YAKUMI

JIN SUZUKI EXPERIENCE

OKIMARI 9-COURSE SET

お決まり9品コース | Okimari 9 道菜套餐 | 오키마리 9코스 세트 메뉴

Seared toro

Radish, salmon roe, calamansi zest, ponzu
炙り大トロ | 金枪鱼 | 구운 참치
大根、いくら、カラマンシーゼスト、ポン酢 | 萝卜、三文鱼子、小青柠皮、日式酱油 | 무, 연어알, 칼라만시 제스트, 폰즈

Kombu cured sweet shrimp

Shichimi, plum dashi jelly
甘海老の昆布締め | 昆布甜虾 | 다시마 숙성 새우
七味、煎り酒 | 七味粉、梅子高汤果冻 | 시치미, 자두 다시 젤리

Sea urchin toast

Seaweed butter, shiso flower, soft-boiled egg
雲丹トースト | 海胆吐司 | 성게 토스트
海藻バター、花穂、温泉卵 | 海苔黄油、紫苏花、溏心蛋 | 해초버터, 시소꽃, 반숙계란

Salted Kurobuta pork belly

Onion, truffle egg yolk sauce
黒豚バラ塩漬け | 盐腌黑猪五花肉 | 쿠로부타 삼겹살 절임
玉ねぎロースト、トリュフと卵黄ソース | 洋葱、松露蛋黄酱 | 양파, 트러플 계란 노른자 소스

Tofu steak

Cauliflower puree, tomato miso sauce
豆腐ステーキ | 豆腐排 | 두부 스테이크
カリフラワーピューレ、トマト味噌 | 花椰菜泥、番茄味增酱 | 콜리플라워 퓨레, 토마토 미소 소스

Deep-fried snow crab

Water pepper, crab miso sauce
ずわい蟹の変わり揚げ | 炸雪蟹 | 튀긴 눈게
紅蓼、蟹味噌ソース | 水蓼、蟹味噌酱 | 물고추, 게 된장 소스

Teppanyaki pike conger

Bottarga powder, onion butter
鉄板焼き鱧 | 铁板烧海鳗鱼 | 붕장어 테판야끼
からすみパウダー、オニオンバター | 鱼子粉、洋葱黄油 | 어란 파우더, 양파버터

Wagyu rice

Takana, garlic soy
和牛ご飯 | 和牛饭 | 와규 라이스
高菜、にんにく甘醤油 | 高菜、蒜香甜酱油 | 타카나, 마늘 간장

Halo-halo Yakumi-style

Black sesame ice cream, condensed milk, tapioca, aloe vera, mango, strawberry,
mochi, black bean, red bean paste, shaved ice, yuzu sauce
Yakumi風ハロハロ | 菲式综合冰Yakumi风格 | 야쿠미 스타일의 할로할로
黒ごまアイスクリーム, コンデンスミルク, タピオカ, アロエベラ, マンゴー, ストロベリー, も, 黒豆蜜煮, あずき, 柚子ソース
黑芝麻冰淇淋, 炼乳, 木薯粉, 芦荟, 芒果, 草莓, 麻薯, 黑豆, 红豆沙, 刨冰, 柚子酱
흑임자 아이스크림, 연유, 타피오카, 알로에, 망고, 딸기, 모찌, 검은콩, 단팥, 눈꽃빙수, 유자 소스

8,888+

chef 's recommendation シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

JIN SUZUKI EXPERIENCE

OKIMARI 6-COURSE SET

お決まり6品コース | Okimari 6 道菜套餐 | 오키마리 6코스 세트 메뉴

Seared toro

Radish, salmon roe, calamansi zest, ponzu
炙り大トロ | 金枪鱼 | 구운 참치
大根、いくら、カラマンシーゼスト、ポン酢 | 萝卜、三文鱼子、小青柠皮、日式酱油 | 무, 연어알, 칼라만시 제스트, 폰즈

