



YAKUMI



TEISHOKU

定食メニュー | 日式午间套餐 | 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

Grilled US beef ribeye,
Sashimi 4 kinds
Nanban zuke,
Sweet omelette,
Tempura selection

竹 | 竹盒 | 대나무

牛肉炭火焼き, 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, 모두 튀김

☪ 🍴 🍷 🍷
2,580

UME

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

梅 | 梅盒 | 매실나무

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, 모두 튀김

🍴 🍷 🍷
1,880

MATSU

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

松 | 松盒 | 소나무

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, 모두 튀김

🍴 🍷 🍷
2,680

JAPANESE LUNCH SET
弁当 | 便当 | 일식 점심 세트
All sets are served with 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

カツカレー,
和風サラダ,
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 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 테판야끼게란볶음밥

🍴🍴🍴🍴
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

🍴🍴🍴🍴
1,180

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 추천니끼리,
초밥 롤3가지 사시미회
와푸 샐러드
간장 생강 드레싱싱

🍴🍴🍴
1,950

TEMPURA UDON NOODLE SET

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

KATSUDON

かつ丼
& うどんハーフセット
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&うどんハーフセット
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
&うどんハーフセット
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, 咖
喱牛罗乌冬面、每日的甜点

신선한 사시미회
초밥위에 올림

🍴🍴🍴🍴
1,780

BEEF CURRY

ビーフカレー
& うどんハーフセット
牛肉咖喱天妇罗
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

食べ比べの旅
一场美食鉴之旅
타베쿠라베 여행

SASHIMI 刺身 身 사시미	SUSHI 寿司 寿司 스시	CHAR-GRILLED 炭火烧 炭烤 참숯 구이
Blue fin tuna, yellowfin tuna (4 slices each) Homemade sashimi soy, wasabi	Blue fin akami, toro, yellow fin akami (2 pieces each) Homemade sashimi soy, sushi ginger	Blue fin tuna, blue marlin Radish, lemon wedge
本鮪、キハダ鮪 蓝鳍金枪鱼、黄鳍金枪鱼 (各4片) 참다랑어, 황다랑어(각 4조각)	本鮪赤身、トロ、キハダ鮪赤身 蓝鳍赤身、金枪鱼腹肉、黄鳍赤身 (各2贯) 참다랑어 아카미, 토로, 황다랑어(각 2조각)	本鮪、カジキマグロ 蓝鳍金枪鱼、蓝枪鱼 참다랑어, 황다랑어
刺身醤油、わさび 自制刺身酱油、芥末 수제 사시미 간장, 와사비	刺身醤油、がり 自制刺身酱油、寿司姜片 수제 사시미 간장, 초생강	大根おろし、レモン 萝卜泥、柠檬角 무, 레몬 조각
 1,580	 1,580	 2,980

SAUCE TABEKURABE
ソースで食べ比べ | 酱汁品鉴 | 소스 타베쿠라베

BLUEFIN TUNA クロマグロ 蓝鳍金枪鱼 참다랑어	GRILLED Calamansi vinaigrette, plum sake, yuzukosho mayo
SASHIMI Shiso onion soy, chili radish ponzu, creamy sesame	GRILLED Calamansi vinaigrette, plum sake, yuzukosho mayo
刺身 身 사시미	炉端焼き 烤 구이
大葉オニオン醤油、 唐辛子大根ボン酢、クリーミーセサミ 紫苏洋葱酱油、辣味萝卜柚子醋、浓郁芝麻酱 시소 양파 간장, 매운 무 폰즈,크리미한 참깨	カラマンジーヴィネグレット、 煎り酒、柚子胡椒マヨ 金桔油醋、梅子清酒、柚子胡椒蛋黄酱 칼라만시 비네그레트, 매실 사케, 유즈코쇼 마요네즈
 3,280	 3,280

YELLOW FIN TUNA
キハダ鮪 | 黄鳍金枪鱼 | 황다랑어

SASHIMI Shiso onion soy, chili radish ponzu, creamy sesame	SUSHI Sudachi salt, garlic soy, sesame ponzu	GRILLED Calamansi vinaigrette, plum sake, yuzukosho mayo
刺身 身 사시미	寿司 寿司 스시	炉端焼き 烤 구이
大葉オニオン醤油、 唐辛子大根ボン酢、クリーミーセサミ 紫苏洋葱酱油、辣味萝卜柚子醋、浓郁芝麻酱 시소 양파 간장, 매운 무 폰즈,크리미한 참깨	酢橘塩、ニンニク醤油、胡麻ボン酢 香橙盐、蒜香酱油、芝麻柚子醋 영굴 소금, 마늘 간장,참깨 폰즈	カラマンジーヴィネグレット、煎り酒、柚子胡椒マヨ 金桔油醋、梅子清酒、柚子胡椒蛋黄酱 칼라만시 비네그레트, 매실 사케, 유즈코쇼 마요네즈
 1,280	 780	 1,180

