



YAKUMI



SEASON'S BEST: SHIRAKO | SOFT COD ROE

白子 | 鱈鱼软子 | 대구 이리 알

- Kumoko nabe** 🍴🌱 2,300
雲子鍋 | 软鱈鱼子火锅 | 운자 나베
Soft cod roe, Japanese winter vegetables hot pot, dashi, soy, mirin
白子と季節の野菜鍋、合わせ醤油出汁
鱈鱼子火锅 日本冬季蔬菜、高汤、酱油、味噌
명란, 일본 겨울 야채 전골, 다시, 간장, 미림
- Shirako butter yaki** 🍴🌱 2,200
白子バター焼き | 鱈鱼子铁板烧 | 이리 버터 구이
Soft cod roe Teppanyaki, yuzu ponzu butter
白子鉄板焼、ゆずポン酢
日式铁板烧白子配柚子柑橘黄油
이리 테판야끼와 유자 폰즈 버터
- Tara teriyaki sushi** 🍴🌱 1,980
鱈照り焼き寿司 | 照烧鱈鱼寿司 | 대구 테리야끼 초밥
Cod fish 🌱 sushi roll, soft cod roe, teriyaki sauce
鱈と白子の巻物
照烧鱈鱼和软鱼子寿司
대구와 이리 테리야끼 초밥 롤
- Tara shirako mushi ponzu** 🍴🌱 2,200
鱈と白子蒸しポン酢 | 清蒸鱈鱼子 | 대구 이리 폰즈 (일식 감귤류 조미료)
Sake steamed cod fish 🌱, soft cod roe, kombu seaweed, ponzu
酒蒸し鱈、やわらかい鱈、昆布、海苔、ポン酢。
清酒蒸鱈鱼、软鱼子和海带配柑橘酱
대구찜, 명란젓, 다시마 폰즈

👨‍🍳 chef's recommendation 셰프의 추천 | 🌱 vegetarian 베지타리안 | 🌊 seafood 시어푸드 | 🌾 gluten 글루텐 | 🥜 nuts 너츠 | 🌿 sustainably sourced 사스테나블 | 🌱 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマークを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏、忌口或特殊饮食要求，请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



OMI HIME WAGYU

近江姫和牛 | 오미 히메 와규 대형글



Omi Hime is one of the top 3 Wagyu brands in Japan, along with Matsusaka and Kobe beef. “Hime” is also called Princess. Other than that, Omi Hime is also the first wagyu brand in Japan and has over 400 years of history. Omi Hime represents the origins of Japan’s meat-eating culture, where the meat comes from only heifers that have not given birth.

Omi beef is a Japanese Black bull that has been reared for an extended time and comes from Shiga Prefecture, east of Kyoto. Omi beef is well-known for its fine-grained marbling, which provides the flesh with a slightly sweet flavor.

近江姫は、松阪牛、神戸牛と並ぶ日本三大和牛のひとつです。「姫」は「プリンセス」とも呼ばれる。また、近江姫は日本初の和牛ブランドでもあり、400年以上の歴史がある。近江姫は日本の肉食文化の原点であり、出産経験のない未経産牛の肉のみを使用しています。

近江牛は、京都の東に位置する滋賀県産の黒毛和種で、長期間飼育された雌牛である。近江牛は、きめ細かい霜降りが特徴で、肉にほんのりとした甘みがあります。

近江姫和牛是日本排名前三的和牛品牌之一，与之并列的还有松阪牛肉和神戸牛肉。“Hime”也被称为公主/姬。除此之外，近江姫和牛也是日本第一个和牛品牌，已有400多年的悠久历史。近江姫和牛代表了日本肉食文化的起源，在那里，肉只来自未出生的小母牛。

近江和牛是一种日本黑牛，饲养时间很长，来自京都以东的滋贺县。近江牛肉以其细腻的大理石花纹而闻名，这种花纹使牛肉肉具有轻微的甜味。

오미 히메는 마츠사카와 고베 쇠고기와 함께 일본 3대 와규 브랜드 중 하나입니다.
“히메”는 또한 프린세스라고도 불립니다. 그 외에도, 오미 히메는 일본의 첫 와규 브랜드이며 400년 이상의 역사를 가지고 있습니다.
오미 히메는 일본의 육식 문화의 기원을 대표 하는데, 고기는 출산하지 않은 암소에서만 생산 됩니다.

오미 쇠고기는 오랫동안 길러진 일본 흑소로 교토 동쪽 시가현에서 생산 됩니다. 오미 쇠고기는 과립이 고운 마블링으로 잘 알려져 있으며 과육에 약간 달콤한 맛이 납니다.