Sea urchin toast

Seaweed butter, shiso flower, soft-boiled egg
雲丹トースト | 海胆吐司 | 성게 토스트
海藻バター、花穂、温泉卵 | 海苔黄油、紫苏花、溏心蛋 | 해초버터, 시소꽃, 반숙계란

Salted Kurobuta pork belly

Onion, truffle egg yolk sauce
黒豚バラ塩漬け | 盐腌黑猪五花肉 | 쿠로부타 삼겹살 절임
玉ねぎロースト、トリュフと卵黄ソース | 洋葱、松露蛋黄酱 | 양파, 트러플 계란 노른자 소스

Tofu steak

Cauliflower puree, tomato miso sauce
豆腐ステーキ | 豆腐排 | 두부 스테이크
カリフラワーピューレ、トマト味噌 | 花椰菜泥、番茄味增酱 | 콜리플라워 퓨레, 토마토 미소 소스

Wagyu rice

Takana, garlic soy
和牛ご飯 | 和牛饭 | 와규 라이스
高菜、にんにく甘醤油 | 高菜、蒜香甜酱油 | 타카나, 마늘 간장

Halo-halo Yakumi-style

Black sesame ice cream, condensed milk, tapioca, aloe vera, mango, strawberry,
mochi, black bean, red bean paste, shaved ice, yuzu sauce
Yakumi風ハロハロ | 菲式综合冰Yakumi风格 | 야쿠미 스타일의 할로할로
黒ごまアイスクリーム, コンデンスミルク, タピオカ, アロエベラ, マンゴー, ストロベリー, も, 黒豆蜜煮, あずき, 柚子ソース
黑芝麻冰淇淋, 炼乳, 木薯粉, 芦荟, 芒果, 草莓, 麻薯, 黑豆, 红豆沙, 刨冰, 柚子酱
흑임자 아이스크림, 연유, 타피오카, 알로에, 망고, 딸기, 모찌, 검은콩, 단팥, 눈꽃빙수, 유자 소스

5,188+

chef 's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

RIVER BREEZE SEASON'S BEST

川辺のそよ風 | 河边微风 | 강가의 산들바람

Watershield 680
Amera tomato
Japanese tomato, shiso, dashi broth
じゅんさい | 莼菜 | 순채
アメーラトマト | 阿美拉番茄 | 아메라 토마토
アメーラトマト、紫蘇、出汁 | 日本番茄、紫苏、高汤 | 아메라 토마토, 시소잎, 다시마 육수

Wasabi 1,280
Wagyu tataki nigiri
Seared wagyu beef, garlic ponzu
わさび | 芥末 | 와사비
和牛たたき握り | 烧霜和牛握寿司 | 와규 타다끼 니기리
和牛たたき、ガーリックポン酢 | 烤和牛、橙醋大蒜 | 구운 와규, 마늘 폰즈

Ayu 1,680
Char-grilled ayu fish
Grated radish, plum sake sauce
鮎 | 香鱼 | 은어
鮎炭火焼き | 炭烤香鱼 | 은어 숯불 구이
大根おろし、煎り酒 | 萝卜泥、梅酒酱 | 무강즙, 자두 사케 소스

Trout 1,980
Teppanyaki trout
Watercress, salmon roe, yuzu sauce
鱒 | 鳟鱼 | 송어
鉄板焼き鱒 | 铁板烧鳟鱼 | 철판 송어구이
クレソン、いくら、柚子ソース | 西洋菜、鲑鱼子、柚子酱 | 물냉이, 연어알, 유즈 소스

Unagi 2,380
Teppanyaki unagi
Celeriac puree, red wine miso sauce
鰻 | 鳗鱼 | 장어
鉄板焼き鰻 | 铁板烧鳗鱼 | 철판 장어구이
根セロリピューレ、赤ワイン味噌ソース | 根芹泥、红酒味噌酱 | 샐러리악 퓨레, 레드와인 미소 소스

