

GYOTAKU LUNCH MENU

- | | |
|---|-------|
| A. 鹿児島牛雲丹丼 温玉いくらのせセット 鹿児島和牛併海膽三文魚籽温泉蛋定食
Kagoshima Wagyu w/Uni, Salmon Roe & Onsen Egg "Gorgeous" Rice Bowl Set | \$430 |
| C. 豪華北海道丼セット 豪華北海道定食
Special Hokkaido Rice Bowl Set | \$380 |
| E. 漬けマグロ丼 いくらのせセット 香漬吞拿魚三文魚籽飯定食
Soy Marinated Tuna w/Salmon Roe Rice Bowl Set | \$290 |
| F. 雲丹ネギトロ丼セット 碎蔥吞拿魚伴海膽飯定食
Uni, Minced Tuna & Spring Onion Rice Bowl Set | \$290 |
| G. ちらし寿司セット 魚生飯定食
Chirashi Sushi Bowl Set | \$260 |
| H. パラちらし寿司セット 角切魚生飯定食
Bara Chirashi Sushi Bowl Set | \$190 |
| I. サーモンいくら親子丼セット 三文魚親子丼定食
Salmon & Salmon Roe "Oyako" Rice Bowl Set | \$180 |
| J. 彩り刺身セット 刺身定食
Sashimi Set | \$250 |
| K. 寿司 10 貫セット 寿司 10 件定食
Sushi 10pcs Set | \$240 |
| L. 寿司 5 貫ときつね稲庭うどんセット 寿司 5 件拵皮稲庭烏冬定食
Sushi 5pcs & Sweetened Deep-fried Tofu Inaniwa Udon Set | \$200 |
| O. 牛肉稲庭うどんと雲丹サーモン手巻き寿司セット 牛肉稲庭烏冬併三文魚海膽手巻定食
Beef Inaniwa Udon & Uni Salmon Hand Roll Set | \$180 |
| P. 鹿児島牛のすき焼きセット 鹿児島和牛壽喜焼定食
Kagoshima Wagyu Sukiyaki Set | \$300 |
| Q. アンガス牛のすき焼きセット アン格斯牛肉壽喜焼定食
Angus Beef Sukiyaki Set | \$190 |
| R. 照り焼きアンガステーキセット 照焼アン格斯牛排定食
Angus Beef Steak w/Teriyaki Sauce Set | \$190 |
| S. 銀だら西京焼きセット 銀鰹魚西京焼定食
Grilled Black Cod w/Miso Paste Set | \$190 |
| U. 鰻の蒲焼き丼セット 蒲焼鰻魚定食
Grilled Eel "Kabayaki" Rice Bowl Set | \$180 |
| V. 牛バラ大根煮込み おでん風セット 関西煮牛腩蘿蔔定食
Stewed Beef Brisket and Radish "Oden Style" Set | \$170 |
| W. 数量限定 本日のカマ焼きと刺身 2 種盛りセット 是日魚鮫推介及兩款刺身定食
"LIMITED" Today' s Grilled fish Collar & Two Kinds of Sashimi Set | \$190 |
| X. 沖縄豚のロースカツ丼セット 香炸沖縄豚肉伴滑蛋蓋飯定食
Deep-fried Okinawa Pork Loin w/Egg Rice Bowl Set | \$160 |
| 本日の刺身 2 種 是日推介刺身 2 款
Today' s Sashimi 2 Kinds | \$55 |

