



**YAKUMI**



## SEASON'S BEST: SAWARA | SPANISH MACKEREL

鯖 | 鯖鱼(日本鯖鱼) | 사바(고등어)

<b>Sawara tataki</b> 🍣🔥 鯖たたき   薄烤鯖鱼   사와라 타타키 Seared spanish mackerel, onions, micro herbs, ponzu sauce 鯖のあぶり、玉ねぎ、マイクロハーブ、ポン酢ソース 烤西班牙鯖鱼、洋葱、迷你香草、柑橘酱 구운 삼치, 양파, 허브, 폰주 소스	1,880
<b>Sawara fry</b> 🍣🔥 鯖フライ   炸鯖鱼   사와라 프라이 Deep-fried spanish mackerel, tartare sauce 鯖揚げ タルタルソース添え 炸西班牙鯖鱼、鞑靼酱 튀긴 삼치, 타르타르 소스	1,780
<b>Sawara teppanyaki</b> 🍣🔥 鯖鉄板焼き   鯖鱼铁板烧   사와라 데판야끼 Teppanyaki-grilled spanish mackerel, teppanyaki sauce 鉄板焼サワラ、鉄板焼ソース 铁板烧鯖鱼、铁板烧酱汁 데판야끼 삼치, 데판야끼 시그니처 소스	1,880
<b>Sawara bo-sushi (6pcs)</b> 🍣🔥 鯖棒寿司   鯖鱼棒寿司   사와라 보스시(6조각) Spanish mackerel bo-sushi, shiraita seaweed 京風鯖寿司 白板昆布(6貫) 鯖鱼棒寿司、白板紫菜 삼치 보 스시, 시라이타 미역	1,680

👨‍🍳 chef's recommendation 셰프의 추천 | 🌱 vegetarian 베지タリア인 | 🐟 seafood 시어푸드 | 🌾 gluten 글루텐 | 🥜 nuts 너츠 | 🌿 sustainably sourced 사스테나블

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 대형굴



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 스시롤  
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 炭火烧、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 돈까스 샌드위치, 일식 돈까스 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 뱃살 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 돈까스 샌드위치, 일식 돈까스 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

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 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



A watercolor illustration of various appetizers, salads, and soups. In the top right, there are four small bowls: one with a red tomato-based soup, one with a green pea soup, one with a yellow corn soup, and one with a blue bowl containing a yellow soup with mushrooms. In the bottom left, there is a large bowl of salad with green lettuce, sliced avocado, salmon, and red onions. 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
- Spicy sashimi tataki** 🍣🌿🍴 1,580  
スパイシー叩き刺身 | 辣味薄煎生鱼片 | 매콤한 타타키 사시미  
Salmon, tuna tataki, spicy sudachi chili sauce  
サーモン、マグロ叩き スパイシー酢橘チリソース | 薄煎三文鱼和金枪鱼片配青柑辣椒酱  
매운 스타치 칠리소스를 곁들인 연어 & 참치 타타키
- 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 미림, 술, 설탕, 계란 노른자, 깨를 섞어 만든 달달한 양념을 발라 구운 음식
- Tsukemono moriawase** 🌿 480  
漬物盛り合わせ | 日式腌菜 | 쓰케모노 모리아와세  
Assorted Japanese pickles  
漬物盛り合わせ | 各种日式腌菜 | 일본식 절인 피클

🍴 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.



## 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

### Chirimen jyako salad 🐟

780

ちりめんじゃこサラダ | 沙丁鱼仔沙拉 | 치리멘 자코 샐러드

Mizuna, radish, tomato, mixed greens, dried young sardines, plum dressing

水菜、大根、トマト、ミックスグリーン、ちりめんじゃこ、梅ドレッシング

芥末叶、萝卜、番茄、混合蔬菜、沙丁鱼仔配梅酱

미주나, 무, 토마토, 샐러드, 말린정어리와 자두 드레싱

### 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

👨🍳 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

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 서비스요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