Freshwater seaweed 2,580
Steamed abalone
Chrysanthemums, nori broth
生海苔 | 生海苔 | 민물미역
蒸し鮑 | 清蒸小鮑魚 | 전복찜
菊花、生海苔餡 | 菊花、紫菜汤 | 식용 국화, 김 육수

Rice 380
Koshihikari ice parfait
Ice cream, macadamia nuts, mango jam
米 | 米 | 쌀
コシヒカリアイスパフェ | 越光米冰冻百匯 | 고시히카리 아이스 파르페
アイスクリーム、マカデミアナッツ、マンゴージャム | 冰淇淋、澳洲坚果、芒果酱
아이스크림, 마카다미아, 망고잼

chef 's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

OMI HIME WAGYU

近江姬和牛 | 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。

近江姬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户牛肉。“Hime”也被称为公主/姬。除此之外, 近江姬和牛也是日本第一个和牛品牌, 已有400多年的悠久历史。近江姬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 하나 입니다.
“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 뱃살 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 쇠고기롤
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 쇠고기롤, 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
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 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 | 近江姬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, 鲟鱼子
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 | 近江姬和牛薄煎生牛肉片 | 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 | 近江姬和牛三文治 | 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
近江姬和牛牛肉三文治, 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 | 쉐프의 추천

