (10pcs)  
\$280



特選すし盛り合わせ  
(握り10貫 + 細巻4貫)  
特選寿司盛 (寿司10件 + 小巻4件)  
Deluxe Sushi Platter (Sushi 10pcs + Thin Roll 4pcs)  
\$180



マグロすし盛り合わせ  
(握り6貫 + 巻き2貫 + 細巻4貫)  
鮭魚寿司盛 (寿司6件 + 巻物2件 + 小巻4件)  
Tuna Sushi Set (Sushi 6pcs + Roll 2pcs + Thin Roll 4pcs)  
\$300



お子様弁当\*  
兒童便當 Kids Bento  
\$90



お子様すし盛り合わせ\*  
兒童寿司定食 Kids Sushi Set  
\$90

玉子焼き、サラダ、ガニ肉コッロケ、鶏から揚げ、豚トロかつ、とうもろこしあけ、おにぎり  
玉子・沙律・蟹肉薯餅・炸雞・吉列豬頸肉、炸粟米餅・飯團  
Omelete Egg, Salad, Crab Meat Hash Brown, Deep-fried Chicken, Pork Jowl Cutlet, Deep-fried Corn Cake, Rice Ball

カリフォルニアロール、アボカドの玉子ロール、うなぎ棒、チーズえび、玉子焼きすしボール、きゅうり軍艦  
加州卷、牛油果雞蛋卷、鰻魚棒、芝士熟蝦、蛋皮壽司波、青瓜軍艦  
California Roll, Avocado & Scrambled Egg Roll, Eel Stick, Cheese & Cooked Shrimp, Scrambled Egg Rice Ball, Cucumber Gukan



\*お子様すし盛り合わせとお子様弁当は12才以下お子様だけ召し上がります。13才以上お客様がお召し上がる場合は**定価150ドル**かかります。  
兒童寿司定食及兒童便當只供12歲或以下兒童享用。如13歲以上人士點選，需付**正價\$150**。  
Kids Sushi Set & Kids Bento are only for kids aged 12 or below. If aged 13 or above have to pay at **original price \$150**.

# 握

# 司

手握  
壽司  
SUSHI

# り

# 寿



中トロ (長崎産)  
中鮪魚腩 (長崎産)  
Semi-Fatty Tuna (Nagasaki)

\$50



赤身 (長崎産)  
赤身 (長崎産)  
Tuna (Nagasaki)

\$30



大トロ (長崎産)  
大鮪魚腩 (長崎産)  
Prime Fatty Tuna (Nagasaki)

\$70



アナゴ  
海鰻 Sea Eel

\$45



シマアジ  
深海池魚 Striped Jack

\$40



さば  
鯖魚 Mackerel

\$35



金目鯛  
金目鯛 Golden Eye Sea Bream

\$45



はまちはらみ  
油甘魚腩 Yellowtail Belly

\$40



はまち  
油甘魚 Yellowtail

\$25



真鯛  
真鯛 Sea Bream

\$20



ヒラメ  
左口魚 Olive Flounder

\$30



アジ  
池魚 Horse Mackerel

\$30



うなぎ  
鰻魚 Eel

\$25



玉子焼き  
玉子 Scrambled Egg

\$15



サーモンはらみ  
三文魚腩 Salmon Belly

\$25



サーモン  
三文魚 Salmon

\$20



たこ  
八爪魚 Octopus

\$20



いなり  
腐皮 Sweet Beancurd

\$15

わさびを抜きの場合は、店員に伝えてください。 廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。  
Our sushi is prepared with wasabi. If you prefer your sushi without wasabi, please inform your server in advance.

食物アレルギーの方は店員にお申し出ください。準備に時間がかかる、あなたの忍耐力に感謝します。  
如果你有食物敏感，請通知店員，我們會盡力配合調整。食物製作需時，多謝你的耐心等待。

If you have any food allergies, please inform your server. We are happy to discuss any necessary changes to your meal. Preparation takes time. Thank you for your patience.