OMI EXPERIENCE MENU

Omi Hime Wagyu nigiri sushi 🍣 3,800

近江姫和牛にぎり寿司 | 近江姫和牛肉片寿司 | 오미 히메 와규 니기리 초밥

Omi beef nigiri, uni, Sturgeon caviar

近江牛、うに握り、キャビア | 近江和牛、海胆片、鲟鱼子 | 오미 쇠고기, 장어 초밥, 철갑상어 캐비어

Omi Hime Wagyu beef sushi roll 🍣 4,800

近江姫和牛巻き寿司 | 近江姫和牛寿司卷 | 오미 히메 와규 쇠고기 스키롤

Omi beef tenderloin, toro tartar roll, ikura

近江牛ヒレ肉、トロタルタル、イクラ | 近江和牛里脊, 吞拿鱼腹塔塔卷, 三文鱼子

오미 쇠고기 안심, 참치 배살 타르타르 롤, 연어알

Omi Hime Wagyu beef tataki 🍣 4,800

近江姫和牛 叩き | 近江姫和牛薄煎生牛肉片 | 오미 히메 와규 쇠고기 타타키

Seared omi beef, onion, japanese myoga ginger, yuzu ponzu

近江牛炙り、玉葱、みょうが、柚子ポン酢 | 煎近江和牛, 洋葱, 日式腌姜, 柚子味酱油

그을린 오미 쇠고기, 양파, 일본 양하, 유즈 폰즈

Omi Hime Wagyu beef robatayaki 🍣 8,800

近江姫和牛炉端焼き | 近江姫和牛炉端烧 | 오미 히메 와규 쇠고기 로바다야끼

Char-grilled omi beef tenderloin, yakiniku soy

近江牛ヒレ肉 炭火焼、焼肉醤油 | 碳烤近江姫和牛里脊, 日式烤肉酱油 | 숯불에 구운 오미 쇠고기

안심, 구운 고기 간장

Omi Hime Wagyu beef roll 🍣 6,800

近江姫和牛ロール | 近江姫和牛牛肉卷 | 오미 히메 와규 쇠고기를

Omi beef roll, asparagus, carrot, teriyaki

近江牛ロール、アスパラガス、人参、照り焼きソース | 近江和牛牛肉卷, 芦笋, 胡萝卜, 照烧汁

오미 쇠고기를, 아스파라거스, 당근, 테리야끼

Omi Hime Wagyu beef sandwich 🍣 5,800

近江姫和牛サンド | 近江姫和牛三文治 | 오미 히메 와규 니기리 초밥

Omi beef cutlets sandwich, Japanese tonkatsu sauce, mustard

近江牛カツ サンドイッチ、和風とんかつソース、マスタード

近江姫和牛牛肉三文治, 日式猪排酱汁, 芥末

오미 쇠고기 돈가스 샌드위치, 일식 돈가스 소스, 머스타드

👨‍🍳 chef's recommendation

シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian

ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

🌊 seafood

シーフード | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten

グルテン | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts

ナッツ | 含坚果 | 견과류

🌱 sustainably sourced

サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマークを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

OMI EXPERIENCE SET MENU

近江エクスペリエンスセットメニュー | 近江和牛品尝菜单 | 오미 체험 세트 메뉴

Omi Hime Wagyu nigiri sushi and beef sushi roll 🍣

近江姫和牛にぎり寿司、牛肉巻き寿司 | 近江姫和牛牛肉片寿司和牛肉寿司卷

오미 히메 와규 니기리 초밥과 쇠고기 초밥롤

Omi beef nigiri, uni, Sturgeon caviar

Omi beef tenderloin, toro tartar roll, ikura

近江牛、うに握り、チョウザメキャビア

近江牛トロ、トロタルタル巻、イクラ

近江和牛、海胆片、鲑鱼子

近江和牛里脊、吞拿鱼腹塔塔卷、三文鱼子

오미 쇠고기, 장어 초밥, 철갑상어 캐비어

오미 쇠고기 안심, 참치 배살 타르타르 롤, 연어알

Omi Hime Wagyu beef tataki

近江姫和牛 叩き | 近江姫和牛薄煎生牛肉片 | 오미 히메 와규 쇠고기 타타키

Seared omi beef, onion, Japanese myoga ginger, yuzu ponzu

近江牛炙り、玉葱、みょうが、柚子ポン酢

煎近江和牛, 洋葱, 日式腌姜, 柚子味酱油

그을린 오미 쇠고기, 양파, 일본 양하, 유즈 폰즈

Omi Hime Wagyu beef sandwich 🍔

近江姫和牛サンド | 近江姫和牛三文治 | 오미 히메 와규 쇠고기 샌드위치

Omi beef cutlets sandwich, Japanese tonkatsu sauce, mustard

近江牛カツ サンドイッチ、和風とんかつソース、マスタード

近江姫和牛牛肉三文治, 日式猪排酱汁, 芥末

오미 쇠고기 돈가스 샌드위치, 일식 돈가스 소스, 머스타드

11,100



👨‍🍳 chef's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian
ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood
シーフード | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten
グルテン | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts
ナッツ | 含坚果 | 견과류

🌱 sustainably sourced
サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマンを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

A watercolor illustration of various dishes. In the top right, there are four small bowls containing different soups: one with a pinkish-red broth, one with a light green broth, one with a yellowish broth, and one with a red broth topped with mushrooms. In the bottom left, there is a large bowl of salad with green lettuce, sliced avocado, salmon, and other vegetables. The background is a light, textured surface with some green leaves scattered around.

APPETIZERS | SALAD | SOUPS

前菜 | 汁物 | サラダ
开胃菜 | 沙拉 | 汤
전채 | 샐러드 | 수프

APPETIZERS

前菜 | 开胃菜 | 전채요리

Agedashi 🍣🌿 650

豆腐と茄子の揚げ出し | 上汤豆腐蔬菜 | 아게다시

Deep-fried organic tofu, vegetables, warm fragrant broth

Ebi mayo 🍣🌿 880

海老マヨ | 沙律虾 | 새우 마요네즈

Tiger prawn tempura, wasabi mayo, micro herbs

Edamame 🌱🌿 320

Green soy beans

枝豆 | 毛豆 | 에다마메

Gillardeau oyster (3pcs) 🍣🌿 3,400

ジラルドーオイスター(3枚) | 吉拉多生蚝(3只) | 질라두 굴 (3개)

Gillardeau oyster, spicy sudachi salsa

スパイシー酢橘サルサ | 吉拉多生蚝, 辣酸桔酱 | 질라두 굴, 매콤한 일본 영굴 살사

Maguro tatsuta age 🍣🌿 980

マグロ竜田揚げ | 炸金枪鱼 | 양념 참치 튀김

Deep-fried soy ginger marinated tuna, shishito, spicy mayo

竜田揚げ, シシトウ, スパイシーマヨネーズ | 炸酱油姜汁腌制的金枪鱼, 日本小甜椒, 辣味蛋黄酱

간장 생강으로 양념한 튀김 참치, 파리고추, 매운 마요네즈

Ika karaage garlic soya 🍣🌿 880

烏賊から揚げガーリック | 蒜香酱油鱿鱼 | 오징어 가라아게와 마늘 간장소스

Deep-fried squid, garlic soya sauce

Nasu dengaku 🍣🌿 980

茄子田楽 | 田乐味噌炸茄子 | 일본식 가지 구이

Deep-fried eggplant, tiger prawn, gluten cake, dengaku miso, micro herbs

油炸茄子, 虎虾, 面筋糕和含微量香草的田乐味噌

가지튀김, 대하, 글루텐 케이크, 덴가쿠* 미소, 마이크로 허브

*덴가쿠 : 두부, 곤약, 가지, 토란과 같은 담백한 식재료를 미소에 미리, 술, 설탕, 계란 노른자, 깨

를 섞어 만든 달달한 양념을 발라 구운 음식

Usuzukuri of the day 🍣🌿 1,080

本日のカルパッチョ | 毎日特选生鱼片 | 오늘의 사시미회

White fish, hotate, ikura, mango, olive oil sauce

白身魚, 帆立, イクラ, マンゴーオリーブオイル | 白鱼, 帆立贝, 鲑鱼子, 芒果, 橄榄油酱

흰 생선, 가리비, 연어 알, 망고, 올리브 오일

👨🍳 chef's recommendation

シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌱 vegetarian

ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood

シーフード | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten

グルテン | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts

ナッツ | 含坚果 | 견과류

🌿 sustainably sourced

サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスチャージを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

