



YAKUMI



TEISHOKU

定食メニュー | 日式午餐套餐 | 정식

Brighten up your day
with Yakumi's special selection
of Japanese favorites for lunch.

平日の定食セットスペシャルセレクション。

用Yakumi 精选的日本美食点亮
工作日的美好时光。

일본인이 좋아하는 야쿠미의 특선 메뉴로
즐거운 점심을 보내세요.

BENTO LUNCH BOX

弁当 | 便当 | 벤토 런치 박스

All sets are served with
steamed Japanese rice,
miso soup and dessert
selection of the day.

TA-KE

竹 | 竹盒 | 대나무

Grilled US beef rib-eye
Sashimi 4 kinds
Nanban zuke,
Sweet omelette,
Tempura selection

牛肉炭火烧き, 卵焼き, 天婦羅
刺身, 南蛮漬け, ご飯,
味噌汁, デザート

烤美国肋眼牛排, 4种生鱼片
南蛮腌鱼, 甜煎蛋卷,
每日天妇罗精选,
清蒸日本米饭, 味噌汤,
泡菜, 每日甜点精选

미국산 소갈비구이, 4가지 사시미회,
식초와 양파를 곁들인 튀긴 생선,
달콤한 오믈렛, 모든 튀김


2,580

UME

梅 | 梅盒 | 매실나무

Grilled salmon
Sashimi 3 kinds
Deep-fried chicken,
Sweet omelette,
Tempura selection

焼き魚, 卵焼き, 唐揚げ, 刺身,
天婦羅, ご飯, 味噌汁, デザート

烤三文鱼, 甜煎蛋卷, 炸鸡,
3种生鱼片 每日天妇罗精选
清蒸日本米饭, 味噌汤
泡菜, 每日甜点精选

연어구이, 3가지 사시미회, 후라이드 치킨,
달콤한 오믈렛, 모든 튀김


1,880

MATSU

松 | 松盒 | 소나무

Grilled unagi
Sashimi 5 kinds
Beef roll,
Sweet omelette,
Tempura selection

鰻蒲焼, エノキ肉巻き,
天婦羅, 刺身, ご飯,
味噌汁, デザート

烤日本淡水鳗鱼, 5种生鱼片,
牛肉卷, 甜煎蛋卷, 每日天妇
罗精选, 清蒸日本米饭
味噌汤, 泡菜, 每日甜点精选

장어구이, 5가지 사시미회, 쇠고기롤,
달콤한 오믈렛, 모든 튀김


2,680

 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

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 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

JAPANESE LUNCH SET

弁当 | 便当 | 일식 점심 세트

All sets are served with miso soup and dessert selection of the day.

KATSU CURRY RICE

カツカレーセット
猪排咖喱饭套餐
카츠 카레밥 세트

Deep-fried pork cutlet
served with curry rice

Wafu salad
soya ginger dressing

カツカレー, 和風サラダ,
デザート
咖喱饭和猪排, 日式沙拉
配姜汁酱油酱, 味噌汤,
每日甜点

돈까스
카레밥과 제공
와푸 샐러드
간장 생강 드레싱


980

SABA SHIOYAKI

鯖塩焼きセット
盐烤鲭鱼套餐
고등어소금구이

Japanese mackerel
robatayaki,
wafu salad
soya ginger dressing,
steamed Japanese rice

鯖塩焼き, ご飯, 和風サラダ, 味
噌汁, デザート

日式鲭鱼炉端烧, 和风沙拉
配酱油姜汁, 蒸米饭

일본식 고등어구이, 생강 샐러드
를 곁들인 와푸 샐러드, 공기밥


980

MISO TAN TAN RAMEN

味噌タンタン麺
味噌担担拉面套餐
미소탄탄라면세트

Chicken stock, sesame
paste ramen broth,
chashu pork
Vegetable & egg fried rice

鶏出汁, 胡麻ペーストラーメン出汁,
チャーシュー

鉄板焼き飯 鸡汤, 芝麻酱, 拉面
汤, 日式叉烧铁板蔬菜蛋炒饭

닭고기스프, 참깨소스, 라면, 차슈
테판야끼계란볶음밥


1,180

TEMPURA

天麩羅セット
天妇罗套餐
튀김 세트

Seafood &
vegetable tempura,
Sashimi 3 kinds
Wafu salad
soya ginger dressing
steamed Japanese rice