海老と貝類すし



ジャンボホタテ  
珍寶帆立貝  
Giant Scallop

\$60



ボタンエビ (北海道産)  
牡丹蝦 (北海道産)  
Botan Prawn (Hokkaido)

\$75



ボタンエビ (カナダ)  
牡丹蝦 (加拿大)  
Botan Prawn (Canada)

\$40



甘えび  
甜蝦  
Sweet Shrimp

\$20



活赤貝  
活赤貝  
Live Ark Shell

\$48



ホタテ (北海道産)  
帆立貝 (北海道産)  
Scallop (Hokkaido)

\$40



松葉ガニ足  
松葉蟹脚  
Snow Crab Leg

\$30



えび  
熟蝦  
Cooked Shrimp

\$20



北寄貝  
北寄貝  
Surf Clam

\$20

炙りすし



大トロ (長崎産)  
炙焼大鮪魚腩 (長崎産)  
Seared Prime Fatty Tuna  
(Nagasaki)

\$78



えんがわ  
炙焼左口魚邊  
Seared Olive  
Flounder Muscle

\$38



金目鯛  
炙焼金目鯛  
Seared Golden Eye  
Sea Bream

\$48



シマアジ  
炙焼深海池魚  
Seared Striped Jack

\$43



フォアグラ  
炙焼鵝肝  
Seared Foie Gras

\$88



サーモンほらみ  
炙焼三文魚腩  
Seared Salmon Belly

\$28



さば  
炙焼鯖魚  
Seared Mackerel

\$38



ホタテ (北海道産)  
炙焼帆立貝 (北海道産)  
Seared Scallop (Hokkaido)

\$43



ボタンエビと  
カニみそ (カナダ産)  
炙焼牡丹蝦蟹膏 (加拿大産)  
Seared Botan Prawn with  
Crab Paste (Canada)

\$48

軍艦



サーモンいくら  
三文魚親子壽司  
(三文魚, 三文魚籽, 沙律醬)  
Salmon & Salmon Roe  
with Mayonaise

\$55



ネギトロ  
極上香蔥鮪魚腩蓉  
Minced Prime Fatty  
Tuna with Spring Onion

\$25



うに (北海道産)  
海膽 (北海道産)  
Sea Urchin  
(Hokkaido)

\$70



カニとかにみそ  
松葉蟹肉蟹膏  
Snow Crab Meat  
& Crab Paste

\$30



イクラ  
三文魚籽  
Salmon Roe

\$35



カニ足とかにみそ  
蟹脚蟹膏  
Crab Leg & Crab Paste

\$30



カニ子  
蟹籽  
Crab Roe

\$15



カニ子ホタテ  
マヨネース  
蟹籽帶子粒沙律  
Crab Roe & Diced  
Scallop Salad

\$30

# 刺身・刺身

## Sashimi



大 大鮪魚腩  
ト (長崎産)  
口 Prime Fatty Tuna  
(Nagazaki)  
\$200  
(長崎産)



中 中鮪魚腩  
ト (長崎産)  
口 Semi-Fatty Tuna  
(Nagazaki)  
\$150  
(長崎産)



赤 赤身  
身 (長崎産)  
長 Tuna  
崎 (Nagazaki)  
産 \$100



シ 深海池魚  
マ Striped Jack  
ア \$95  
ジ



さ 鯖魚  
ば Mackerel  
\$95



は 油甘魚  
ま Yellowtail  
ち \$70



は 油甘魚腩  
ま Yellowtail Belly  
ち \$90  
はらみ



真 真鯛  
鯛 Sea Bream  
\$60



金 金目鯛  
目 Golden Eye  
鯛 Sea Bream  
\$95



サ 三文魚腩  
ー Salmon Belly  
モ \$95  
んはらみ



サ 三文魚  
ー Salmon  
モ \$50  
ん



い 三文魚籽  
く Salmon Roe  
ら \$80



海 海膽  
膽 (北海道産)  
う Sea Urchin  
に (Hokkaido)  
北 \$380/客 serving  
海 北海道産



ホ 帆立貝  
タ Scallop  
テ \$98



活 活赤貝2隻  
赤 Live Ark Shell  
貝 (2 pcs)  
(2匹) \$100



珍 珍寶牡丹蝦  
寶 (北海道産)  
ジ Jumbo Botan  
ン Prawn (Hokkaido)  
ボ \$75/隻pc  
タ (北海道産)  
ンエビ



ボ 牡丹蝦  
タ (加拿大産)  
ン Botan Prawn  
エ (Canada)  
ビ \$40/隻pc  
(カナダ産)



甘 甜蝦  
え Sweet Shrimp  
び \$50/5隻pc

食物アレルギーの方は店員にお申し出ください。準備に時間がかかる、あなたの忍耐に感謝します。

如你有食物敏感，請通知店員，我們會盡力配合調整。食物製作需時，多謝你的耐心等待。

If you have any food allergies, please inform your server. We are happy to discuss any necessary changes to your meal. Preparation takes time. Thank you for your patience.