定食跟沙律, 味噌湯, 甜品
Set includes Salad, Rice, Miso Soup and Homemade Dessert

加一服務費
Subject to 10% Service Charge

魚作

おまかせコース
Omakase Course

前菜
Appetizer

サラダ
Salad

刺身/寿司盛り合わせ
Sashimi / Sushi Assortment

刺身/寿司
Sashimi / Sushi

細巻き/手巻き
Thin Rolled Sushi / Hand Rolled Sushi

巻き寿司
Rolled Sushi

一品寿司
Speciality Sushi

一品
A La Carte

揚げ物
Fried Dish

焼き物
Grilled Dish

小鍋
Small Hot Pot

食事
Rice, Noodles, Soup

デザート
Dessert



All menu items are subject to a 10% service charge

おまかせコース

OMAKASE COURSE

1. つまかせコース
Seasonal Special Dishes Course

2. 寿司ダケコース
Sushi Course

3. 寿司アテコース
Sushi & Seasonal Special Dishes Course

前菜主廚推薦料理

580

寿司主廚推薦料理

780

前菜&寿司主廚推薦料理

980

*Available for Counter Table Only

All menu items are subject to a 10% service charge

前菜

APPETIZER

4. 自家製おつまみガリ 
Homemade Ginger Pickled in Sweet Vinegar "Sushi Ginger" 自家製甜醋腌生薑

38

5. たこわさ
Seasoned Octopus w/Wasabi

芥辣八爪魚

48

6. えだまめ
Edamame

枝豆

48

7. 漬物盛り合わせ
Assorted Japanese Pickles

腌物盛合

58

8. たたみいわし
Dried Sardines Sheet

榻榻米小沙旬魚片

58

9. 酒盗チーズ
Salt-pickled Bonito Innards w/Cream Cheese

酒盗芝士

58

主廚推薦 
Chef Recommendations

All menu items are subject to a 10% service charge

前菜

APPETIZER

10. 日本産たまごのだし巻き 
クリームチーズ / 海苔 / ねぎ入り
Japanese Style Rolled Omelette w/Dashi
+ Seaweed / + Cream Cheese / + Spring Onion \$98

11. 牛バラ大根煮込み おでん風 
Stewed Beef Brisket and Radish "Oden Style"

12. フグみりん干し
Dried Blowfish Seasoned w/Mirin

13. 本日のちよいアテ盛り合わせ
Today's Assorted Appetizers

14. 本日の海鮮カルパッチョ盛り合わせ
Today's Assorted Seafood Carpaccio

厚焼玉子 * 選用日本産雞蛋
加紫菜 / 忌廉芝士 / 蔥
\$98

風関西煮牛腩蘿蔔

厳選味醂魚乾

本日前菜盛合

本日海鮮薄切沙律

78

78

88

178

188

主廚推薦 

Chef Recommendations

All menu items are subject to a 10% service charge

サラダ

SALAD

15. 蟹子サラダ
Crab Roe Salad

蟹籽沙律

68

16. シェフのいくらのせポテトサラダ
Chef's Potato Salad Topped with Salmon Roe

自家製三文魚子薯仔沙律

78

17. 大根とカリカリじゃこのサラダ
(梅しそドレッシング)
Radish & Dried Young Sardines Salad w/Shiso Plum Dressing

蘿蔔伴香脆小魚乾沙律
(和風梅紫蘇醬汁)

98

18. キノコと炙りホタテのハリハリサラダ
(和風ドレッシング)
Mushroom & Grilled Scallop Mizuna Salad w/Japanese Style Dressing

炙焼帆立貝伴野菌水菜沙律
(和風醬汁)

128

19. 沖縄豚のしゃぶしゃぶサラダ
(胡麻ポン酢ドレッシング)
Okinawa Pork Shabu Shabu Salad w/Sesame Ponzu Dressing

沖繩豚肉SHABU SHABU沙律
(芝麻醋醬汁)

128

主廚推薦

Chef Recommendations

All menu items are subject to a 10% service charge

刺身/寿司盛り合わせ

SASHIMI / SUSHI ASSORTMENT

20. 寿司盛り合わせ 10貫
Sushi Assortment (10pcs)

21. 特上寿司盛り合わせ 10貫
Deluxe Sushi Assortment (10pcs)

22. 刺身 5点盛り合わせ
Sashimi Assortment 5 Kinds

23. 刺身 7点盛り合わせ
Sashimi Assortment 7 Kinds

寿司盛合 (10件)

特上寿司盛合 (10件)