和風サラダ, 味噌汁, 刺身,
天麩羅盛り合わせ,
ご飯, デザート

和风姜汁色拉, 味噌汤, A级
海鲜刺身, 天妇罗配时蔬, 米
饭, 每日甜品

해산물 야채 튀김 3가지 사시미
회 와푸 샐러드간장 생강 드레
싱 일식 밥


1,880

SUSHI

寿司セット
寿司套餐
초밥 세트

Chef's
recommendation
Nigiri, sushi roll
Sashimi 3 kinds
Wafu salad
soya ginger dressing

和風サラダ, 味噌汁, 刺身,
本日の寿司, デザート

和风姜汁色拉, 味噌汤,
A级海鲜刺身,
厨师推荐寿司, 每日甜品

셰프의 추천
니그리, 초밥 롤
3가지 사시미회
와푸 샐러드
간장 생강 드레싱


1,950

TEMPURA UDON NOODLE SET

All sets are served with tempura udon noodles, and dessert selection of the day.

KATSUDON

かつ丼
& うどん-half세트
猪排天妇罗乌冬面套餐
카츠동

Deep-fried pork cutlet
topped with egg cooked
in soy broth, served
over steamed Japanese rice

かつ丼, うどん, デザート

猪排饭配葱油单
天妇罗乌冬面, 每日甜点

돈까스
일식밥 위에 간장 육수로
조리한 계란으로 토핑함


980

OYAKO DON

親子丼&うどん-half세트
亲子丼和天妇罗乌冬面
닭고기계란덮밥과 튀김우동

Soya mirin braised chicken
served over steamed Japanese rice

鶏肉の醤油甘煮 白ご飯

酱油鸡盖饭

간장 베이스의 치킨덮밥


980

TREASURE CHIRASHI SUSHI

トレジャーちらし寿司
&うどん-half세트
珍藏五彩散寿司
보물 간편식 초밥

Freshly sliced sashimi
served over sushi rice

ちらし寿司, うどん, デザート

色彩缤纷的生切鱼肉片配上寿司饭,
天妇罗乌冬面, 每日的甜点

신선한 사시미회
초밥위에 올림


1,780

BEEF CURRY

ビーフカレー
& うどん-half세트
牛肉咖喱天妇罗
乌冬面套餐
쇠고기 카레

Beef curry rice

ビーフカレー-うどん, デザート

咖喱牛肉饭, 天妇罗乌冬面,
每日甜点

쇠고기 카레밥


1,180



ANKOU | MONKFISH SEASON'S BEST

鮫鱈 | 紐西蘭鮫鱈魚 | 안코

Deep-fried monkfish 🍣🍷

2,200

Monkfish, garlic soy

あんこう唐揚げ | 紐西蘭鮫鱈魚 | 안코

あんこう唐揚げ、にんにく醤油

炸安康鱼, 蒜蓉酱油

튀긴 아귀, 마늘 간장

Monkfish hot pot 🍣🍷

2,600

Monkfish, Japanese winter vegetables

あんこう鍋 | 安康鱼火锅 | 안코우 나베

あんこう鍋、季節の野菜

安康鱼、日本冬季蔬菜火锅

아귀, 일본 겨울 채소 핫팟

Monkfish liver 🍣🍷

1,480

Monkfish liver, spicy yuzu ponzu

あん肝 | 安康鱼肝 | 안키모

あんこうの肝、スパイシーポン酢

安康鱼肝、辣柚子酱油

아귀 간, 매운 유자 폰즈

Mixed monkfish liver and flounder fish 🍣🍷

1,880

Monkfish liver paste, sliced flounder sashimi

あんこう肝和え | 安康鱼肝酱生鱼片 | 안코우 키모에

あんきもペースト、平目薄造り刺身

安康鱼肝酱、比目鱼薄片生鱼片

아귀 간 페이스트, 얇게 썬 발효 사시미

👨🍳 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.



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** 🍣 3,600
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** 🍣🥩 4,500
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 tartare 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** 4,500
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** 🍢 7,900
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** 🍷 5,300
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 셰프의 추천 | 🌱 vegetarian 베지タリアン | 🐟 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 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 tartare 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

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、別途サービスマスタードを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 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