SALAD

サラダ | 沙拉 | 샐러드

Kani salad 🍣

1,180

蟹サラダ | 蟹肉鱼籽沙拉 | 게살 샐러드

Blue crab meat, mango, mixed greens, tobiko, Japanese mayonnaise

芒果、混合蔬菜、蓝蟹肉和飞鱼籽、日本芝麻蛋黄酱

블루 크랩 게살, 망고, 그린 채소, 날치알, 일식 마요네즈

Mentaiko salad 🍣

1,180

明太子サラダ | 明太子沙拉 | 명란젓 샐러드

Mizuna, radish, mixed greens, spicy pollock roe, mayo, ikura

水菜、大根、ミックスグリーン、明太子、マヨネーズ、イクラ

日本水菜、萝卜、混合蔬菜、辣味明太子、蛋黄酱、鲑鱼子

일본 겨자잎 (미즈나), 무, 그린 채소, 매운 명란, 마요네즈, 연어알

Salmon skin 🍣

750

サーモンスキン | 脆三文鱼皮蔬菜沙拉 | 연어 껍질

Crispy salmon skin, mixed greens, pomegranate miso dressing

Tofu and avocado 🍣

750

豆腐とアボカド | 鳄梨豆腐 | 두부 & 아보카도

Silk tofu, avocado, mixed greens, sesame soy dressing

SOUPS & CHAWANMUSHI

椀物/蒸し物 | 茶碗蒸/汤 | 수프와 일식 계란찜

Akadashi 🍣

270

赤出汁 | 红味噌汤 | 레드 미소 수프

Red miso soup

Chef's daily soup 🍣

260

本日の椀物 | 每日例汤 | 셰프 추천 수프

Egg custard 'chawanmushi' 🍣

480

茶碗蒸し | 茶碗蒸蛋 | 계란 커스타드 '차완무시'

Chicken, shrimp, fish cake in egg custard

닭고기, 새우, 어묵이 들어간 계란 커스타드

Lobster miso 🍣

1,150

ロブスター 味噌仕立て | 龙虾味噌汤 | 랍스터 미소 수프

Lobster broth, shinshu miso, spring onions

랍스터 육수, 신슈 미소, 파

Hamaguri clam's miso shiru 🍣

680

蛤味噌汁 | 蛤蜊味噌汤 | 대합 조개 미소시루

Clear konbu clam stock, wakame, leek

海带蛤蜊清汤,裙带菜,蒜苗 | 맑은 다시마 조개 육수, 미역, 리크

🍣 chef's recommendation

셰프의 추천 | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian

베지타리안 | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood

시어푸드 | 含海鲜 | 해산물

🌰 gluten

글루텐 | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts

너트 | 含坚果 | 견과류

🌱 sustainably sourced

사스테나블 | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマンジを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏，忌口或特殊饮食要求，请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



SASHIMI & SUSHI |
MAKIMONO

刺身, 寿司 | 卷物
刺身和寿司 | 手卷寿司
회와 초밥 | 마키모노

JET FRESH FISH AND SEAFOOD EXCLUSIVE FROM TOYOSU FISH MARKET

豊洲市場から空輸された魚介類 | 东京海鲜市场空运活海鲜 |
일본 토요수마켓에서 독점 공급한 신선한 생선과 해산물

Sashimi
刺身 | 刺身 |
사시미 회

Sushi
寿司 | 寿司 |
초밥

Bluefin tuna 🐟🌿

クロマグロ | 藍鳍金枪鱼 | 참다랑어

Akami (lean part)

赤身 | 赤身 | 기름기가 적은 살코기

Toro (belly part)

大トロ | 鱼腩 | 뱃살

Market Price

마켓트프라이스 | 市价 | 시가

Hokkaido uni 🐞🌿

Grade A sea urchin

海栗 グレードA | 北海道海胆(等级A) | A등급 성게

Grade B sea urchin

海栗 グレードB | 北海道海胆(等级B) | B등급 성게

Market Price

마켓트프라이스 | 市价 | 시가

Hirame 平目 | 皮米 | 넙치 🐟🌿

Flounder

2,180

590

Ika 烏賊 | 鱿鱼 | 갑오징어 🐞🌿

Cuttlefish

1,480

520

Ikura いくら | 鲑鱼仔 | 양념한 연어, 간장 🐟🌿

Soy marinated salmon roe

1,870

560

Kampachi 캄파치 | 鰺鱼 | 잭방어 🐟🌿

Yellowtail

2,180

590

Live hokkigai 北寄貝 | 北极贝 | 생 북방 대합조개 🐞🌿

Live surf shell clam

2,480

Live lobster sashimi

ロブスター刺身 | 活龙虾刺身 | 활 랍스터 사시미 회 🐞🌿

Market Price

마켓트프라이스 | 市价 | 시가

Shimesaba

メカジキ | 醋腌青花鱼 (醋腌鲭鱼) | 고등어 초회 (식초로 양념한 고등어) 🐟🌿

Vinegar marinated Mackerel

2,480

350

Tako 蛸 | 蛸 | 문어 🐞🌿

Octopus

1,780

520

Yakumi chef's choice

長特選刺身料理 | Yakumi “厨师精选” | 야쿠미 셰프 추천 🐞🌿

A selection of our master sushi chef's finest sashimi of the day

38,800

🌿 chef's recommendation

셰프의 추천 | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian

베지타리안 | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood

시어푸드 | 含海鲜 | 해산물

🌿 gluten

글루텐 | 麸质 | 글루텐

🌿 nuts

너트 | 含坚果 | 견과류

🌿 sustainably sourced

사스테나블 | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマークを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏，忌口或特殊饮食要求，请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

SASHIMI & SUSHI

寿司 刺身 | 刺身 寿司 | 사시미 회와 초밥

	Sashimi 刺身 刺身 사시미 회	Sushi 寿司 寿司 초밥
Tuna 鮪 金枪鱼 참치 🍣🌿	1,180	380
Salmon サーモン 三文鱼 연어 🍣🌿	1,180	380
Salmon belly トロサーモン 三文鱼腹 연어 배살 🍣🌿	1,280	420
Spot prawn 牡丹海老 斑点牡丹虾 스팟 새우 🍣🌿	2,800	650
Striped jack 縞鯧 縞鯧 줄전갱이 🍣🌿	1,780	560
Ebi 海老 白灼虾 삶은 새우 (Boiled prawn) 🍣🌿	1,080	380
Red lapu-lapu ラブラブ 红石斑 붉바리 🍣🌿	1,080	380
Sawara 鰯 鰯 삼치 (Mackerel) 🍣🌿 Marinated in salt and vinegar 소금과 식초로 양념함	980	380
Ebiko えびこ 鱼子 작은 생선 알 (Small fish roe) 🍣🌿	580	280
Tamagoyaki 玉子 玉子烧 계란말이 (Sweet omelette) 🍣🌿	590	179
Unagi 鰻 鰻鱼 민물장어 (Grilled fresh water eel) 🍣🌿		530
Hokkaido hotate 帆立 北海道带子 홋카이도 호타테 (홋카이도 지방의 가리비를 이용해 만드는 회 또는 초밥) 🍣🌿	1,780	560
Sushi sampler (seven types) 握り寿司盛り合わせ7種盛り 寿司拼盘7种 일곱 종류의 초밥 🍣🌿		2,100
Sashimi sampler (five types) 刺身5種盛り 刺身拼盘5种 다섯 종류의 사시미 회 🍣🌿	2,280	