## 極上マグロ(長崎産)丼

### 極上鮪魚(長崎産)丼

Premium Tuna (Nagasaki) Donburi  
大トロ、中トロ、赤身、ネギトロ  
大鮪魚腩、中鮪魚腩、赤身、香葱鮪魚蓉  
Prime Fatty Tuna, Fatty Tuna,  
Tuna & Minced Fatty Tuna  
with Spring Onion

\$358



## 極上鮭勘丼

### 極上鮭勘丼

Premium Sushi Kan Donburi  
毎日航空便で直送10点刺身  
毎日精選10款空运鮮刺身  
10 kinds of Seasonal  
Sashimi Shipped Daily

\$358



## うにホタテサーモン丼

### 海膽帶子三文魚丼

Sea Urchin, Scallop &  
Salmon Donburi  
うに、ホタテ、サーモン  
海膽、帶子、三文魚  
Sea Urchin,  
Scallop & Salmon

\$208



+ \$120 でダブル  
北海道産うに追加  
できます(うに丼以外)

加 \$120 升級雙倍北海道海膽  
(海膽丼除外)

Add \$120 to enjoy double amount  
of Sea Urchin (except Sea  
Urchin Donburi)



## 函館丼

### 函館丼 Hakodate Donburi

松葉ガニ肉、松葉ガニみぞ、  
松葉カニ棒、うに、イクラ  
松葉蟹肉、松葉蟹膏、  
松葉蟹棒、海膽、三文魚籽  
Snow Crab Meat,  
Snow Crab Paste,  
Snow Crab Leg,  
Sea Urchin, Salmon Roe

\$248

## 北海丼

### 北海丼 Hokkaido Donburi

うに、ボタンエビ、中トロ、松葉ガニ肉、  
ホタテ、鯛、はまち、サーモン、イクラ  
海膽、牡丹蝦、中鮪魚腩、松葉蟹肉  
帆立貝、鯛魚、油甘魚、三文魚、三文魚籽  
Sea Urchin, Botan Prawn,  
Fatty Tuna, Snow Crab Meat,  
Scallop, Snapper, Hamachi,  
Salmon & Salmon Roe

\$288



## 三色丼

### 三色丼 Trio Donburi

うに、ネギトロ、イクラ  
海膽、香葱鮪魚蓉、三文魚籽

Sea Urchin, Minced Fatty Tuna & Salmon Roe

\$258

限定



うに丼 (北海道産)  
海膽丼 (北海道産)

Sea Urchin Donburi  
(Hokkaido)

\$388



サーモンイクラ丼  
三文魚親子丼 (三文魚, 三文魚籽)

Salmon & Salmon Roe Donburi

\$188



ぼらちらし  
(10種類の魚、ネギトロ)  
角切魚生丼 (10款角切魚生, 鮪魚蓉)

Diced Seafood Donburi (10 kinds of Diced  
Sashimi & Minced Fatty Tuna)

\$188



丼／飯

・ 丼／飯  
Donburi  
Rice



限定



いくらオムライス  
明珠蛋包飯

Omelete Rice with  
Salmon Roe

\$238

人気



ロブスターのおかゆ  
龍蝦雜坎

Lobster Porridge

\$248



ミックス天丼  
(穴子, 旬の魚, 海老, カニ棒, 野菜)

雜錦海鮮天丼 (穴子, 時令海魚, 蝦, 蟹棒, 野菜)

Assorted Tempura Donburi

(Sea Eel, Seasonal Fish, Shrimp, Crab Stick, Vegetable)

\$238

店長  
推介



から揚げ丼 甘酢味  
甜酸炸雞丼

Deep-fried Chicken with  
Sweet & Sour Sauce Donburi

\$118

店長  
推介



焼き牛丼  
燒牛丼

Grilled Beef Donburi

\$168

店長  
推介



焼き豚丼  
燒豚丼

Grilled Pork Donburi

\$128



うなぎ丼  
鰻魚丼

Eel Donburi

\$168

人気

海老天丼  
蝦天扶良丼

Shrimp Tempura Donburi

\$158

天丼 (海老, 野菜)  
天丼 (蝦, 野菜)

Assorted Tempura Donburi (Shrimp, Vegetables)

\$128

カツ丼

滑蛋吉列豬扒飯

Pork Chop Cutlet &  
Scrambled Egg Donburi

\$128

食物アレルギーの方は店員にお申し出ください。準備に時間がかかる、あなたの忍耐力に感謝します。

如有食物敏感, 請通知店員, 我們會盡力配合調整。食物製作需時, 多謝你的耐心等待。

If you have any food allergies, please inform your server. We are happy to discuss any necessary changes to your meal. Preparation takes time. Thank you for your patience.