A watercolor illustration of various dishes. In the top right, there are three small bowls containing soups: one with a red base, one with a green base, and one with a yellow base topped with mushrooms. In the bottom left, there is a large bowl of salad with salmon, avocado, 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** 🌿 250
Green soy beans
枝豆 | 毛豆 | 에다마메
- Usuzukuri** 🍣🌿🌶️ 1,650
薄造り | 薄生鱼片 | 우수쯔쿠리
Torched salmon, tuna loin "tataki", spicy sudachi chili sauce
炙りサーモン、マグロのたたき、スパイシーすだちチリソース | 三文鱼, 金枪鱼片, 青檸辣椒酱
토치로 구운 연어, 참치'타타키', 매콤한 수다치 칠리 소스
- Ika karaage garlic soya** 🍣🌿 700
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
- Tako yuzu kosho carpaccio** 🍣🌿 1,280
タコ柚子胡椒カルパッチョ | 章鱼柚子工烧生牛肉片 | 문어 유자후추 카르파치오
Thinly sliced octopus, mixed greens, yuzu kosho dressing
タコ、ミックスグリーン、柚子胡椒ドレッシング | 薄片章鱼, 什锦蔬菜, 柚子青椒酱
문어, 야채, 유자 후추 드레싱
- 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
- Unagi kabayaki uzaku** 🍣🌿 700
うなぎ蒲焼うざく | 蒲烧鳗鱼 | 장어 카바야키 우자쿠
Grilled Japanese eel, rice noodles, cucumber, seaweeds, soy vinegar
焼きうなぎ、素麺、キュウリ、海藻、醤油酢 | 日式鳗鱼, 米线, 青瓜, 海苔, 酱油醋
구운 일본 장어, 쌀국수, 오이, 미역, 식초 간장

🍣 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 🍣🌿

950

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

Kaiso salad 🌿🌱

580

海藻サラダ | 海藻沙拉 | 카이소 샐러드

Mixed seaweeds, tomato, kale, soya dressing

海藻ミックス、トマト、ケール、醤油ドレッシング | 综合海藻、西红柿、甘兰叶、酱油

미역, 토마토, 케일, 소야 드레싱

Tatami iwashi salad 🍣

780

畳みいわしサラダ | 沙丁鱼开胃菜 | 타타미 이와시 샐러드

Dried sardines, mixed greens, boiled egg 🍳, shiso dressing

干しイワシ、ミックスグリーン、ゆで卵、紫蘇ドレッシング | 沙丁鱼干、蔬菜沙拉、水煮蛋、紫苏酱汁

말린 정어리, 채소, 삶은 달걀, 시소 드레싱

Tofu avocado salad 🥑🌿

560

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

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.

SOUPS & CHAWANMUSHI

椀物/蒸し物 | 茶碗蒸/汤 | 수프와 일식 계란찜

Akadashi 🍲

赤出汁 | 红味噌汤 | 레드 미소 수프

Red miso soup

250

Shiro dashi miso 🍲

白だし | 鰹鱼高汤味噌 | 일본 전통 미소국

Traditional Japanese miso soup

白だし味噌汁 | 日本传统味噌汤 | 일본 전통 미소국

250

Egg 🍳 custard 'chawanmushi' 🍲

茶碗蒸し | 茶碗蒸蛋 | 계란 커스타드 '차완무시'

Chicken, shrimp, fish cake in egg 🍳 custard

닭고기, 새우, 어묵이 들어간 계란 커스타드

450

Premium egg 🍳 custard chawanmushi 🍲

プレミアム玉子茶碗蒸し | 特级鸡蛋茶碗蒸 | 프리미엄 에그 커스타드 차완무시

Alaskan snow crab, Hokkaido scallops, uni, nomad caviar

アラスカズワイガニ、北海道産ホタテ、ウニ、ノマドキャビア

阿拉斯加雪蟹, 北海道干贝, 海胆, 鱼子酱

알래스카 스노우 크랩, 홋카이도 가리비, 우니, 노마드 캐비아

2,500

Lobster miso 🍲

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

1,050

Hamaguri uni clear soup 🍲

ハマグリウニのすまし汁 | 花蛤海胆清汤 | 맑은 하마구리 우니 국

Japanese kombu, clam stock, sea urchin, wakame, leeks

昆布、ハマグリのだし、ウニ、ワカメ、ネギ | 日式昆布, 花蛤高汤, 海胆, 裙带菜, 青葱

일본식 콤부, 조개 육수, 성게, 미역, 대파

1,050

👨🍳 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 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

CHEF'S ULTIMATE TOYOSU FISHMARKET SASHIMI INDULGENCE

シェフがお届けする究極の豊洲市場の贅沢なお刺身
主厨精选丰州海鲜市场生鱼片
셰프의 도요시 수산시장에서의 최대의 낙

Indulge in the exquisite culinary artistry of Yakumi, where our master sushi chef meticulously curates a daily selection of the finest sashimi. Immerse your palate in the unparalleled freshness of jet-fresh fish and seafood, sourced exclusively from Tokyo's renowned Toyosu Fish Market. Each bite is a journey through the ocean's bounty, handpicked and crafted to perfection. Elevate your dining experience with the pinnacle of quality and taste, only at Yakumi.