👨🍳 chef's recommendation
셰프의 추천 | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian
베지타리안 | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood
시어푸드 | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten
글루텐 | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts
너트 | 含坚果 | 견과류

🌱 sustainably sourced
사스테나블 | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマンジを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービsteamにお申し付けください。

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

MAKIMONO

卷物 | 寿司卷卷物 | 마키모노 초밥

California special (4 pcs) 🍣🌿 カリフォルニアロール 加利福尼亚精选 캘리포니아 롤 스페셜 (4조각) Avocado, crab meat, cucumber, salmon, cream cheese, tornado sauce, ebiko	780
Fantastic 4 (6 pcs) 🍣🌿 ファンタスティック4 4奇珍 판타스틱 4 (6조각) Uni, ikura, negitoro, wagyu beef 海胆, 鱼籽, 金枪鱼, 和牛 성게알, 연어알, 참치살과 파, 와규 쇠고기	5,800
Grilled otoro roll (6 pcs) 🍣🌿 炙り大トロロール (6PC) 烤鱼大腹卷 구운 오토로 롤 (6조각) Grilled fatty tuna, spring onion, sesame, XO, mayo sauce 炙り大トロ, 네기, 胡麻, XO醬マヨネーズソース 烤肥金枪鱼, 青葱, 芝麻, XO, 蛋黄酱 구운 기름진 참치살, 파, 참깨, XO, 마요네즈	2,680
Salmon lover (4 pcs) 🍣🌿 サーモンランチロール 三文鱼卷 연어 애호가 (4조각) Salmon tartare, tempura flakes, tobiko, tornado sauce, sweet soy, with seared salmon	990
Grilled salmon roll (6 pcs) 🍣🌿 グリルサーモンロール 烤三文鱼卷(6块) 구운 연어를 (6조각) Grilled salmon, cucumber, tornado sauce, wrapped with radish	780
Soft shell crab roll (4 pcs) 🍣🌿 ソフトシェルクラブロール 软壳蟹卷 소프트 셸 크랩 롤 (4조각) Soft shell crab tempura, avocado, cucumber, ebiko	820
Spicy tuna roll (6 pcs) 🍣🌿 スパイスシーツナロール 辣金枪鱼卷 매운 참치 롤 (6조각) Tuna tartare, onion leeks, tobanjan, chili pepper, sansho pepper, ginger, orange peel, sesame, poppy seeds, dried green laver	780
Takuwan (small size 6 pcs) 🍣🌿 沢庵巻き 腌萝卜卷 단무지 (작은 사이즈 6조각) Japanese pickled radish	380
Unagi mango roll (6 pcs) 🍣🌿 鰻マンゴーロール 鳗鱼芒果卷(6块) 장어 망고 롤 (6조각) Grilled eel, cucumber, mango, sweet soy 混合海鮮碎与蛋黄酱, 切达芝士, 甜酱油 구운 장어, 오이, 망고, 단 간장	880
Veggie maki (6 pcs) 🍣🌿 ベジタリアンロール 蔬菜卷 야채 마끼 (6조각) Avocado, cucumber, takuwan, sesame seeds	480
Volcano roll (8 pcs) Yakumi's signature tempura roll 🍣🌿🔥 ボルケーノロール 火山卷 불케이노 롤 (야쿠미 시그니처 튀김롤) (8조각) Tuna, salmon, unagi, cream cheese, spicy mayo, sweet soy	1,280

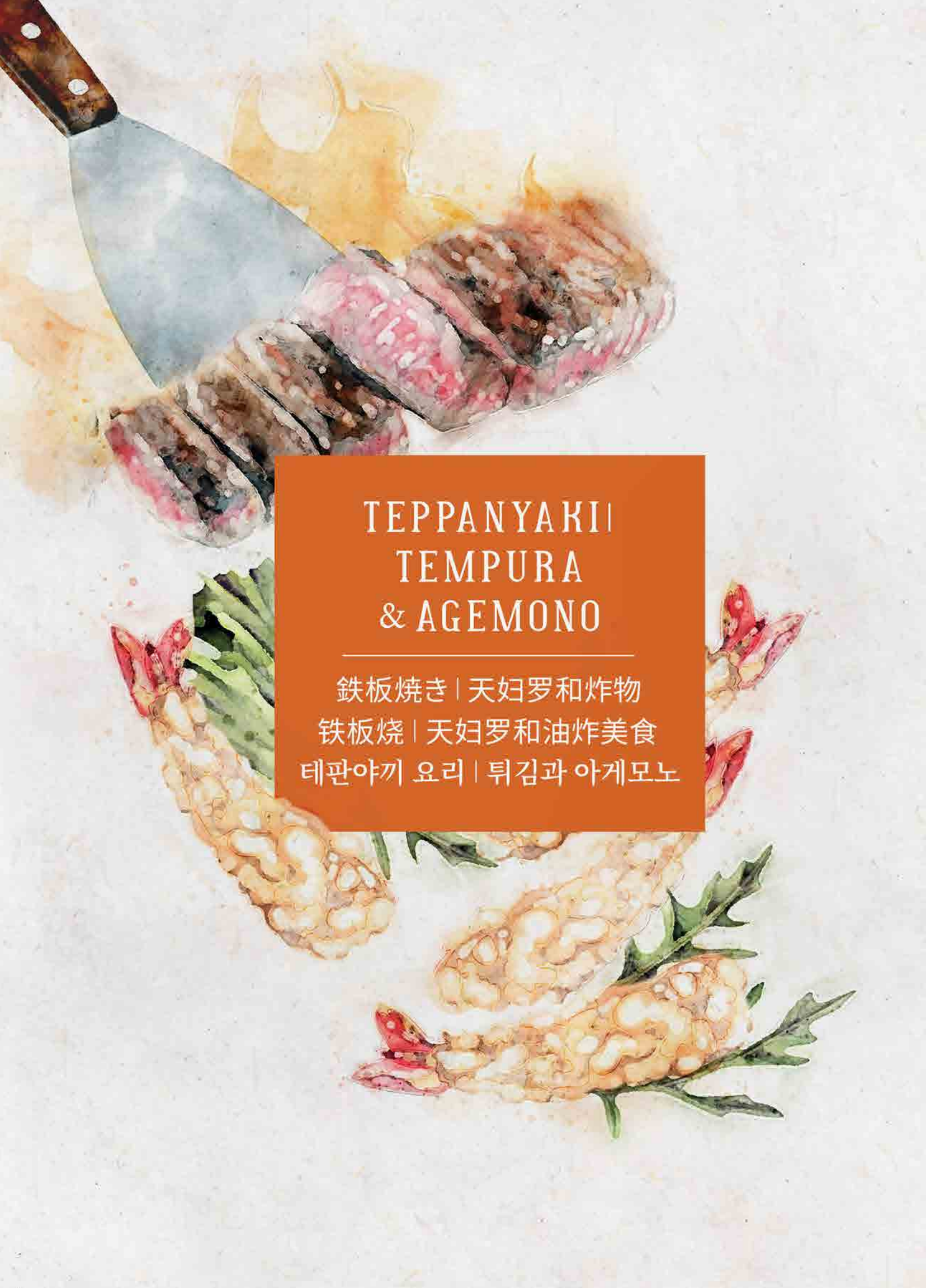
🍣 chef's recommendation | 셰프의 추천 | 🌿 vegetarian | 채식주의자 | 🐟 seafood | 해산물 | 🌾 gluten |麸质 | 글루텐 | 🌰 nuts | 견과류 | 🌱 sustainably sourced | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスチャージを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