## SOUPS & CHAWANMUSHI

椀物/蒸し物 | 茶碗蒸/汤 | 수프와 일식 계란찜

<b>Akadashi</b> 🍣🍜 赤出汁   红味噌汤   레드 미소 수프 Red miso soup	270
<b>Chef's daily soup</b> 🍣🍜 本日の椀物   每日例汤   셰프 추천 수프	260
<b>Egg custard 'chawanmushi'</b> 🍣🍜 茶碗蒸し   茶碗蒸蛋   계란 커스타드 '차완무시' Chicken, shrimp, fish cake in egg 🍳 custard 닭고기, 새우, 어묵이 들어간 계란 🍳 커스타드	480
<b>Foie gras 'chawanmushi'</b> 🍣🍜 フォアグラ茶碗蒸し   鵝肝'日式蒸蛋羹'   푸아그라 '차완무시' Foie gras in egg 🍳 custard フォアグラ茶碗蒸し   鵝肝日式蒸蛋羹   에그 커스타드에 푸아그라	750
<b>Lobster miso</b> 🍣🍜 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	1,150
<b>Hamaguri clam's miso shiru</b> 🍣🍜 蛤 味噌汁   蛤蜊味噌汤   대합 조개 미소시루 Clear konbu clam stock, wakame, leek 海帶蛤蜊清汤, 裙帶菜, 蒜苗   맑은 다시마 조개 육수, 미역, 리크	680

🍣 chef's recommendation

シェフのお勧め | 廚師推荐素食 | 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 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 | 蓝鳍金枪鱼 | 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

Market Price

마켓트프라이스 | 市价 | 시가

### Grade B sea urchin

海栗 グレードB | 北海道海胆(等级B) | B등급 성게

## Hokkaido hotate 帆立 | 北海道带子 | 홋카이도 호타테 🐞🌿

Scallop

1,780 560

## 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 칸파치 | 鰯鱼 | 잭방어 🐟🌿

Yellowtail

2,180 590

## 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

## Shima-aji 縞鯔 | 縞鯔 | 줄전갱이 🐟🌿

Striped jack

1,780 560

## Shimesaba

鰯 | 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 best of the best sashimi platter

ヤクミ ベストオブベスト 刺身盛り合わせ | Yakumi极品生鱼片拼盘

야쿠미 베스트 사시미 플레터 🐟🌿

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

シェフおすすめのベストセクション刺身盛り合わせ | 寿司大师特荐当天最好的生鱼片

셰프가 선정한 오늘의 사시미

(For 2 person) (For 4-5 person)

18,000 38,800

👨🍳 chef's recommendation

シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian

베지タリア | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood

시푸드 | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten

글루텐 | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts

넛츠 | 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 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
<b>Tuna</b> 鮪   金枪鱼   참치 🍣🐟	1,180	380
<b>Salmon</b> サーモン   三文鱼   연어 🍣🐟	1,180	380
<b>Salmon belly</b> トロサーモン   三文鱼腹   연어 배살 🍣🐟	1,280	420
<b>Spot prawn</b> 牡丹海老   斑点牡丹虾   스팟 새우 🍣🦐	2,800	650
<b>Ebi</b> 海老   白灼虾   삶은 새우 (Boiled prawn) 🍣🦐	1,080	380
<b>Red lapu-lapu</b> ラプラプ   红石斑   붉바리 🍣🐟	1,080	380
<b>Sawara</b> 鰯   鰯   삼치 (Spanish mackerel) 🍣🐟 Marinated in salt and vinegar 소금과 식초로 양념함	980	380
<b>Ebiko</b> えびこ   鱼子   작은 생선 알 (Small fish roe) 🍣🐟	580	280
<b>Tamagoyaki</b> 玉子   玉子烧   계란말이 (Sweet omelette) 🍣🍳	590	179
<b>Unagi</b> 鰻   鰻鱼   민물장어 (Grilled fresh water eel) 🍣🐟		530
<b>Sushi sampler (seven types)</b> 🍣🍣 寿司盛り合わせ 7種   寿司拼盘 (7种)   7종류 스시 Tuna, salmon, shiromi, ebi, daily fish, tamago, maki 마그로, サーモン, 白身, エビ, おすすめネタ, 玉, 巻 金枪鱼, 三文鱼, 白肉鱼, 大虾, 当日特选鱼片, 蛋卷, 寿司卷 참치, 연어, 흰살 생선, 새우, 그날의 생선, 달걀, 마키		2,100
<b>Sushi sampler premium (eight types)</b> 🍣🍣 寿司盛り合わせプレミアム 8種   寿司拼盘 (8种) 프리미엄 스시 8종류 Aburi toro, tuna, salmon, uni, ikura gunkan, daily fish, tamago, maki あぶりトロ, 마그로, サーモン, ウニいくら軍艦, おすすめネタ, 玉, 巻 炙烤金枪鱼肚, 金枪鱼, 三文鱼, 海胆, 三文鱼子寿司卷, 每日特选鱼片, 鸡蛋 卷, 寿司卷 아부리 토로, 참치, 연어, 성게, 연어알 초밥, 흰살 생선, 달걀, 마키		2,980
<b>Sashimi sampler (five types)</b> 🍣🍣 刺身5種盛り   刺身拼盘5种   다섯 종류의 사시미 회	2,880	
<b>Sashimi sampler premium (seven types)</b> 🍣🍣 刺身盛り合わせ プレミアム (7種) 프리미엄 사시미 샘플러 (7가지)	3,550	