ヤクミの絶妙な料理の芸術性をご堪能ください。
当店の寿司職人が毎日厳選した最高級の刺身を丁寧に調理します。
東京の豊洲市場からのみ仕入れた、鮮度抜群の魚介類の比類ない新鮮さを味わってください。
一口ごとに厳選され完璧に仕上げられた海の幸を味わう旅です。
ヤクミならではの、最高の品質と味でお食事の体験をお楽しみください。

尽情享受 Yakumi 的精致烹饪艺术, 我们的寿司主厨每日精心挑选最优质的生鱼片。让您的味蕾沉浸在高级的鲜度中, 这些鱼和海鲜均来自东京著名的丰洲鱼市场。每一口都是一次穿越海洋恩惠的旅程, 经过精心挑选和精心制作, 力求完美。Yakumi 提供顶级品质和口味, 为提升您的用餐体验。

야쿠미의 마스터 셰프가 매일 엄선된 최상의 회를 꼼꼼하게 선정하고 정교한 요리에 빠져 보세요. 도쿄에서 유명한 도요시 수산시장에서 오직 야쿠미를 위해 공수한 제트피시와 해산물의 신선함을 느껴 보세요. 한입 한입은 바다의 풍부함을 느끼는 여정이며, 손으로 직접 고르고 완벽하게 준비하였습니다. 맛의 절정과 품질을 오직 야쿠미에서 즐길 수 있습니다.

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 플레이트

For 2 person
15,000

For 4-5 person
35,000



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.

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

5,400

1,200

Toro (belly part)

大トロ | 鱼腩 | 뱃살

9,000

2,000

Hokkaido uni 🐞🌿

Grade A sea urchin

海栗 グレードA | 北海道海胆(等级A) | A등급 성게

9,000

1,600

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

Hand dived scallops

1,500

450

Ika 烏賊 | 鱿鱼 | 갑오징어 🐞🌿

Cuttlefish

1,480

450

Ikura いくら | 鲑鱼仔 | 양념한 연어, 간장 🐞🌿

Soy marinated salmon roe

1,650

450

Kampachi 캄파치 | 鰯鱼 | 잭방어 🐞🌿

Yellowtail

1,800

450

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

Madai 真鯛 | 鲷鱼 | 마다이 🐞🌿

Sea bream

1,750

430

Sawara 鯖 | 马鲛鱼 | sawara 🐞🌿

Japanese spanish mackerel

1,950

470

Shima-aji 縞鯧 | 縞鯧 | 줄전갱이 🐞🌿

Striped jack

1,950

560

Shimesaba

酢鯖 | 醋腌青花鱼 (醋腌鲭鱼) | 고등어 초회 (식초로 양념한 고등어) 🐞🌿

Vinegar marinated mackerel

2,200

350

Tako 蛸 | 蛸 | 문어 🐞🌿

Octopus

1,880

550

👨🍳 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 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