TEPPANYAKI |
TEMPURA
& AGEMONO

鉄板焼き | 天妇罗和炸物
铁板烧 | 天妇罗和油炸美食
테판야끼 요리 | 튀김과 아게모노

CHEF NORIMASA SPECIAL TEPPANYAKI DISHES

シェフお勧めの鉄板ディッシュ | 厨师 - NORIMASA 的特别铁板烧菜肴 |
노리마사 셰프의 특별한 테판야끼 (철판 요리)

Cherry blossom smoked black cod 🍷 銀鱈 櫻花烟熏银鱈鱼 벚꽃 훈제 은대구 Black cod 🌱, edamame purée, salted cherry blossom flower	2,700
Chilean sea bass tsutsumiyaki 🍷🌱 チリアンシーバス包み焼き 煮锡纸包智利海鲈鱼 칠레산 농어 호일구이 Sea bass, wilted Japanese kikuna, oyster sauce	3,200
Fresh black tiger prawns teppanyaki 🍷🌱 海老鉄板焼き 新鲜黑虎虾铁板烧 신선한 블랙 타이거 새우 테판야끼 Nori seaweed butter, shredded dried chili	1,880
Hamachi teppanyaki 🍷🌱 ハマチ鉄板焼き 鰯鱼铁板烧 방어 테판야끼 Hamachi 🌱, seasonal vegetables, sake yuzu sauce	1,880
Hokkaido hotate teppanyaki 🍷🌱 北海道帆立鉄板焼き 北海道干贝铁板烧 홋카이도 호타테 테판야끼 Scallops, onion sesame purée, miso tuile	2,880
Ika teppanyaki 🍷🌱 烏賊鉄板焼き 鱿鱼铁板烧 오징어 테판야끼 Squid, Japanese sweet potato, maitake mushroom	1,180
Japanese Ohmi wagyu beef striploin 9+ (100 grams) 🍷 近江ビーフ サーロイン 日本近江和牛西冷牛排9+级(100克) 일본산 오미 와규 채끝살 9+ (100 gram)	7,200
Japanese Ohmi wagyu beef tenderloin (100 grams) 🍷 近江ビーフ フィレ 日本近江和牛牛里脊排(100克) 오미 와규 소고기 안심 (100 gram)	8,150
Soy mirin sous-vide duck breast 🌱 鴨胸肉 大豆米林低温真空烹制鸭胸肉 간장 미린 수비드 오리 가슴살 Duck breast, sweet-sour berry purée, baby bok choy	1,900
U.S. prime beef tenderloin (150 grams) 🍷 U.S.フィレ (150 gm) U.S.顶级牛柳 U.S. 프라임등급의 소고기 안심(150그램)	2,800
Yasai itame 🍷🌱 野菜炒め 炒时令蔬菜 계절 야채 볶음 Sautéed seasonal vegetables	680

🍷 chef's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌱 vegetarian
ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood
シーフード | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten
글루텐 | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts
너트 | 含坚果 | 견과류

🌱 sustainably sourced
サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマンジを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

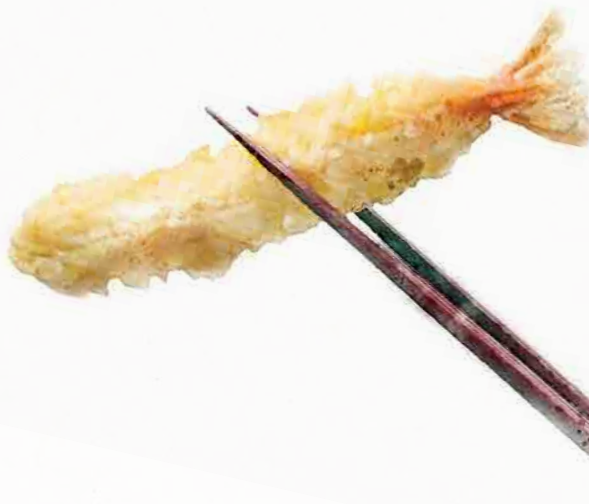
价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

TEMPURA & AGEMONO

天麩羅&揚げ物 | 天妇罗和油炸美食 | 튀김과 아게모노

Ebi tempura 🍤🍷 海老天麩羅 鲜虾天妇罗 새우 튀김 Prawn tempura	1,280
Hotate tempura 🍤🍷 帆立天婦羅 带子天妇罗 가리비 튀김 Scallop tempura	1,280
Ika tempura 🍤🍷 烏賊天麩羅 鱿鱼天妇罗 오징어 튀김 Squid tempura	880
Seafood kakiage 🍤🍷🥬 シーフードかき揚げ 什锦炸海鲜 해산물 가키아게 (일식 튀김 종류) Scallop, prawn, squid, vegetable tempura, kakiage-style	1,120
Soft shell crab tempura 🍤🍷 ソフトシェルクラブ天麩羅 软壳蟹天妇罗 소프트 셸 크랩 튀김	980
Tempura moriwase 🍤🍷 天麩羅盛り合わせ 天妇罗拼盘 모듬 튀김 Tiger prawn, squid, seasonal vegetables	1,120
Yasai tempura 🍷🌿 野菜天麩羅 蔬菜天妇罗 야채 튀김 Assorted vegetables	650