👨🍳 chef's recommendation  
셰프의 추천 | 廚師推薦

🌿 vegetarian  
베지타리안 | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood  
시어푸드 | 含海鮮 | 해산물

🌾 gluten  
글루텐 | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts  
넛츠 | 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% お受けすることをお知らせいたします。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.

# MAKIMONO

卷物 | 寿司卷卷物 | 마키모노 초밥

- California special (4 pcs)** 🍣🌿 780

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
- Fantastic 4 (6 pcs)** 🍣🌿 5,800

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
- Grilled otoro roll (6 pcs)** 🍣🌿🔥 2,680

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, ネギ, 胡麻, XO醬マヨネーズソース | 烤鱼金枪鱼, 青葱, 芝麻, XO, 蛋黄酱  
구운 기름진 참치살, 파, 참깨, XO, 마요네즈
- Salmon lover (4 pcs)** 🍣🌿 990

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
- Grilled salmon roll (6 pcs)** 🍣🌿 780

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
- Soft shell crab roll (4 pcs)** 🍣🌿 820

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
- Spicy tuna roll (6 pcs)** 🍣🌿 780

スパイシーツナロール | 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
- Una Tama Inari roll (6 pcs)** 🍣🌿 990

うなたま稲荷ロール | 鰻鱼鸡蛋腐皮寿司卷 (6块) | 우나 타마 유부 롤 (6조각)  
Unagi, tamago, cucumber, inari skin roll  
鰻, 玉子, キュウリ, 稲荷 | 鰻鱼, 蛋卷, 黄瓜, 油炸腐皮卷 | 장어, 계란, 오이, 유부
- Unagi mango roll (6 pcs)** 🍣🌿 880

鰻マンゴーロール | 鰻鱼芒果卷(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
- Veggie rainbow roll (6 pcs)** 🍣🌿🌱 580

ベジタブルレインボーロール | 素食彩虹卷 (6块) | 채소 롤(6조각)  
Avocado, cucumber, takuwan, ginger pickles, sesame, oba leaf  
アボカド, キュウリ, 沢庵, ガリ, ゴマ, 大葉 | 鳄梨, 黄瓜, 大根, 姜泡菜, 芝麻, 紫苏叶  
아보카도, 오이, 단무지, 생강절임, 깨, 오바잎
- Volcano roll (8 pcs) Yakumi's signature tempura roll** 🍣🌿🔥 1,280

ボルケーノロール | 火山卷 | 볼케이노 롤 (야쿠미 시그니처 튀김롤) (8조각)  
Tuna, salmon, unagi, cream cheese, spicy mayo, sweet soy

👨🍳 chef's recommendation 셰프의 추천 | シェフのお勧め | 廚師推荐素食 | 셰프의 추천
🌿 vegetarian 베지タリア인 | 素食 | 채식주의자
🐟 seafood 시어푸드 | 含海鮮 | 해산물
🌾 gluten 글루텐 | 麸质 | 글루텐
🌰 nuts 나ッツ | 含坚果 | 견과류
♻️ sustainably sourced 사스テナ블 | 可持续的 | 유기농

<p>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.</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.</p>
--	--	--	--



A watercolor illustration on a light, textured background. In the upper left, a chef's knife with a dark wooden handle and a large, flat metal blade is shown. To its right, a crab is depicted with its legs and body in shades of pink, red, and brown. Below the knife and crab, there are several pieces of green leafy vegetables and what appears to be a piece of fried food, possibly tempura, with a golden-brown, bubbly texture. In the center, there is a solid orange rectangular box containing text in three languages: English, Japanese, Chinese, and Korean.