刺身盛合 5点

刺身盛合 7点

380

580

480

680

主廚推薦

Chef Recommendations

All menu items are subject to a 10% service charge

刺身/寿司

SASHIMI / SUSHI

27. Ark Shell 赤貝	25. Salmon サーモン	26. Squid いか	24. Sweet Egg たまご
赤貝	三文魚	墨魚	玉子
90 / 45	80 / 40	90 / 45	45 刺身 2pcs / 20 寿司 1pc
31. Sweet Shrimp 甘エビ	29. Sea Bream 鯛	30. Yellow Tail はまち	28. Scallop ほたて
甜蝦	鯛魚	油甘魚	帆立貝
100 / 50	100 / 50	100 / 50	90 刺身 2pcs / 45 寿司 1pc

*上記刺身ネタからお好みの巻き寿司もお作りいたします。
お気軽にスタッフにご相談ください。

* Rolled sushi is available.

All menu items are subject to a 10% service charge

刺身/寿司

SASHIMI / SUSHI

35. Tuna 赤身	34. Eel 鰻	33. Sea Eel 煮穴子	32. Salmon Roe いくら
吞拿魚	鰻魚	海鰻魚	三文魚籽
140 / 70	- / 70	- / 60	140 刺身 2pcs / 60 壽司 1pc
	38. Sea Urchin 雲丹	37. Party Tuna トロ	36. Botan Shrimp ボタン海老
	海膽	吞拿魚腩	牡丹海老
	ASK	200 / 100	150 刺身 2pcs / 80 壽司 1pc

*上記刺身ネタからお好みの巻き寿司もお作りいたします。
お気軽にスタッフにご相談ください。

* Rolled sushi is available.

All menu items are subject to a 10% service charge

細巻き / 手巻き

THIN ROLLED SUSHI / HAND ROLLED SUSHI

39. 納豆巻き
Natto Roll
40. 新香巻き
Pickled Radish Roll
41. 梅しそ巻き
Shiso & Plum Roll
42. かんぴょう巻き
Dried Gourd Shavings Roll
43. 穴子きゅうり巻き
Sea Eel & Cucumber Roll
44. ネギトロ巻き
Minced Tuna & Spring Onion Roll