BLUE MARLIN
カジキ | 蓝枪鱼 | 청새치

GRILLED Calamansi soy vinaigrette, plum sake, yuzukosho mayo
炉端焼き 烤 구이
カラマンジーヴィネグレット、煎り酒、柚子胡椒マヨ 金桔酱油油醋、梅子清酒、柚子胡椒蛋黄酱 칼라만시 간장 비네그레트, 매실 사케, 유즈코쇼 마요네즈
 780

TABEKURABE EXPERIENCE

食 べ く ら べ 体 験 メ ニ ュ ー

品 鑑 体 験 菜 单

시 식 체 험 메 뉴

🐟🌿 BLUE FIN TUNA SASHIMI

Shiso onion soy, chili radish ponzu, creamy sesame

本鰯刺身 | 蓝鳍金枪鱼 刺身 | 참다랑어사시미

大葉オニオン醤油、唐辛子大根ボン酢、クリーミーセサミ

紫苏洋葱酱油、辣味萝卜柚子醋、浓郁芝麻酱 | 시소 양파 간장, 매운 무 폰즈,크리미한 참깨

🐟🌿 SUSHI

Blue fin akami, toro, yellow fin akami (2 pieces each)

Homemade sashimi soy, sushi ginger

寿司 | 寿司 | 스시

本鰯赤身、トロ、キハダ鰯赤身 | 蓝鳍赤身、金枪鱼腹肉、黄鳍赤身 (各2贯)

참다랑어 아카미, 토로, 황다랑어(각 2조각)

刺身醤油、がり | 自制刺身酱油、寿司姜片 | 수제 사시미 간장, 초생강

🐟🌿 GRILLED YELLOW FIN TUNA

Calamansi vinaigrette, plum sake, yuzukosho mayo

焼物 キハダ鰯 | 炭烤黄鳍金枪鱼 | 구이황다랑어

カラマンジーヴィネグレット、煎り酒、柚子胡椒マヨ

金桔油醋、梅子清酒、柚子胡椒蛋黄酱 | 갈라만시 비네그레트, 매실 사케, 유즈코쇼 마요네즈

🐟 CHAR-GRILLED

Blue fin tuna, blue marlin

Radish, lemon wedge

炭火烧 | 炭烤 | 참숯 구이

本鰯、カジキマグロ | 蓝鳍金枪鱼、蓝枪鱼 | 참다랑어, 황다랑어

大根おろし、レモン | 萝卜泥、柠檬角 | 무, 레몬 조각

4,488+

👨🍳 Chef's recommendation | 셰프のお勧め | 厨师推荐素食 | 웨프의 추천 🐟 Seafood | 시어푸드 | 含海鲜 | 해산물 🥜 Nuts | 나ッツ | 含坚果 | 견과류
🌿 Gluten | 글루텐 | 麸质 | 글루텐 🌱 Vegetarian | 베지タリアン | 素食 | 채식주의자 ♻️ Sustainably Sourced | 사스데나블 | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. | 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。| 价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며,VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과 됩니다.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 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。| 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 6 코스 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、番茄味噌酱
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

YAKUMI KAKIGORI

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 | 웨프의 추천 Seafood |シーフード | 含海鲜 | 해산물 Nuts | ナッツ | 含坚果 | 견과류
 Gluten | グルテン | 麸质 | 글루텐 Vegetarian | 베지タリア안 | 素食 | 채식주의자 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. | 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。| 价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과됩니다.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 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。| 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

YAKUMI CLASSICS

ヤクミクラシック
YAKUMI 经典 | 야쿠미 클래식

 EGG CUSTARD ‘CHAWANMUSHI’ 400

Chicken, shrimp, fish cake
茶碗蒸し | 茶碗蒸蛋 | 계란 커스타드 ‘차완무시’
鶏肉、海老、蒲鉾 | 鸡肉, 虾, 鱼饼 | 닭고기, 새우, 어묵

 A5 WAGYU ‘CHAWANMUSHI’ 1,680

Spring onions, truffle dashi
A5 和牛 茶碗蒸し | A5和牛茶碗蒸 | A5 와규 ‘차완무시’
万能葱、トリュフ出汁 | 葱, 松露高汤 | 파, 트러플 다시국물