vegetarian
ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

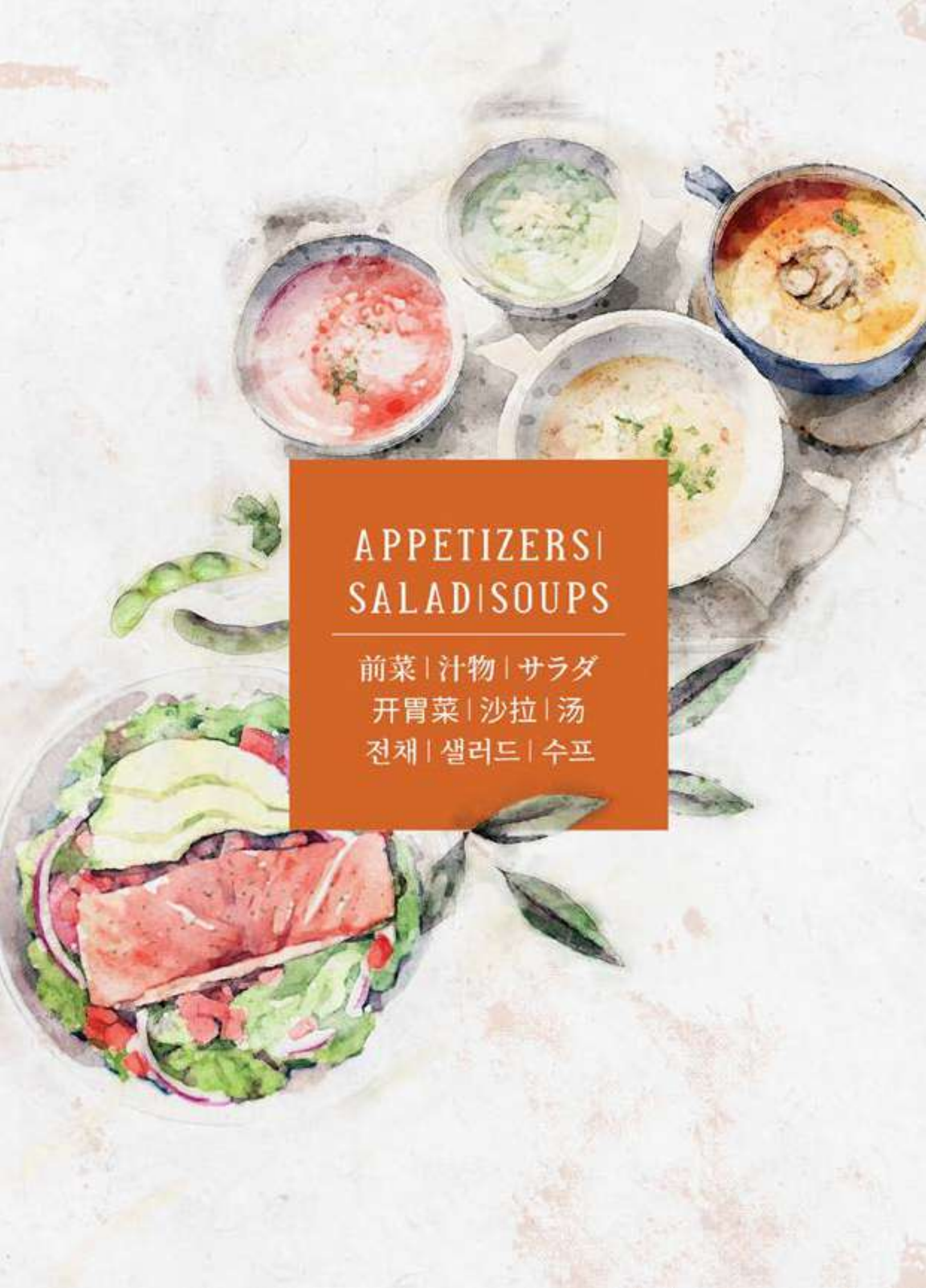
seafood
シーフード | 含海鲜 | 해산물

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



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

SALADS

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 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 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

Akadashi 250

赤出汁 | 红味噌汤 | 레드 미소 수프

Red miso soup

Shiro dashi miso 250

白だし | 鰹魚高汤味噌 | 일본 전통 미소국

Traditional Japanese miso soup

白だし味噌汁 | 日本传统味噌汤 | 일본 전통 미소국

Egg custard 'chawanmushi' 450

茶碗蒸し | 茶碗蒸蛋 | 계란 커스타드 '차완무시'

Chicken, shrimp, fish cake in egg custard

닭고기, 새우, 어묵이 들어간 계란 커스타드

Premium egg custard chawanmushi 2,500

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

알레스카 스노우 크렙, 홋카이도 가리비, 우니, 노마드 캐비어

Lobster miso 1,050

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 uni clear soup 1,050

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, 裙帶菜, 青葱

일본식 콤부, 조개 육수, 성게, 미역, 대파

chef 's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 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 플레터

For 2 person	For 4-5 person
15,000	35,000

chef 's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 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 カンパチ | 鰤魚 | 잿방어 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 マーケットプライス | 市价 | 시가	
Madai 真鯛 | 鲷鱼 | 마다이 Sea bream			1,750	430
Sawara 鰆鰆 | 马鲛鱼 | 사와라 Japanese Spanish mackerel			1,950	470
Shima-aji 縞鰺 | 缟鲹 | 줄전갱이 Striped jack			1,950	560
Shimesaba 〆鯖 | 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 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 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 | 鳗鱼 | 민물장어 (Grilled fresh water eel)		450
Omi Hime wagyu tenderloin sushi 近江姫 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		3,600
Foie gras hand roll フォアグラ手巻き | 鹅肝酱寿司卷 | 푸아그라 핸드 롤 Miso marinated goose liver, seaweed, sushi rice 味噌漬けフォアグラ、海苔、寿司飯 | 味噌烟制鹅肝, 紫菜, 寿司饭 | 미소 양념 거위 간, 미역, 초밥 밥		1,480
Sushi sampler (seven types) 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		2,100
Sushi sampler premium (eight types) 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, 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		2,980
Sashimi sampler (5 types) 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 | 丰州海鲜市场每日特选生鱼片 도쿄 도요시 수산시장에서의 오늘의 회	2,500	
Sashimi sampler (7 types) 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 | 丰州海鲜市场每日特选生鱼片 도쿄 도요시 수산시장에서의 오늘의 회	3,300	

chef 's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

MAKIMONO

巻物 | 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
ロブスターの天ぷら、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醤マヨネーズソース | 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
サーモンクランチロール | 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 연어롤 (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 쉘 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 | 鳗鱼龙形卷 | 장어 드래곤롤
Eel, ebi tempura, cucumber, seaweed, sesame, sweet soy
うなぎ、海老天ぷら、胡瓜、海苔、胡麻、鰻ソース | 鳗鱼,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 시그니쳐 튀김롤) (8조각)
Tuna, salmon, unagi, cream cheese, spicy mayo, sweet soy

chef 's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 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