- 納豆巻
- 新香巻
- 梅子紫蘇巻
- 干瓢巻
- 海鰻魚青瓜巻
- 碎葱吞拿魚巻

88
/
138

58
/
78

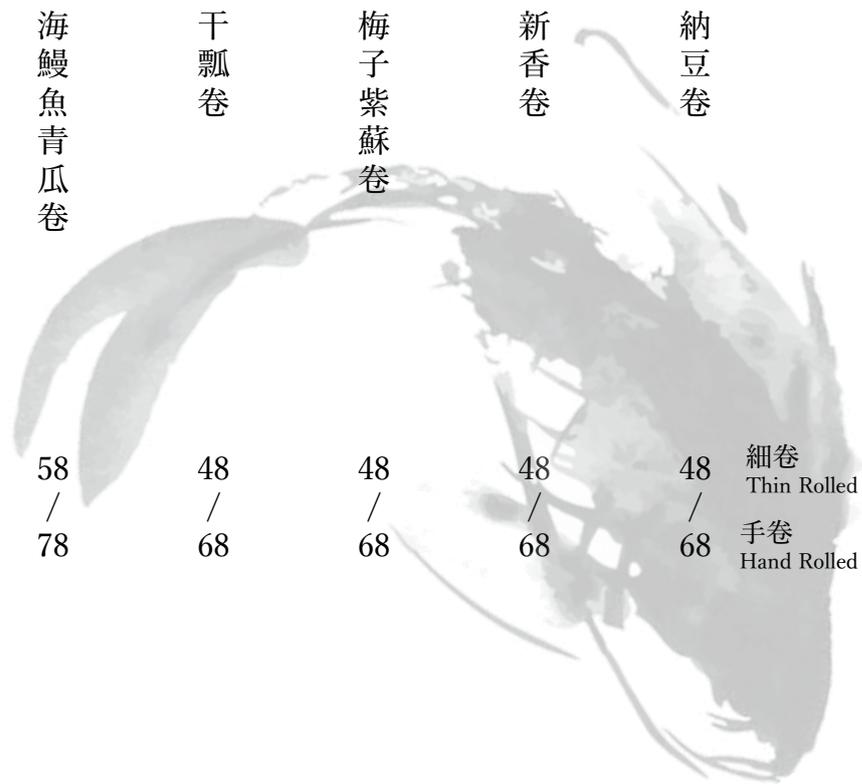
48
/
68

48
/
68

48
/
68

48
/
68

細巻
Thin Rolled
手巻
Hand Rolled



巻き寿司

ROLLED SUSHI

45 海老天ロール 6貫
Shrimp Tempura Roll (6pcs)

海老天婦羅卷 (6件)

108

46. カリフォルニアロール 4貫
California Roll (4pcs)

加州卷 (4件)

128

47. スパイシーツナロール 6貫
Spicy Tuna Roll (6pcs)

辣味吞拿魚卷 (6件)

148

48. 牛ステーキポテサラロール 6貫
トリユフパテ添え
Beef Steak and Potato Salad Roll w/Truffle Patty (6pcs)

牛排伴薯仔沙律卷黑松露醬
(6件)

158

49. 海鮮太巻 雲丹いくらのせ 4貫
Seafood Thick Roll
Topped Sea Urchin&Salmon Roe (4pcs)

海鮮太巻伴海膽三文魚籽
(4件)

168

主廚推薦

Chef Recommendations

All menu items are subject to a 10% service charge

一品寿司

SPECIALTY SUSHI

- | | | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------------|---|--|
| 54. 海鮮ちらし
Seafood Chirashi Sushi | 53. いくらごぼれ丼 雲丹添え
Salmon Roe & Sea Urchin Jewelry Bowl | 52. 鰻の棒寿司
Eel Pressed Stick Sushi | 51. 和牛寿司雲丹のせ2貫
Wagyu Sushi Topped on Sea Urchin (2pcs) | 50. いなり寿司2貫
Imari Sushi (Sushi Wrapped in Fried Bean Curd Pockets) (2pcs) |
| 海鮮丼 | 満盛三文魚籽海膽丼 | 鰻魚棒寿司 | 海膽伴和牛寿司 (2件) | 稻荷寿司 (2件) |
| 198 | 188 | 188 | 168 | 40 |

主廚推薦

Chef Recommendations

All menu items are subject to a 10% service charge

一品

A LA CARTE

55. 海鮮ときのこの和風アヒージョ
Seafood & Mushroom Ajillo Japanese Style

和風 Ajillo 海鮮伴野菌

118

56. 蛤酒蒸し
Clam Steamed w/Sakea

清酒煮蜆

128

57. 湯葉あんかけ 雲丹いくらのせ
Fresh Beancurd Skin Topped Sea Urchin & Salmon Roe w/Starchy Sauce