 PATAGONIAN TOOTH FISH TERIYAKI 2,780

Leek, teriyaki sauce
パタゴニアアイナメ 照り焼きステーキ | 照烧鲈鱼 | 파타고니안 메로 데리야끼
葱、照り焼きソース | 韭葱, 照烧酱 | 대파, 데리야키 소스

 SALMON HEAD TERIYAKI 1,580

Leek, teriyaki sauce
サーモン御頭照り焼き | 照烧三文鱼头 | 연어 머리 데리야끼끼
葱、照り焼きソース | 韭葱, 照烧酱 | 대파, 데리야키 소스

 US BEEF SUKIYAKI 1,980

Us beef, shiitake mushroom, mixed vegetables
米国産牛肉 すき焼き | 美国牛肉寿喜烧 | 미국산 소고기 스키야키
米国産牛肉、椎茸、ミックス野菜 | 美国牛肉, 香菇, 什锦蔬菜 | 미국산 소고기, 표고버섯, 모든 야채

 AUS WAGYU HOBAYAKI 3,380

Wagyu beef striploin, hoba leaf, miso sauce
和牛朴葉焼き | 和牛朴叶烧 | 와규 소고기 호바야키

 Chef's recommendation | 셰프의 추천  Seafood |シーフード | 含海鮮 | 海산물  Nuts | ナッツ | 含坚果 | 견과류
 Gluten | グルテン | 麸质 | 글루텐  Vegetarian | ベジタリアン | 素食 | 채식주의자  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. | 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。| 价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며,VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과 됩니다.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 如果您有任何食物过敏, 胃口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务
团队。| 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

APPETIZERS | SALADS

アペタイザー | サラダ

前菜 | 沙拉

에피타이저 | 샐러드

🌿 EDAMAME 200

Green soy beans

枝豆 | 毛豆 | 에다마메

🦪🌿 OYSTER 2,280

Lemon, yuzukosho ponzu

生牡蠣 | 毛豆 | 에다마메

レモン、柚子胡椒ポン酢 | 柠檬柚子胡椒醋 | 레몬, 유자 코쇼 폰즈 소스

🌿🌿 WASABI AVOCADO DIP 580

Nori tempura

山葵アボカドディップ | 芥末鳄梨酱 | 와사비 아보카도 딥

海苔天ぷら | 海苔天妇罗 | 김 튀김

🦪🌿 SALMON BELLY ZUKE 780

Radish, cucumber, garlic soy

サーモンハラス漬け | 渍三文鱼腩 | 연어 뱃살 즈케

大根、胡瓜、大蒜醤油 | 萝卜、黄瓜、蒜蓉酱油 | 무, 오이, 마늘 간장

🌿🌿 BEEF SHABU-SHABU SALAD 880

Boiled beef, white fungus, sansho soy dressing

牛肉しゃぶサラダ | 牛肉涮涮锅沙拉 | 소고기 샤브샤브 샐러드

牛肉しゃぶしゃぶ、白木耳、山椒醤油ドレッシング

水煮牛肉、白木耳、山椒酱油

삶은 쇠고기, 흰 느타리버섯, 산초 간장 드레싱

🦪🌿 KANI SALAD 880

Mango, mixed greens, blue crab, tobiko

蟹サラダ | 蟹肉鱼籽沙拉 | 게살 샐러드

マンゴー、ミックスグリーン、蟹、トビコ

芒果、混合蔬菜、蓝蟹、飞鱼

망고, 모듬 야채, 블루 크랩, 토비코

🌿 TOFU AVOCADO SALAD 580

Silk tofu, avocado, mixed greens, sesame dressing

豆腐とアボカド | 鳄梨豆腐 | 두부 & 아보카도

柔らかい豆腐、アボカド、ミックスベジタブル、ゴマ醤油

嫩豆腐、牛油果、什锦蔬菜、芝麻酱油汁

연두부, 아보카도, 채소믹스, 참깨 간장 소스

SASHIMI

刺身

生鱼片 | 회

JET FRESH SEAFOOD FROM TOYOSU MARKET

Indulge in the exquisite culinary artistry of Yakumi, where our 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.