うどん・烏冬  
Udon

鍋焼うどん

鍋焼烏冬

Nabeyaki Udon

\$128

海鮮焼きうどん

海鮮炒烏冬

Stir-fried Seafood Udon

\$128

野菜焼きうどん

野菜炒烏冬

Stir-fried Assorted Vegetables Udon

\$118

人気

牛肉うどん

牛肉湯烏冬

Beef Udon in Soup

\$138

食物アレルギーの方は店員にお申し出ください。準備に時間がかかる、あなたの忍耐力に感謝します。

如你有食物敏感，請通知店員，我們會盡力配合調整。食物製作需時，多謝你的耐心等候。

If you have any food allergies, please inform your server. We are happy to discuss any necessary changes to your meal. Preparation takes time. Thank you for your patience.

写真はイメージです 相片僅供參考 Photo for reference only.

サービス料10% 另加一服務費 10% service charge.

揚げ

炸物

Deep Fried



海老天ぷら  
蝦天扶良 Prawn Tempura

\$148

野菜天ぷら盛り合わせ  
野菜天扶良 Vegetable Tempura

\$98

カキフライ  
吉列廣島蠔 Oyster Cutlet

\$108

イカ下足揚げ  
炸魷魚爪 Deep-fried Squid

\$68

とんかつ  
吉列豬扒 Deep-fried Pork

\$98

揚ヶ出汁豆腐 \$58  
炸豆腐 Deep-fried Tofu

とうもろこし \$58  
炸粟米餅 Deep-fried Corn Cake

銀だら骨のから揚げ \$58  
炸銀鱈魚骨 Deep-fried Cod Fish Bone



鶏から揚げ \$68  
和風炸雞  
Deep-fried Chicken in Japanese Style

鶏なんこつの唐揚げ \$68  
炸雞軟骨 Deep-fried Chicken Soft Bone

明太子手羽先揚げ(2個) \$78  
炸明太子雞翼(2隻)  
Deep-fried Chicken Wing Stuffed with Meitaigo (2pcs)



天ぷら盛り合わせ  
雜錦天扶良 Assorted Tempura  
\$128



# 王の海鮮丼

王者海鮮丼 (超特盛)

King of Seafood Donburi (Premium Set)

(超特盛)

\$498

+ \$120 でダブル  
北海道産うに追加  
できます

加 \$120 升級雙倍北海道海膽  
Add \$120 to enjoy double  
amount of Sea Urchin



食物アレルギーの方は店員にお申し出ください。準備に時間がかかる、あなたの忍耐力に感謝します。

如你有食物敏感，請通知店員，我們會盡力配合調整。食物製作需時，多謝你的耐心等待。

If you have any food allergies, please inform your server. We are happy to discuss any necessary changes to your meal. Preparation takes time. Thank you for your patience.



### 鮭勘寿司サンド

鮭勘寿司三文治

SushiKan Sushi Sandwich

\$108



### アナゴアボカド卷

穴子牛油果卷

Sea Eel & Avocado Roll

\$138



### 海の宝玉石子卷

海の瑰寶玉石子卷

Sea Jewels & Egg Roll

\$238



### エビフライ卷 とチーズと桜えび

櫻芝炸蝦卷  
Fried Prawn Roll with Cheese &  
Sakura Shrimp

\$138



### サーモン&クリームチーズ卷

忌廉芝士三文魚卷

Salmon & Cream Cheese Roll

\$148

創意卷き・創意卷物

Creative Roll

食物アレルギーの方は店員にお申し出ください。準備に時間がかかる、あなたの忍耐に感謝します。

如你有食物敏感，請通知店員，我們會盡力配合調整。食物製作需時，多謝你的耐心等候。

If you have any food allergies, please inform your server. We are happy to discuss any necessary changes to your meal. Preparation takes time. Thank you for your patience.

創意卷き

創意卷物

Creative Roll



虹の海鮮卷

彩虹海鮮卷

Rainbow Seafood Roll

\$188



うなぎの蒲焼き卷

蒲焼鰻魚棒

Grilled Eel Stick

\$108



カリフォルニア卷  
ととびっこサラダ

星級加州卷配蟹籽沙律

Signature California Roll with Crab Roe Salad

\$138



漬物卷

漬の素卷

Pickles Roll

\$78



アボカドサラダ卷

牛油果素菜卷 (4件)

Avocado & Green Salad Roll (4pcs)

\$108

アボカド・  
ソフトシェルクラブ卷

牛油果軟殼蟹卷

Soft Shell Crab & Avocado Roll

\$118



細卷  
・  
Thin Roll

極上ネギトロ巻 \$80  
(長崎産)  
極上大鮪魚腩卷(長崎産)  
Minced Prime Fatty Tuna  
(Nagazaki) Roll

ネギトロとたくあん巻 \$80  
香蔥鮪魚腩卷黃蘿蔔卷  
Minced Fatty Tuna with Spring  
Onion and Pickled Radish Roll