海膽三文魚籽腐皮羹

148

58. 沖縄豚の生姜焼き
Stir-fried Okinawa Pork w/Ginger

沖縄豚肉生姜焼

148

59. 鰻の柳川風 
Eel and Egg Pot Yanagawa Style

柳川風鰻魚玉子鍋

178

主廚推薦

Chef Recommendations

All menu items are subject to a 10% service charge



揚げ物

FRIED DISH

60. 揚げ出し豆腐

Lightly Deep-fried Tofu w/Tentsuyu Broth

炸豆腐

68

61. 鶏の唐揚げシェリー酒仕立て

Fried Chicken / Karaage Sherry Flavora

雪利酒味炸雞

78

62. エビとアボガドと

クリームチーズの湯葉春巻き

Beancurd Skin Spring Roll w/Shrimp, Avocado & Cream Cheese

鮮蝦牛油果
佐忌廉芝士炸春卷

98

63. 沖縄豚のロースカツ

Deep-fried Okinawa Pork Loin

香炸沖縄豚肉

148

主廚推薦

Chef Recommendations

All menu items are subject to a 10% service charge

揚げ物

FRIED DISH

64. 沖縄豚のロースカツとじ鍋
Deep-fried Okinawa Pork Loin w/Egg in Dashi Stock



香炸沖縄豚肉伴滑蛋鍋

158

65. 野菜の天ぷら盛合せ
Assorted Vegetable Tempura

野菜天婦羅盛合

98

66. 雲丹の磯辺揚げ
Sea Urchin w/Seaweed Tempura

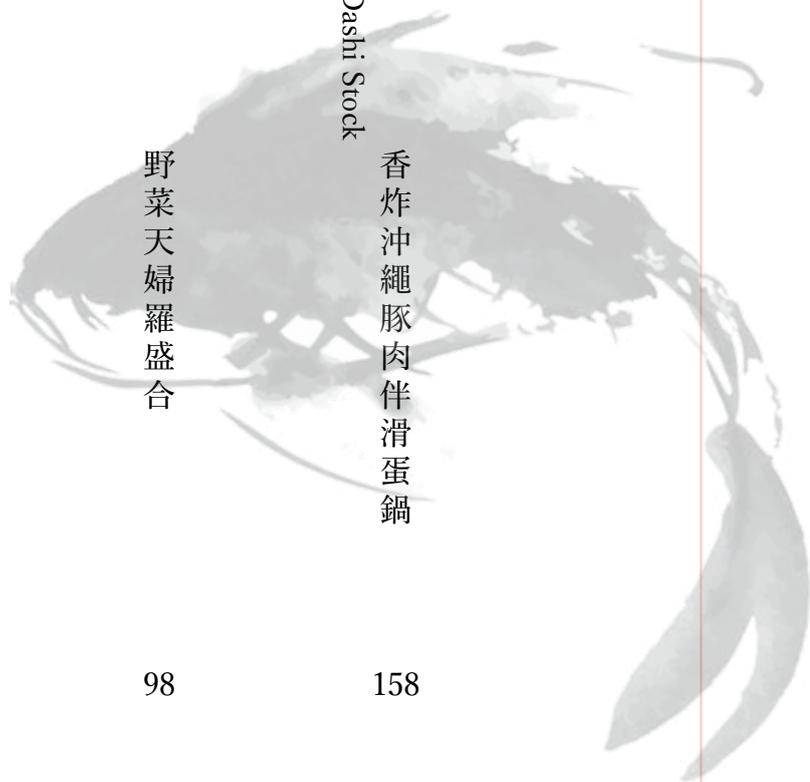
海膽紫菜卷炸物

188

67. 天ぷら盛合わせ
Assorted Tempura

天婦羅盛合

198



主廚推薦



Chef Recommendations

All menu items are subject to a 10% service charge

焼き物

GRILLED DISH

68. 生麩とかマンベールチーズの田楽
Grilled Fresh Wheat Gluten and Camembert Cheese w/Miso Paste
カ芒貝爾芝士伴年糕田楽
88
69. 銀ダラ西京焼き
Grilled Black Cod w/Miso Paste
銀鱈魚西京燒
98
70. 本日のカマ(煮付け/酒蒸し/塩焼き)
“Limited” Today’s Grilled fish Collar
是日魚鮫推介
(醬油煮魚/酒煮/鹽燒)
148
71. 茄子と和牛の田楽
Grilled Wagyu and Egg Plant w/Miso Paste
和牛伴茄子燒田樂
158
72. 鰻の蒲焼
Grilled Eel “Kabayaki”
蒲燒鰻魚
178
73. 照り焼きアンガスステーキ
Angus Beef Steak w/Teriyaki Sauce 150g
照燒安格斯牛排
150g
188
74. 薩摩牛ステーキ
Wagyu Steak 100g
和牛排
100g
248