	Sashimi 刺身 刺身 사시미 회	Sushi 寿司 寿司 초밥
Tuna 鮪 金枪鱼 참치 🐟🌿	1,050	320
Salmon サーモン 三文鱼 연어 🐟🌿	1,050	380
Salmon belly トロサーモン 三文鱼腹 연어 뱃살 🐟🌿	1,280	420
Spot prawn 牡丹海老 斑点牡丹虾 스팟 새우 🐟🌿	2,500	580
Ebi 海老 白灼虾 삶은 새우 (Boiled prawn) 🐟🌿	950	320
Ebiko えびこ 鱼子 작은 생선 알 (Small fish roe) 🐟🌿	450	250
Tamagoyaki 玉子 玉子烧 계란말이 (Sweet omelette) 🍳🌿	590	150
Unagi 鰻 鰻鱼 민물장어 (Grilled fresh water eel) 🐟🌿		450
Omi Hime wagyu tenderloin sushi 🍖🐟🌿		3,600
近江姬 和牛寿司 近江和牛寿司 오미히메 안심 초밥 Omi beef nigiri, sea urchin, nomad caviar 近江牛のにぎり、ウニ、ノマドキャビア 近江牛, 海胆, 鱼子酱 참치, 연어, 흰살 생오미 소고기 니기리, 성게, 노마드 캐비어		
Foie gras hand roll 🍷🌿		1,480
フォアグラ手巻き 鵝肝醬寿司卷 푸아그라 핸드 롤 Miso marinated goose liver, seaweed, sushi rice 味噌漬けフォアグラ、海苔、寿司飯 味噌烟制鵝肝, 紫菜, 寿司飯 미소 양념 거위 간, 미역, 초밥 밥		
Sushi sampler (seven types) 🐟🌿		2,100
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 マグロ、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		
Sushi sampler premium (eight types) 🍖🐟🌿		2,980
寿司盛り合わせプレミアム 8種 寿司拼盘(8种) 프리미엄 스시 8종류 Aburi toto, akami tuna, salmon, uni, ikura gunkan, daily fish, tamago, maki 炙りトロ、赤身マグロ、サーモン、ウニイクラ軍艦、日替わり寿司、玉子、巻きもの 金枪鱼, 三文鱼, 海胆, 三文鱼籽军舰, 每日特选鱼, 鸡蛋, 寿司卷 아부리 토토, 아카미 참치, 연어, 장어, 이쿠라 군칸, 오늘의 생선, 계란, 마키		
Sashimi sampler (5 types) 🍖🐟🌿	2,500	
刺身盛り合わせ(5種類) 生鱼片拼盘(五种) 사시미 샘플(5종류) Selection of sashimi from Tokyo's Toyosu fish market 東京豊洲市場から取り寄せた刺身盛り合わせ 丰州海鮮市場毎日特选生鱼片 도쿄 도요시 수산시장에서의 오늘의 회		
Sashimi sampler (7 types) 🐟🌿	3,300	
刺身盛り合わせ(7種類) 生鱼片拼盘(七种) 사시미 샘플(7종류) Selection of sashimi from Tokyo's Toyosu fish market 東京豊洲市場から取り寄せた刺身盛り合わせ 丰州海鮮市場毎日特选生鱼片 도쿄 도요시 수산시장에서의 오늘의 회		

👨‍🍳 chef's recommendation 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 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.

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

Yakumi signature lobster roll (8pcs) 🍣🌿🍤 3,580

ヤクミ特製 ロブスターロール 8貫 | Yakumi 招牌龙虾卷8个 | 야쿠미 시그니처 랍스터 롤 8조각
Live lobster 🍤 tempura, ikura, XO mayo, crispy tempura flakes
로브스터의 천ぷら, 海老天麩羅, イクラ, XOマヨ, クリスピー天ぷらフレーク
龙虾天妇罗, 三文鱼籽, XO蛋黄酱, 天妇罗脆片 | 랍스터 템푸라, 이쿠라, XO 마요, 바삭한 템푸라 가루

Grilled otoro roll (6 pcs) 🍣🌿🔥 2,400

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 | 烤肥金枪鱼, 青葱, 芝麻, XO, 蛋黄酱
구운 기름진 참치살, 파, 참깨, XO, 마요네즈

Salmon lover (4 pcs) 🍣🌿 850

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 tartare roll (6 pcs) 🍣🌿🔥 780

スパイシーツナタルタルロール | 辣金枪鱼寿司卷 | 매콤한 참치 타르타르 롤
Tuna toro tartare, onion leeks, tonbanjan, sansho pepper, ginger, sesame, dried green laver
ツナトロタルタル, ネギ, トンバンジャン, 山椒, 生姜, ゴマ, 青のり
참치 토로 타르타르, 파, 두반장, 산초, 생강, 참깨, 말린 파래

Unagi dragon roll (6 pcs) 🍣🌿🔥 1,050

うなぎドラゴンロール | 鰻鱼龙形卷 | 장어 드래곤롤
Eel, ebi tempura, cucumber, seaweed, sesame, sweet soy
うなぎ, 海老天ぷら, 胡麻, 海苔, 鰻ソース | 鰻鱼, 虾子天妇罗, 黄瓜, 海藻, 芝麻, 甜酱油
장어, 새우튀김, 오이, 미역, 참깨, 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 | 🌿 vegetarian 베지타리안 | 🍤 seafood 시푸드 | 🌾 gluten 글루텐 | 🥜 nuts 너츠 | 🌱 sustainably sourced 지속가능

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 서비스 요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

A watercolor illustration on a light, textured background. In the upper left, a chef's knife with a dark handle and a large metal blade is shown. To its right is a crab, partially cut, with pinkish-red flesh and brown shell. Below these, a central orange rectangular box contains text in three languages. At the bottom of the illustration, there are three fried shrimp (tempura) with a golden-brown, bubbly crust, accompanied by green leafy vegetables. The overall style is artistic and soft, typical of watercolor painting.