🍷 chef's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian
ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

🍤 seafood
シーフード | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten
グルテン | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts
ナッツ | 含坚果 | 견과류

🌱 sustainably sourced
サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマークを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏，忌口或特殊饮食要求，请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



MEAT |
SEAFOOD

- ミート | シーフード
肉類 | 海鮮
육류 | 해산물

MEAT

시미트 | 肉类 | 육류

- Esguerra Farm kurobuta kakuni** 🌿 1,280
 黒豚角煮 | 酱油米酒炖埃斯格拉农场伯克夏黑猪肉
 간장과 미린 (단맛과 감칠맛이 있는 술) 에 찐 에스게라 농장 버크셔 삼겹살
 Braised Esguerra Farm kurobuta 🌿 pork belly, soy mirin
- Crispy fried chicken with Yakumi dressing** 🌿 800
 鶏唐揚げ香味野菜ドレッシング | 香酥鸡 | 바삭한 닭 튀김과 야쿠미 드레싱
- Gyunabe hot pot 'sukiyaki' (for 1 person)** 🍷🌿 2,100
 牛鍋 | 日式单人牛肉火锅 | 규나베 '스키야키' 핫팟 (1인분)
 Ribeye, shiitake mushroom, mixed vegetable, poached egg 🌿, sukiyaki broth
- Esguerra Farm kurobuta tonkatsu** 🌿 1,300
 黒豚とんかつ | 埃斯格拉农场库罗布塔猪里脊、凉拌卷心菜、芝麻酱
 에스게라 농장 버크셔 등심 돈까스, 콜슬로, 참깨 드레싱
 Breaded Esguerra Farm kurobuta 🌿 porkloin, coleslaw, sesame dressing
- Tori teriyaki** 🍷🌿 800
 鶏照り焼き | 照烧鸡 | 치킨 데리야끼
 Chicken flavoured with soy mirin
- Wagyu beef hobayaki** 🌿 3,950
 和牛朴葉焼き | 和牛朴叶烧 | 와규 소고기 호바야키
 Snake River Farms wagyu beef striploin, hoba leaf, miso sauce
- Wagyu hamburger steak** 🌿 2,880
 和牛ハンバーグステーキ | 和牛汉堡 | 와규 햄버거 스테이크
 Wagyu beef patty, onion, bread crumbs, hatcho miso, mirin sauce
 和牛ハンバーグ, 玉ねぎ, パン粉, 八丁味噌, 味醂ソース
 和牛肉饼, 洋葱, 面包屑, 八丁味噌, 味淋酱
 와규 소고기 패티, 양파, 빵 부스러기, 핫초 미소, 미린 소스



🍷 chef's recommendation 셰프의 추천 | 🌿 vegetarian 베지타리안 | 채식주의자 | 🌊 seafood 시어푸드 | 含海鮮 | 海산물 | 🌾 gluten 글루텐 | 麸质 | 글루텐 | 🌰 nuts 너츠 | 含坚果 | 견과류 | 🌱 sustainably sourced サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマンジを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏，忌口或特殊饮食要求，请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

SEAFOOD

シーフード | 海鮮 | 해산물

Chilean sea bass teriyaki 🍣🌱 3,200

チリアンシーバス照り焼き | 照烧鲈鱼 | 칠레산 농어 데리야끼

Grilled salmon head with salt 🍣🌱 1,930

サーモン御頭塩焼き | 盐烤三文鱼头 | 연어 머리 소금 구이

Kampachi kama robatayaki 🍣🌱 2,480

カンパチカマ | 炉端烧琥珀鱼 | 잿방어 불살 화로 구이

Amberjack jaw robatayaki with soy, grated radish

Whole fish selection 🍣🌱

本日のお魚 | 精选整鱼 | 생선 셀렉션

Choice of: チョイス: | 选择: | 선택:

Pomfret 真魚鰹、| 鲷鱼 | 병어 2,100

Red snapper 赤鯛 | 红鲷鱼 | 적도미

Sea bream 真鯛 | 海鯛 | 감성돔

Lapu-lapu 라프라프 | 石斑鱼 | 참바리

Cooking style: Grilled or sake steamed

調理法: 炉端焼き、酒蒸し | 烹饪方式: 烤, 酒蒸 | 조리 스타일: 구이, 사케로 찜

Salmon harasu shioyaki 🍣🌱 1,080

サーモンハラス塩焼き | 盐烤三文鱼腹 | 연어 뱃살 소금구이

Grilled salmon belly, salt

Salmon head teriyaki 🍣🌱 1,930

サーモン御頭照り焼き | 照烧三文鱼头 | 연어 머리 데리야끼

Yosenabe seafood mixed hotpot 🍣🌱 1,380

寄せ鍋 | 海鲜汤 | 다양한 해산물 핫팟

Sea bass, salmon, scallops, tiger prawn, seasonal vegetables, soya broth

Market Price
마켓트프라이스
市价 | 시가

LIVE LOBSTER 🍣🌱

活ロブスター | 鲜活龙虾 | 활 랍스터

Sashimi 로브스터刺身 | 活龙虾刺身 | 활 랍스터 사시미 회

Tempura 로브스터天麩羅 | 活龙虾天妇罗 | 활 랍스터 튀김김

Grilled 로브스터炉端焼き | 烤龙虾 | 활 랍스터 구이

Teppanyaki 鉄板焼き | 龙虾铁板烧 | 활 랍스터 테판야끼

*Market Price 마켓트프라이스 | 市价 | 시가



👨🍳 chef's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌱 vegetarian
ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood
シーフード | 含海鮮 | 해산물

🌾 gluten
グルテン | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts
ナッツ | 含坚果 | 견과류