主廚推薦 
Chef Recommendations

All menu items are subject to a 10% service charge

小鍋

SMALL HOT POT

75. 湯豆腐
Tofu & Vegetable Hot Pot

豆腐野菜鍋

108

76. 海鮮寄せ鍋
Assorted Seafood Hot Pot

海鮮鍋

258

77. 和牛しゃぶしゃぶ
Wagyu Shabu Shabu 100g

和牛Shabu Shabu鍋
100g

298

78. 和牛すき焼
Wagyu Sukiyaki 100g

和牛壽喜焼
100g

298

79. 本日のハリハリ鍋
(材料についてスタッフにご相談ください)
Today's Omakase "Hari Hari" Hot Pot
(Please ask staff about seasonal ingredients)

本日推薦Hari Hari鍋
(食材請向職員查詢)

198



主廚推薦

Chef Recommendations



All menu items are subject to a 10% service charge

食事

RICE.NOODLES.SOUP

80. おにぎり (鮭 / 梅 / おかか)
Rice Ball (Salmon Flakes / Plum / Bonito Flakes)
飯團 (三文魚 / 梅子 / 鰹魚)
58
81. お茶漬け (鮭 / 梅 / 海苔)
Rice in Soup (Salmon Flakes / Plum / Seaweed)
茶泡飯 (三文魚 / 梅子 / 海苔)
78
82. ざる 稲庭うどん / 十割生そば
Chilled Udon Noodles or Soba
冷稲庭烏冬 / 蕎麥麵
98
83. 天ざる 稲庭うどん / 十割生そば
Chilled Udon Noodles or Soba w/Tempura
天婦羅冷稲庭烏冬 / 蕎麥麵
158
84. 卵とじ / 野菜 / きつね 稲庭うどん
Egg or Vegetable or Fried Bean Curd Inaniwa Udon
滑蛋 / 野菜 / 腐皮 稲庭烏冬
128
85. 天ぷら / 肉 稲庭うどん
Tempura or Beef Inaniwa Udon
天婦羅 / 牛肉 稲庭烏冬
158
86. 鍋焼き稲庭うどん
Hot Pot Udon
鍋焼烏冬
158

食事

RICE.NOODLES.SOUP

87. 湯葉と蟹あんかけご飯  腐皮蟹肉羹蓋飯
Rice w/Topped Beancurd Skin, Sea Urchin & Crab Starchy Sauce 158
88. 天井 天婦羅蓋飯
Assorted Tempura Rice Bowl 168
89. 沖縄豚のロースカツ丼 (半分) 香炸沖縄豚肉伴滑蛋蓋飯
Deep-fried Okinawa Pork w/Egg in Dashi Bowl (Half) 108
90. 沖縄豚のロースカツ丼 香炸沖縄豚肉伴滑蛋蓋飯
Deep-fried Okinawa Pork w/Egg in Dashi Bowl 168
91. 鯛茶漬け  芝麻醬鯛魚茶泡飯
Rice in Soup w/Sea Bream Slice in sesame soy sauce flavor 168
92. 鰻の蒲焼き丼 蒲燒鰻魚飯
Grilled Eel "Kabayaki" Rice Bowl 188
93. 赤だし味噌汁 / 味噌汁 / 吸物 紅味噌湯 / 味噌湯 / 清湯
Red Miso Soup / Miso Soup / Clear Soup 48

主廚推薦

Chef Recommendations 

All menu items are subject to a 10% service charge

デザート

DESSERT

94. アイスクリーム(柚子/抹茶)
Ice Cream (Yuzu / Green Tea)

雪糕(柚子/抹茶)

58

95. 自家製豆腐プリン小豆のせ
Homemade Tofu Pudding w/Azuki Bean

自家製紅豆腐布甸

68

96. 自家製抹茶チーズケーキ
本日のアイス
Homemade Green Tea Cheese Cake w/ Today's Ice Cream

自家製抹茶芝士蛋糕
配精選雪糕

88

主廚推薦



Chef Recommendations

All menu items are subject to a 10% service charge