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)

<b>Awabi teppanyaki</b> 🍣🌿 アワビ鉄板焼き   鲍鱼铁板烧   아와비 테판야끼 Japanese abalone, soy garlic butter 日本産鮑、ガーリック醤油バター   日本鲍鱼, 酱油蒜黄油   일본 전복, 마늘 간장 버터	18,800
<b>French Foie gras teppanyaki</b> 🍣 フランス産フォアグラ   法式鵝肝   푸아그라 Miso marinated foie gras 味噌漬けフォアグラ   味噌腌制鵝肝   미소 양념 푸아그라	2,780
<b>Patagonian tooth fish</b> 🍣🌿 <b>tsutsumiyaki</b> 🍣🌿 パタゴニアアイナメつつみ焼   鲈鱼锡纸包   파타고니안 메로 츠츠마키 Tooth fish, wilted Japanese kikuna, oyster sauce アイナメ、春菊、オイスターソース   鲈鱼, 菊菜, 牡蛎酱   농어, 일본식 키쿠나, 굴소스	3,200
<b>Fresh black tiger prawns</b> 🍣🌿 <b>teppanyaki</b> 🍣🌿 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
<b>Hamachi teppanyaki</b> 🍣🌿 ハマチ鉄板焼き   鰯鱼铁板烧   방어 테판야끼 Hamachi 🌿, seasonal vegetables, sake yuzu sauce	1,880
<b>Hokkaido hotate teppanyaki</b> 🍣🌿 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
<b>Japanese Ohmi wagyu beef striploin 9+ (100 grams)</b> 🍖🌿 近江ビーフ サーロイン   日本近江和牛西冷牛排9+级 (100g) 일본산 오미 와규 채끝살 9+ (100 gram)	7,200
<b>Soy mirin sous-vide duck breast</b> 🍣 鴨胸肉   大豆米林低温真空烹制鴨胸肉   간장 미린 수비드 오리 가슴살 Duck breast, sweet-sour berry purée, baby bok choy	1,900
<b>U.S. prime beef tenderloin (150 grams)</b> 🍖 U.S.フィレ (150 gm)   U.S.顶级牛柳   U.S. 프라임등급의 소고기 안심 (150그램)	2,800
<b>Yasai itame</b> 🌿🌿 野菜炒め   炒时令蔬菜   계절 야채 볶음 Sautéed seasonal vegetables	680

🍣 chef's recommendation | 🌿 vegetarian | 🍣 seafood | 🌿 gluten | 🌿 nuts | 🌿 sustainably sourced  
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천 | 베지タリアン | 素食 | 채식주의자 | 시푸드 | 含海鲜 | 해산물 | 글루텐 | 麸质 | 글루텐 | 나ッツ | 含坚果 | 견과류 | 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 부과 됩니다. 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

<b>Ebi tempura</b> 🍤🍴 海老天麩羅   鲜虾天妇罗   새우 튀김 Prawn tempura 🍴	1,280
<b>Hotate tempura</b> 🍤🍴 帆立天婦羅   帶子天妇罗   가리비 튀김 Scallop tempura	1,280
<b>Ika tempura</b> 🍤🍴 烏賊天麩羅   鱿鱼天妇罗   오징어 튀김 Squid tempura	880
<b>Seafood kakiage</b> 🍤🍴🌱 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
<b>Soft shell crab tempura</b> 🍤🍴 ソフトシェルクラブ天麩羅   软壳蟹天妇罗   소프트 셸 크랩 튀김	980
<b>Tempura moriwase</b> 🍤🍴 天麩羅盛り合わせ   天妇罗拼盘   모듬 튀김 Tiger prawn 🍴, scallop, squid, seasonal vegetables	1,500
<b>Yasai tempura</b> 🌱🍴 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.





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 찢 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
- Australian kinross lamb chop** 🍴 3,500  
 람초프 | 羊排 | 양갈비  
 Miso marinated lamb chop  
 味噌漬けラム肉 | 味噌腌制羊排 | 미소 양념 양갈비
- 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, hacho miso, mirin sauce  
 和牛ハンバーグ, 玉ねぎ, パン粉, 八丁味噌, 味噌ソース  
 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 베지タリア인 | 🌊 seafood 시어푸드 | 🌾 gluten 글루텐 | 🥜 nuts 너트 | 🌱 sustainably sourced 사스テナブル

<p>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.</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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.</p>
--	--	--	---