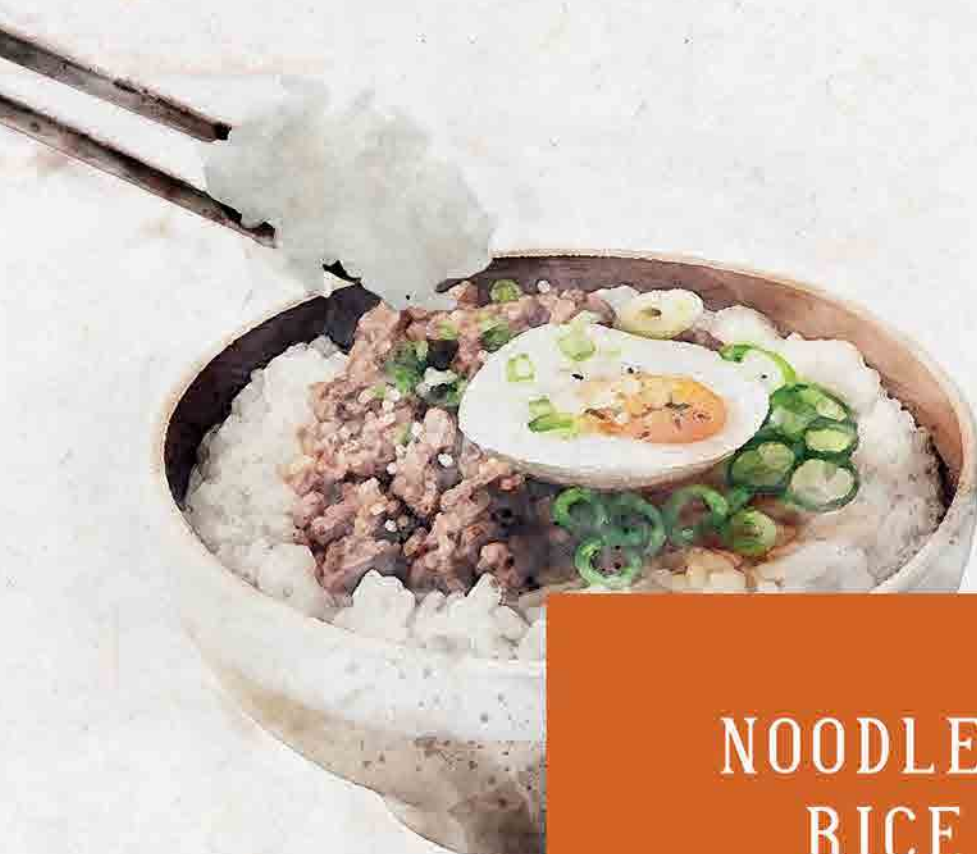
🌿 sustainably sourced
サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマークを10%お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービsteamにお申し付けください。

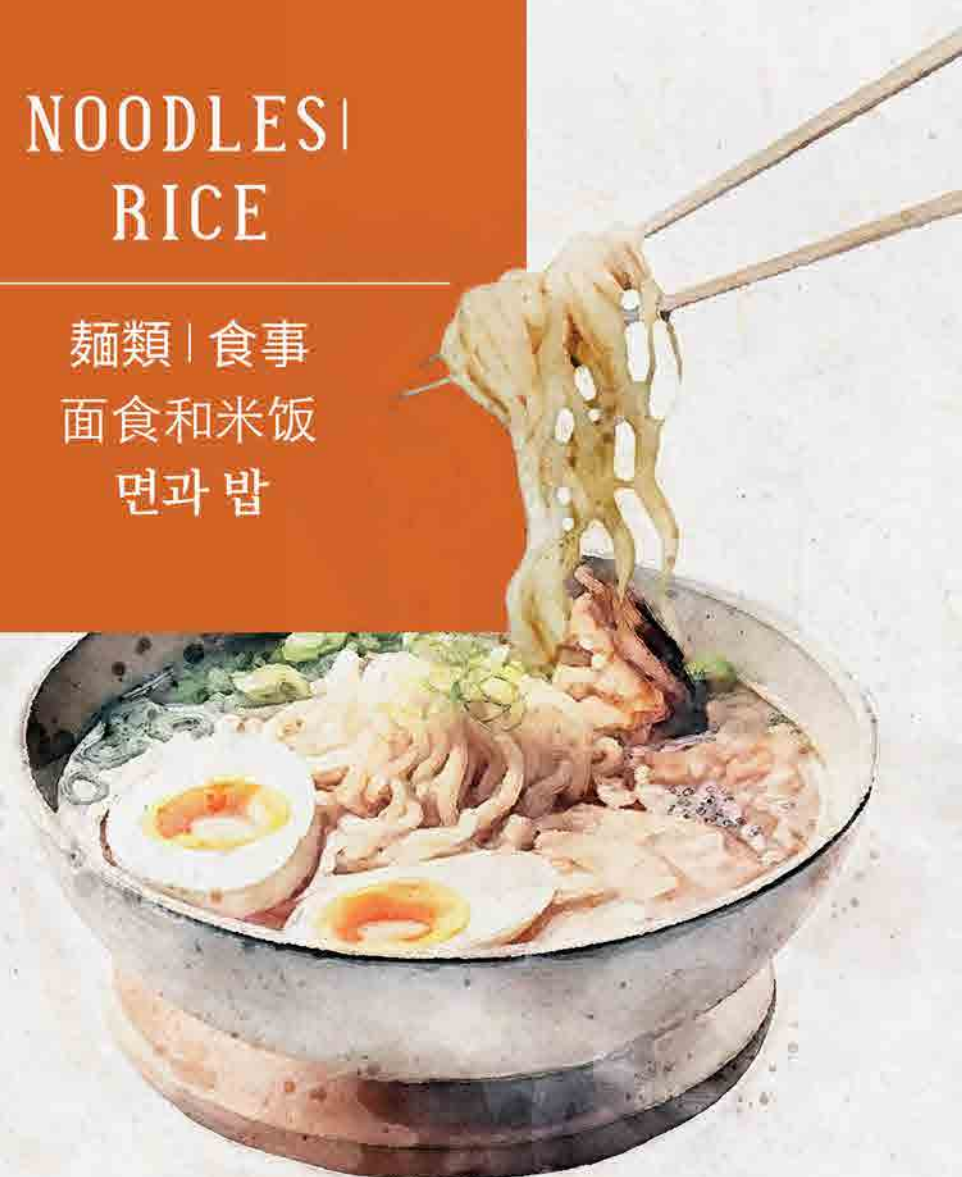
价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏，忌口或特殊饮食要求，请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