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)

Australian "Kinross" lamb rack mb2 🍖 3,500

オーストラリア産「キンロス」ラムラック mb2 | 澳洲羊排 | 호주산 "킨로스" 양고기 랙
Miso marinated lamb chop
味噌漬けラムチョップ | 味噌烟制羊排 | 미소 양념 양갈비

French Foie gras teppanyaki 🍖 2,500

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

Patagonian tooth fish 🐟 tsutsumiyaki 🍣 3,050

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

Fresh black tiger prawns teppanyaki 🍤 1,500

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

Hamachi teppanyaki 🍣 1,500

ハマチ鉄板焼き | 鰺鱼铁板烧 | 방어 테판야끼
Hamachi 🍣, seasonal vegetables, sake yuzu sauce

Hokkaido hotate teppanyaki 🍤 2,500

北海道帆立鉄板焼き | 北海道干贝铁板烧 | 홋카이도 호타테 테판야끼
Hand dived scallops, onion sesame purée, miso tuile

Japanese Omi wagyu beef striploin 9+ (100 grams) 🍖 6,800

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)

Soy mirin sous-vide duck breast 🍖 1,700

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, seasonal vegetables

U.S. prime beef tenderloin (150 grams) 🍖 2,500

U.S.フィレ (150 gm) | U.S顶级牛柳 | U.S. 프라임등급의 소고기 안심(150그램)

Yasai itame 🥬 680

野菜炒め | 炒时令蔬菜 | 계절 야채 볶음
Sautéed seasonal vegetables

👨🍳 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.

TEMPURA & AGEMONO

天麩羅&揚げ物 | 天妇罗和油炸美食 | 튀김과 아게모노

<p>Ebi tempura 🍤🌿</p> <p>海老天麩羅 鲜虾天妇罗 새우 튀김</p> <p>Prawn tempura</p>	1,050
<p>Kinoko tempura 🍄</p> <p>きのこ天麩羅 盛り合わせ 炸天妇罗 키노코 테무라</p> <p>Assorted mushrooms</p> <p>综合菇类 모듬 버섯</p>	520
<p>Ika tempura 🍤🌿</p> <p>烏賊天麩羅 鱿鱼天妇罗 오징어 튀김</p> <p>Squid tempura</p>	700
<p>Seafood kakiage 🍤🌿🌿</p> <p>シーフードかき揚げ 什锦炸海鲜 해산물 가키아게 (일식 튀김 종류)</p> <p>Scallop, prawn, squid, vegetable tempura, kakiage-style</p>	890
<p>Soft shell crab tempura 🍤🌿</p> <p>ソフトシェルクラブ天麩羅 软壳蟹天妇罗 소프트 셸 크랩 튀김</p>	780
<p>Yakumi signature tempura sampler “moriawase” 🍤🌿🌿</p> <p>ヤクミ特製 天ぷら盛り合わせ Yakumi招牌天妇罗</p> <p>야쿠미 시그니처 템푸라”모리아와세”</p> <p>Tiger prawn, squid, soft shell crab, assorted vegetables, mushrooms</p> <p>車海老、イカ、ソフトシェルクラブ、野菜盛り合わせ、キノコ</p> <p>虎虾, 乌贼, 软壳蟹, 综合蔬菜, 菇 타이거 프라운, 오징어, 부드러운 조개게, 채소 모음, 버섯</p>	1,200
<p>Yasai tempura 🌿🌿</p> <p>野菜天麩羅 蔬菜天妇罗 야채 튀김</p> <p>Assorted vegetables</p>	650



🍤 chef's recommendation 🌿 vegetarian 🍤 seafood 🌿 gluten 🌰 nuts 🌱 sustainably sourced
 셰프의 추천 | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천 베지타리안 | 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 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

シミート | 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

Tori karaage 🌿 800

鶏の唐揚げ | 日式唐扬炸鸡 | 토리 카라아게
Soy marinated fried chicken, lemon, Yakumi dressing
醤油漬けフライドチキン, 레몬, 야쿠미드레ッシング | 酱油炸鸡, 柠檬, Yakumi酱汁
간장 양념 치킨, 레몬, 야쿠미 드레싱

Gyunabe hot pot 'sukiyaki' (for 1 person) 🌿🍴 1,900

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 🌿 1,170

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 돈가스, 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 호바야끼
Snake River Farms wagyu beef striploin, hoba leaf, miso sauce