## SEAFOOD

シーフード | 海鮮 | 해산물

**Patagonian tooth fish teriyaki** 3,200

パタゴニアアイナメ 照り焼きステーキ | 照烧鲈鱼 | 파타고니안 메로 데리야끼

Tooth fish glazed in teriyaki sauce

焼きアイナメ 照り焼きソース | 照烧汁浇鲈鱼 | 데리야끼 소스에 구운 농어

**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** 真魚鯉、| 鲷鱼 | 병어 2,100

**Sea bream** 真鯛 | 海鯛 | 감성돔 **Red snapper** 赤鯛 | 红鲷鱼 | 적도미

**Lapu-lapu** 라布拉푸 | 石斑鱼 | 참바리

Market Price  
마켓트프라이스  
市价 | 시가

**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

**Gindara saikyo yaki** 2,280

銀鱈西京焼き | 味噌黑鱈鱼 | 진다라 세이쿄 야끼

Miso marinated black cod fish

味噌漬け銀鱈 | 味噌腌制黑鱈鱼 | 미소 양념 대구

**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

## 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 튀김집

**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

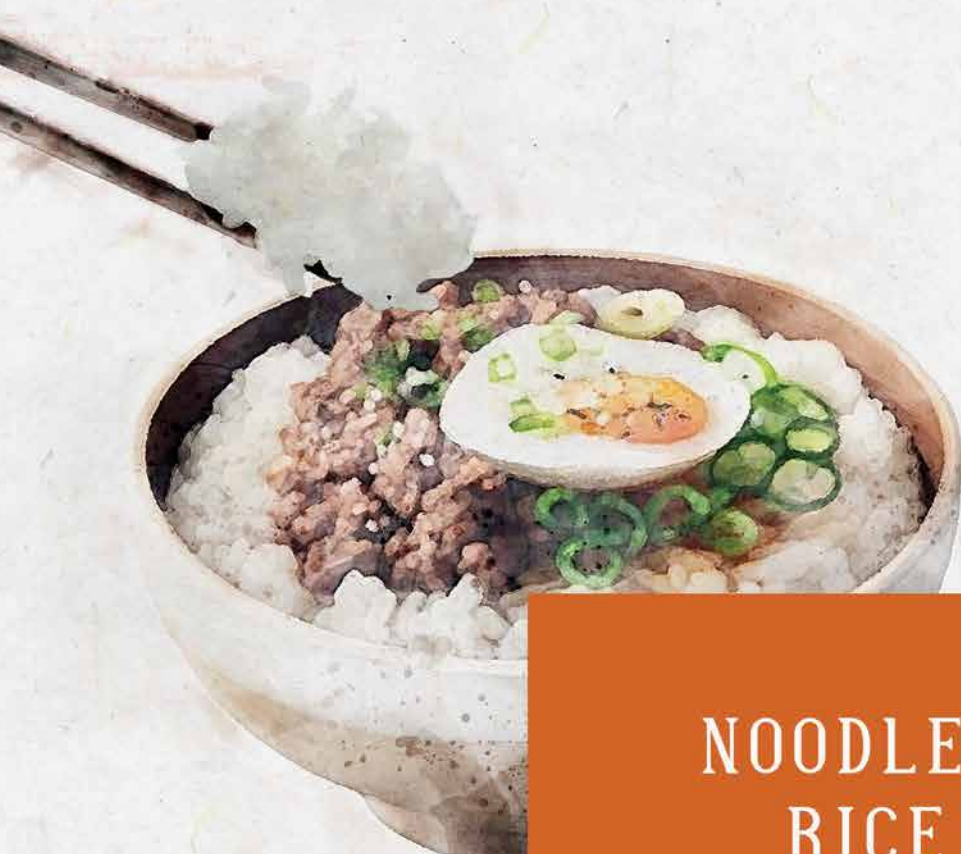
All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