NOODLES | RICE

麵類 | 食事
面食和米饭
면과 밥



NOODLES

麵類 | 面条 | 면

- Hiyashi chasoba** 🍜🌿 1,180
冷やし蕎麦 | 抹茶冷面 | 차가운 녹차 소바 면과 새우 튀김
Cold green tea soba noodles, ebi tempura
- Truffle karasumi soba** 🍜🌿 1,280
トリュフ唐墨蕎麦 | 松露乌鱼子荞麦面 | 트러플 카라스미 소바
Cold soba noodles, truffle oil, soy mirin, bottarga powder
冷製蕎麦トリュフオイル, 唐墨パウダー | 冷荞麦面, 松露油, 味淋醤油, 乌鱼子粉
냉 소바 면, 트러플 오일, 간장 미린, 승어 어란 파우더
- Niku udon or soba** 🍜🌿 1,320
肉うどん又は蕎麦 | 牛肉乌冬面或荞麦面 | 소고기 우동 또는 소바
Japanese udon noodles, beef
- Seafood ramen** 🍜🌿🐠 1,280
シーフードラーメン | 海鲜拉面 | 해산물 라면
Tiger prawn, scallop, squid, pork and seafood stock
- Shoyu ramen** 🍜🌿 780
醤油ラーメン | 酱油拉面 | 쇼유 라면 (쇼유 : 대두와 밀, 소금을 주재료로 만든 일본의 발효 조미료)
Soy stock, ramen noodles, chashu pork, boiled egg 🥚
- Spicy tonkotsu ramen** 🍜🌿🔥 780
スパイシー豚骨ラーメン | 辣猪骨汤拉面 | 매운 돈까스 라면
Spicy pork stock, ramen noodles, pork belly, boiled egg 🥚
- Tempura udon or soba** 🍜🌿 1,180
天麩羅うどん又は蕎麦 | 天妇罗乌冬面或荞麦面 | 튀김 우동 또는 소바
Japanese udon noodles, ebi tempura

RICE

ご飯 | 米饭 | 밥

- Unadon** 🍜🌿 2,500
鰻丼 | 鳗鱼饭 | 장어 카바야끼를 얹은 밥 (우나동)
Unagi kabayaki on rice
- Gyudon** 🍜🌿 1,280
牛丼 | 牛肉饭 | 쇠고기 덮밥 (규동)
Braised beef, poached egg 🥚 on rice
- Mixed fried rice** 🍜 780
焼き飯 | 牛肉海鲜蔬菜炒饭 | 와규 쇠고기, 해산물, 야채, 계란 볶음밥밥
Wagyu beef, seafood, vegetables, egg 🥚
- Gohan** 🍷 90
御飯 | 白米饭 | 밥
Steamed rice

👨🍳 chef's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian
ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

🐠 seafood
シーフード | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten
グルテン | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts
ナッツ | 含坚果 | 견과류

🌱 sustainably sourced
サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスチャージを10% お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



DESSERT

デザート
甜品
후식

DESSERTS

デザートメニュー | 甜点菜单 | 후식

Blue matcha cheesecake 🍷🍰

475

ブルー抹茶チーズケーキ | 蓝色抹茶芝士蛋糕 | 블루 마차 치즈케익
Blue matcha cold set cheesecake, blueberry micro sponge, fresh blueberries,
milk crumble, blueberry ice cream
ブルー抹茶チーズケーキ、ブルーベリースポンジ、ブルーベリー、ミルククランブル、ブルーベリーアイスクリーム
蓝色抹茶冷定芝士蛋糕, 蓝莓微海绵蛋糕, 鲜蓝莓, 牛奶碎 蓝莓冰激凌
블루 마차 콜드 세트 치즈케익, 블루베리 마이크로 스펀지, 생 블루베리, 우유 크럼블,
블루베리 아이스크림

Ice cream or sorbet (3 scoops): matcha, mango, raspberry, yuzu

380

アイスクリームまたはソルベ 3 種を, 抹茶, マンゴー, ラズベリー, 柚子からお 選びください
冰淇淋/雪芭3勺: 抹茶, 芒果, 树莓, 柚子
아이스 크림/소르베 (3 스쿱) : 마차, 망고, 라즈베리, 유자

Japanese imported fruits, mango sorbet

Market Price
마켓트프라이스
市价 | 시가

日本のフルーツ | 日本进口水果, 芒果雪芭 | 일본 수입산 과일과 망고 소르베

Flexi chocolate namelaka 🍷🍰

475

なめらかチョコレート | 柔性巧克力纳姆拉卡 | 플렉시 초콜렛 나멜라카
White chocolate cremeux, chocolate namelaka, chocolate soil, aero chocolate,
togarashi chocolate ice cream
ホワイトチョコレートクリーム、なめらかチョコレート、チョコレートソイル、エアロチョコレート、
唐辛子チョコレートアイス
白巧克力奶油、巧克力纳姆拉卡、巧克力碎、航空巧克力、七味粉巧克力冰淇淋
하이트 초콜렛 크레뮤, 초콜렛 나멜라카, 초콜렛 흙, 에어로 초콜렛, 토가라시 초콜렛 아이스크림

Hazelnut mousse 🍷🍰

425

ヘーゼルナッツムース | 榛子慕斯 | 헤이즐넛 무스
Hazelnut praline mousse tube, salted caramel sauce, praline crunch,
caramel chantilly, coffee ice cream
焙煎ヘーゼルナッツムース、塩キャラメルソース、キャラメルシャンティイ、珈琲アイスクリーム
榛子果仁慕斯管, 咸焦糖酱, 果仁脆片, 焦糖香缇伊, 咖啡冰淇淋
헤이즐넛 프랄린 무스 튜브, 솔티드 카라멜 소스, 프랄린 크런치, 카라멜 상티, 커피 아이스크림

Misu brulee 🍷🍰

425

ミス ブリュレ | 米苏布蕾 | 미수 브릴레
Misu brulee, hojicha chocolate crunch, torched meringue, raspberry sorbet
ほうじ茶チョコレート、メレンゲ、ラズベリーシャーベット
米苏布蕾、焙茶巧克力脆饼、烤蛋白、覆盆子雪糕
미수 브릴레, 호지차 초콜렛 크런치, 토치 머랭, 라스베리 소르베

Strawberry green tea opera 🍷🍰

475

ストロベリー抹茶オペラ | 草莓绿茶歌剧院蛋糕 | 딸기 그린 티 오페라
Green tea joconde, berry cremeux, strawberry jam, coconut streusel,
roasted sesame ice cream
ほうじ茶チョコレート、メレンゲ、ラズベリーシャーベット
绿茶海绵蛋糕, 浆果巧克力奶油, 草莓姜, 椰子碎, 烤芝麻冰淇淋
그린티 조콘드, 베리 크레뮤, 딸기잼, 코코넛 슈트روی젤, 구운 참깨 아이스크림

🍷 chef's recommendation 셰프のお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천
🌿 vegetarian 베지タリア인 | 素食 | 채식주의자
🐟 seafood 시어푸드 | 含海鲜 | 해산물
🌾 gluten 글루텐 | 麸质 | 글루텐
🌰 nuts 나ッツ | 含坚果 | 견과류
🌱 sustainably sourced 사스테나블 | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマン
ジを10% お受けすることを申し上げます。
お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、
お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。
如果您有任何食物过敏, 忌口或
特殊饮食要求, 请在点餐前告知我
们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며,
VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이
부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과
민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서
비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.