ネギサーモン巻 \$48  
三文魚卷 Minced Salmon Roll

鉄火巻 \$58  
鐵火卷 Tuna Roll

アボカド巻 \$38  
牛油果卷 Avocado Roll

たまご巻 \$28  
玉子卷 Scrambled Egg Roll

たくあん巻 \$28  
黃蘿蔔卷 Pickled Radish Roll

かっぱ巻 \$28  
青瓜卷 Cucumber Roll



大トロ(長崎産)手巻 \$120  
大鮪魚腩(長崎産)手巻  
Prime Fatty Tuna (Nagazaki) Hand Roll

うに(北海道産)手巻 \$120  
海膽(北海道産)手巻  
Sea Urchin (Hokkaido) Hand Roll

ネギトロ手巻 \$70  
香蔥鮪魚腩手巻  
Minced Fatty Tuna w/ Spring Onion Hand Roll

スパイシーまぐろ手巻 \$70  
辣味吞拿魚手巻 Spicy Tuna Hand Roll

ホタテ(北海道産)手巻 \$60  
帶子(北海道産)手巻  
Scallop (Hokkaido) Hand Roll

ウナギ手巻 \$55  
鰻魚手巻 Eel Hand Roll

ソフトシェルクラブ手巻 \$70  
軟殼蟹手巻 Deep-fried Soft Shell Crab Hand Roll

サーモン手巻 \$35  
三文魚手巻 Salmon Hand Roll

スパイシーサーモン手巻 \$35  
辣味三文魚手巻 Spicy Salmon Hand Roll

いくら手巻 \$50  
三文魚籽手巻 Salmon Roe Hand Roll

カリフォルニア手巻 \$35  
加州手巻 California Hand Roll

とぴ子手巻 \$30  
蟹籽手巻 Crab Roe Hand Roll

たくあん手巻 \$28  
黃蘿蔔手巻 Pickled Radish Hand Roll

かっぱ手巻 \$28  
青瓜手巻 Cucumber Hand Roll

手巻  
・  
Hand Roll

食物アレルギーの方は店員にお申し出ください。準備に時間がかかる、あなたの忍耐力に感謝します。  
如你有食物敏感, 請通知店員, 我們會盡力配合調整。食物製作需時, 多謝你的耐心等候。

If you have any food allergies, please inform your server. We are happy to discuss any necessary changes to your meal. Preparation takes time. Thank you for your patience.

追加小食

Add-on



枝豆  
枝豆  
Edamame  
\$28



餃子の唐揚げ (3個)  
炸餃子 (3件)  
Deep-fried Dumplings (3 pcs)  
\$30



甘エビ (3尾)  
甜蝦 (3件)  
Sweet Shrimp (3 pcs)  
\$28



サーモンさしみ (3切)  
三文魚刺身 (3片)  
Salmon Sashimi (3 pcs)  
\$45

はまち (3切)  
油甘魚 (3片)  
Yellowtail (3 pcs)  
\$28

サーモン (2貫)  
三文魚壽司 (2件)  
Salmon Sushi (2 pcs)  
\$30

蟹子サラダ  
蟹籽沙律  
Crab Roe Salad  
\$58

鶏のなんこつ揚げ  
炸雞軟骨  
Deep-fried Chicken Soft Bone  
\$28

宇治抹茶沙冰  
Uji Macha Slushy  
\$45

青森蘋果汁  
Aomori Apple Juice  
\$38

乳酸梳打  
Calpis Soda  
\$38

青檸梳打  
Lime Soda  
\$38

巨峰梳打  
Grape Soda  
\$38

可口可樂  
Coke  
\$28

可口可樂 Zero  
Coke Zero  
\$28

雪碧  
Sprite  
\$28

芬達橙汁  
Fanta  
\$28

忌廉  
Cream Soda  
\$28

波子汽水  
Ramune  
\$28

檸檬茶 (凍)  
Lemon Tea (Iced)  
\$28

柚子蜜 (熱/凍)  
Yuzu Honey Drink (hot/ cold)  
\$28

烏龍茶 (凍)  
Oolong Tea (Iced)  
\$28

有汽礦泉水  
Sparkling Water  
\$28

礦泉水  
Mineral Water  
\$28

Corkage 300ml or below: \$100; 720ml or below \$300; above 720ml or Magnum: \$500  
Cut Cake Fee \$100 per cake

ランチセット  
午市套餐  
Lunch Set

鮮うまい鮭勘

f i g sushikanhk/ 鮭勘