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。

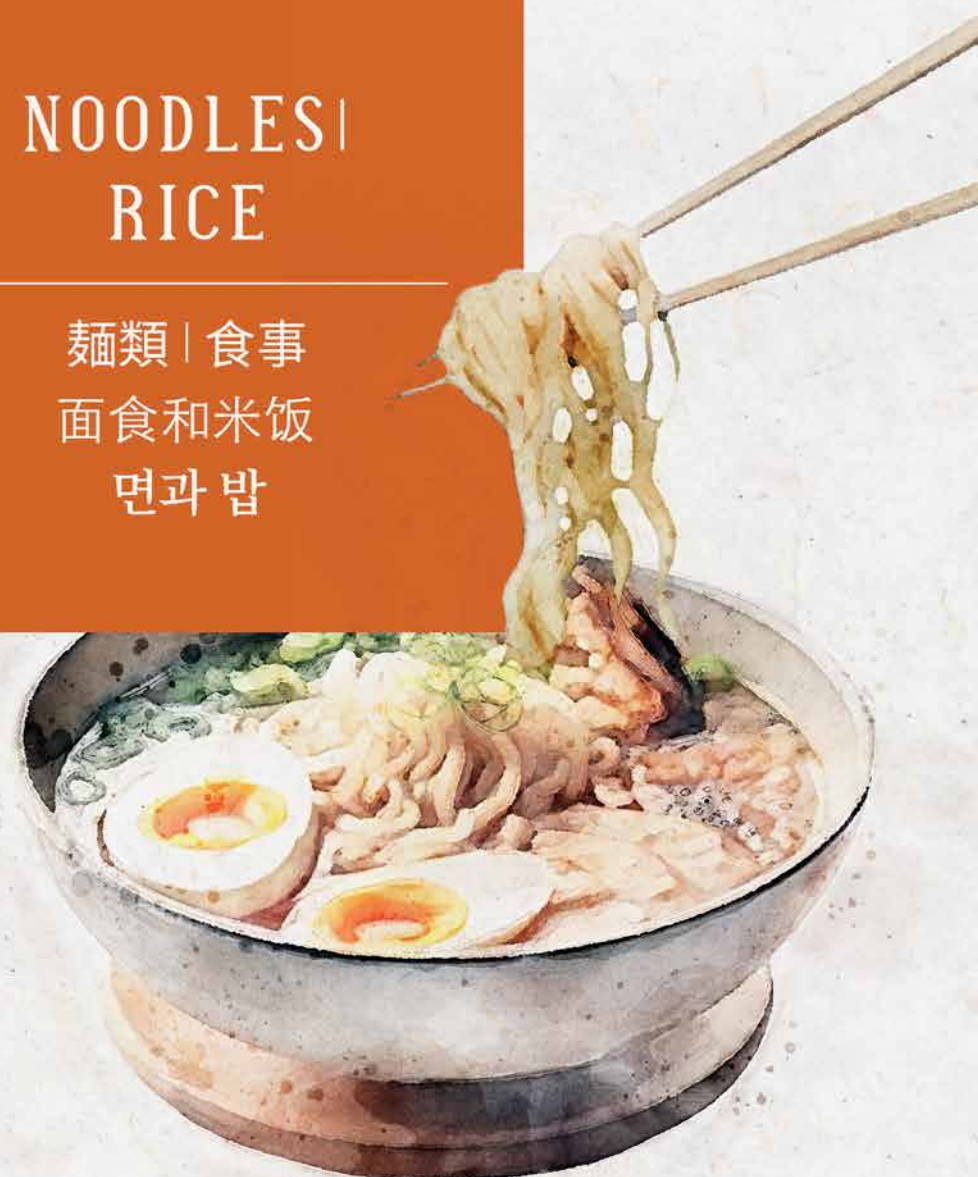
모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.





# NOODLES | RICE

麵類 | 食事  
面食和米饭  
면과 밥



## NOODLES

麵類 | 面条 | 麵

- 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
- Seafood yaki soba or udon** 🍜🌿 1,180  
海鮮焼きそば または焼きうどん | 海鮮炒面或乌冬面 | 해산물 야끼소바, 우동  
Tiger prawn 🍤, scallop, squid, seasonal vegetables, yakisoba sauce  
車海老、ホタテ、烏賊、季節の野菜、焼きそばソース | 虎虾, 扇贝, 鱿鱼, 时令蔬菜, 日式炒面酱  
대하, 가리비, 오징어, 제철 채소, 야끼소바 소스
- 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 | 海鮮拉面 | 해산물 라면  
Tiger prawn 🍤, scallop, squid, pork and seafood stock
- Shoyu ramen** 🍜🌿 780  
醤油ラーメン | 酱油拉面 | 소유 라면 (소유 : 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** 🍜🌿 880  
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  
셰프의 추천 | 廚師推薦 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian  
베지타리안 | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood  
시어푸드 | 含海鮮 | 해산물

🌾 gluten  
글루텐 | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts  
나ッツ | 含坚果 | 견과류

🌱 sustainably sourced  
사스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.





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 샹티, 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  
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  
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 서비스요금  
부가 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나  
민중, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서  
비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.