SPECIAL TEPPANYAKI DISHES

スペシャル鉄板焼きディッシュ | 特色铁板烧菜肴 | 스페셜 철판요리

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 렉
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 | 法式鹅肝 | 푸아그라
Miso marinated foie gras
味噌漬けフォアグラ | 味噌腌制鹅肝 | 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 테판야키
Nori seaweed butter, shredded dried chili

Hamachi teppanyaki 1,500
ハマチ鉄板焼き | 鰤鱼铁板烧 | 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
鸭胸肉 | 大豆米林低温真空烹制鸭胸肉 | 간장 미린 수비드 오리 가슴살
Duck breast, sweet-sour berry purée, 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 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 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 1,050
海老天麩羅 | 鲜虾天妇罗 | 새우 튀김
Prawn tempura

Kinoko tempura 520
きのこ天麩羅 盛り合わせ | 炸天妇罗 | 키노코 테무라
Assorted mushrooms
综合菇类 | 모듬 버섯

Ika tempura 700
烏賊天麩羅 | 鱿鱼天妇罗 | 오징어 튀김
Squid tempura

Seafood kakiage 890
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

Soft shell crab tempura 780
ソフトシェルクラブ天麩羅 | 软壳蟹天妇罗 | 소프트 쉘 크랩 튀김

Yakumi signature tempura sampler "moriawase" 1,200
ヤクミ特製 天ぷら盛り合わせ | Yakumi招牌天妇罗
야쿠미 시그니쳐 템푸라"모리아와세"
Tiger prawn, squid, soft shell crab, assorted vegetables, mushrooms
車海老、イカ、ソフトシェルクラブ、野菜盛り合わせ、キノコ
虎虾, 乌贼, 软壳蟹, 综合蔬菜, 菇 | 타이거 프라운, 오징어, 부드러운 조개게, 채소 모음, 버섯

Yasai tempura 650
野菜天麩羅 | 蔬菜天妇罗 | 야채 튀김
Assorted vegetables

chef 's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

MEAT | SEAFOOD

- ミート | シーフード

肉类 | 海鲜

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、レモン、ヤクミドレッシング | 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 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

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,오코노미야끼 소스

chef 's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 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 볼살 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 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

SEAFOOD

シーフード | 海鲜 | 해산물

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、| 鲳鱼 | 병어

Sea bream 真鯛 | 海鲷 | 감성돔

Lapu-lapu ラプラプ | 石斑鱼 | 참바리

Red snapper 赤鯛 | 红鲷鱼 | 적도미

2,100

Market Price
マーケットプライス
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

LIVE LOBSTER

活ロブスター | 鲜活龙虾 | 활 랍스터

Sashimi ロブスター刺身 | 活龙虾刺身 | 활 랍스터 사시미 회
Tempura ロブスター天麩羅 | 活龙虾天妇罗| 활 랍스터 튀김김
Grilled ロブスター炉端焼き | 烤龙虾 | 활 랍스터 구이
Teppanyaki 鉄板焼き | 龙虾铁板烧 | 활 랍스터 테판야끼
*Market Price マーケットプライス | 市价 | 시가

chef 's recommendation
シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 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
冷やし茶蕎麦 | 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 | 酱制三文鱼籽 | 간장 양념된 연어 알, 초밥 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 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 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l
24시간 숙성된 일본 빵, 고구마 크림, 카라멜화 설탕, 바닐라 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 マーケットプライス 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

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
ベイクド プルプルチーズケーキ、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 조콩드, 베리 크레뮤, 딸기쨈, 코코넛 슈트로이젤, 구운 참깨 아이스크림

chef 's recommendation シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 쉐프의 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 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.