Beef tonpei yaki 🌿🍴 970

ビーフとん平焼き | 牛肉同平烧 | 소고기 철판구이
Teppanyaki thinly sliced beef, cabbage, egg 🌿, okonomiyaki sauce
牛肉スライス, キャベツ, 玉子, お好み焼きソース
铁板烧牛肉薄片, 卷心菜, 鸡蛋, 御好烧酱
소고기 테판야끼, 양배추, 계란, 오키노미야끼 소스



🍴 chef's recommendation 셰프의 추천 | 🌿 vegetarian 베지타리안 | 🐟 seafood 시어푸드 | 🌿 gluten 글루텐 | 🌰 nuts 너트 | 🌱 sustainably sourced 지속가능

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

SEAFOOD

シーフード | 海鮮 | 해산물

Patagonian tooth fish 🍣 teriyaki 🍣🌱 3,050

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 🍣🌱 2,300

カンパチカマ | 炉端烧琥珀鱼 | 잿방어 불살 화로 구이

Amberjack jaw robatayaki with soy, grated radish

Gindara saikyo yaki 🍣🌱 2,050

銀鱈西京焼き | 味噌黑鳕鱼 | 진다라 세이쿄 야끼

Miso marinated black cod fish

味噌漬け銀鱈 | 味噌腌制黑鳕鱼 | 미소 양념 대구

Black tiger prawns u-10 robatayaki 🍣 1,500

ブラックタイガー海老 炉端焼き U-10 | 黑虎虾炉端烧

블랙 타이거 프라운 u-10 로바타야끼

Grilled Tiger prawns

炉端焼き車海老 | 烤虎虾 | 구운 타이거 프라운

Live Hokkaido scallop robatayaki 🍣 2,350

北海道産活ホタテの炉端焼き | 鲜北海道干贝炉端烧

살아있는 홋카이도 가리비 로바타야끼

Grilled Hokkaido scallops, garlic soy butter

北海道産ホタテのグリル、にんにく醤油バター | 烤北海道干贝, 蒜香黄油

구운 홋카이도 가리비, 마늘 간장 버터

Salmon harasu shioyaki 🍣🌱 1,050

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 테리야끼끼

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

👨🍳 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.

SEAFOOD

シーフード | 海鮮 | 해산물

Whole fish selection 🐟

本日のお魚 | 精選整魚 | 생선 선택선

Choice of: チョイス | 选择 | 선택:

Pomfret 真魚鯉 | 鯧魚 | 병어

Sea bream 真鯛 | 海鯛 | 감성돔

Lapu-lapu 라프라프 | 石斑魚 | 참바리

Red snapper 赤鯛 | 紅鯛魚 | 적도미

Cooking style: Grilled or sake steamed

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

2,100

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 | 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

글루텐 | 麸质 | 글루텐

🥜 nuts

나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。

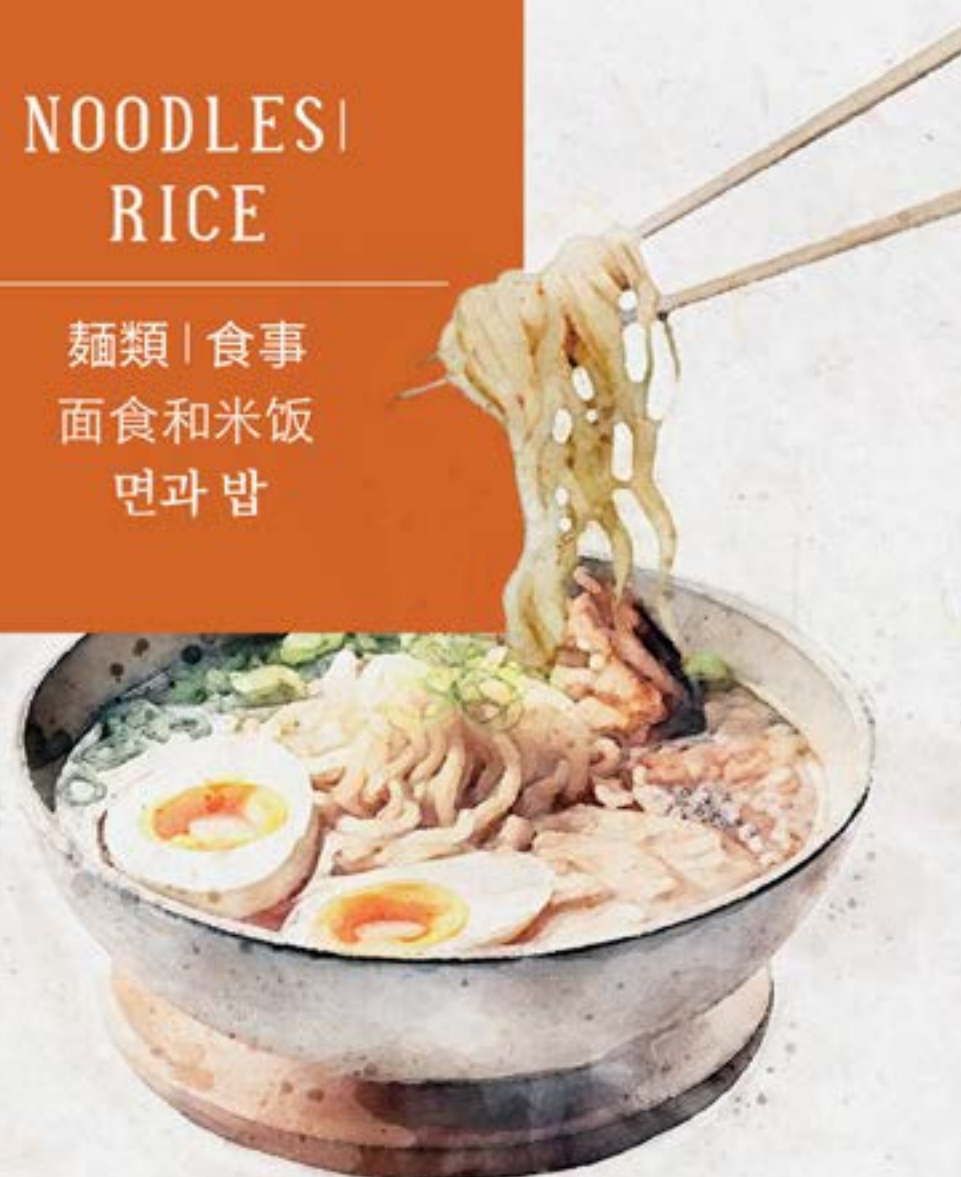
价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏，忌口或特殊饮食要求，请在点餐前告知我们的服务团队。

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.



NOODLES | RICE

麵類 | 食事
面食和米饭
면과 밥



NOODLES

麺類 | 面条 | 면

- Hiyashi chasoba** 🍜🌿 1,050
冷やし蕎麦 | 抹茶冷面 | 차가운 녹차 소바 면과 새우 튀김
Cold green tea soba noodles, ebi tempura
- 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
- 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

- Ikura donburi overflow** 🍣🍜🌿 4,400
オーバーフローいくら丼 | 三文鱼籽丼 | 이쿠라 돈부리
Soy marinated Japanese salmon roe, sushi rice
醤油漬けの日本産イクラ、寿司飯 | 醬制三文鱼籽 | 간장 양념된 연어 알, 초밥 밥
- Unadon** 🍜🌿 2,500
鰻丼 | 鰻鱼饭 | 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 볶음밥
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

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.



DESSERT

デザート
甜品
후식

DESSERTS

デザートメニュー | 甜点菜单 | 후식

Japanese milk bread toast 🍞🍰

425

日本産ミルクパンのトースト | 日式牛奶土司 | 일본식 우유빵 토스트
24H soaked Japanese milk bread, sweet potato cream, caramelized sugar, vanilla ice cream
24時間浸透 日本産ミルクパン、サツマイモクリーム、キャラメルシュガー、バニラアイスクリーム
24小时浸制牛奶面包, 地瓜奶
24시간 숙성된 일본 빵, 고구마 크림, 카라멜화 설탕, 바닐라 아이스크림

Ice cream or sorbet (3 scoops):

380

matcha, mango, raspberry, yuzu 🍷🍰

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
마켓트브라이스
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
화이트 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、カラメルジャンティイ、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

Japanese cheesecake 🍷🍰

425

日本産チーズケーキ | 日式起司蛋糕 | 일본식 치즈 케이크
Baked jiggly cheesecake, yuzu citrus cream
バイクドブルブルチーズケーキ、柚子シトラスクリーム
烤起司蛋糕, 柚子柑橘奶油 | 구운 지글리 치즈 케이크, 유자 크림

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 슈트로이젤, 구운 참깨 아이스크림

👨🍳 chef's recommendation

シェフのお勧め | 厨师推荐美食 | 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

넛츠 | 含坚果 | 견과류

🌱 sustainably sourced

사스テナ블 | 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.