豊洲市場からの新鮮な魚介類 丰洲市场空运海鲜 도요스 시장에서 공수한 신선한 해산물

最高の食材を味わう、ヤクミの繊細な料理の世界に浸ってください。
シェフが毎日、厳選した刺身をご用意しております。
東京・豊洲市場から直送される新鮮な海の幸を心ゆくまでご堪能ください。
選び抜かれた食材を、丁寧な技で仕上げた一皿一皿。
ヤクミで、最高品質の味覚体験をお楽しみください

在 Yakumi 尽情享受精致的日本料理艺术。
我们的主厨每日精心挑选最优质的刺身食材，为您呈现无与伦比的鲜美滋味。
所有鱼类与海鲜皆由东京著名的丰洲鱼市场独家空运直送，确保极致新鲜。
每一口都是一场穿越海洋珍馐的味觉旅程，由主厨亲手甄选与巧妙匠制。
在 Yakumi, 让您体验品质与美味的巅峰，尽享无与伦比的用餐盛宴

야쿠미의 셰프가 정성스럽게 선별한 최상의 사시미 셀렉션으로 미식의 예술을 경험해보세요.
도쿄의 유명한 도요스 수산시장에서 직송된 신선한 생선과 해산물로
만든 사시미는 한 점 한 점 바다의 풍미를 그대로 전하며 야쿠미에서만
즐길 수 있는 최고의 품질과 맛으로 특별한 다이닝 경험을 선사합니다.

YAKUMI BEST OF THE BEST SASHIMI PLATTER

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

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 PERSONS 12,000
FOR 4-5 PERSONS 28,000

YAKUMI BEST OF THE BEST 3,800 SUSHI PLATTER

Aburi toro, wagyu, uni, foie gras, salmon roe, hokkaido hairy crab
ヤクミベストオブベスト 寿司盛り合わせ | 特选寿司拼盘 | 야쿠미 베스트 스시 플레터

炙りトロ、和牛、雲丹、フォアグラ、いくら、北海道毛蟹

炙烤金枪鱼, 和牛, 海胆, 鹅肝, 鱼卵, 北海道毛蟹

와규 지방살구이, 성게알, 거위간, 연어알, 홋카이도 털게

🍣 Chef's recommendation | シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천 🐠 Seafood | シーフード | 含海鲜 | 해산물 🌰 Nuts | ナッツ | 含坚果 | 견과류
🌾 Gluten | グルテン | 麸质 | 글루텐 🌿 Vegetarian | ベジタリアン | 素食 | 채식주의자 ♻️ 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. | 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。| 价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며,VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금에 부과 됩니다.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 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。| 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	HANDROLL 手巻き 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	1,700	310
	CHUTORO Medium fatty part 中とろ 中腹 (中等脂肪) 주도로 (중뱃살)	2,600	440
	TORO Belly part 大トロ 鱼腩 뱃살	3,500	570
🐟🍴	SALMON サーモン 三文鱼 연어	650	140
🐟🍴	SALMON BELLY トロサーモン 三文鱼腹 연어 뱃살	750	160
🐟🍴	MADAI Seabream 真鯛 鲷鱼 마다이	1,500	440
🐟🍴	SAWARA Japanese Spanish mackerel 鯖鯖 马鲛鱼 사와라	1,950	440
🐟🍴	HAMACHI Yellowtail ハマチ 中腹 (中等脂肪) 하마치 (방어)	830	170
🐟🍴	SHIMA-AJI Striped jack 縞鯔 縞鲹 줄전갱이	1,450	440
🐟🍴	SHIME SABA Vinegar marinated mackerel 鯖 醋腌青花鱼 (醋腌鯖鱼) 고등어 초회 (식초로 양념한 고등어)	2,200	440
🐟🍴	IKA Cuttlefish 烏賊 鱿鱼 갑오징어	1,480	450
🐟🍴	TAKO Octopus 蛸 蛸 문어	1,880	440
🐟🍴	SCALLOPS 帆立 马鲛鱼 홋카이도 호타테	1,500	440
🐟🍴	IKURA Soy marinated salmon roe いくら 鲑鱼仔 양념한 연어, 간장	1,650	475
🐟🍴	HOKKAIDO UNI Grade A sea urchin 海栗 グレードA 鲷鱼 (黄尾鱼) A등급 성게	7,500	2,500
🐟🍴	UNAGI Grilled fresh water eel 鰻 鳗鱼 민물장어	-	300
🐟🍴	TAMAGOYAKI Homemade sweet omelette 玉子 玉子烧 계란말이	380	120
🐟🍴	FOIE GRAS フォアグラ 鹅肝酱寿司卷 푸아그라 핸드 롤	-	900

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

 Seafood | シーフード | 含海鲜 | 해산물

 Nuts | ナッツ | 含坚果 | 견과류

 Gluten | グルテン | 麸质 | 글루텐

 Vegetarian | ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

 Sustainably Sourced | サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP,VAT-inclusiveand subject to 10% service charge. | 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% お受けすることゝを申し上げます。| 价格以比素为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며,VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과 됩니다.

Please advise our service team prior toordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 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。| 주문하기 전에 음식 알레르기나 과 민감, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

PLATTER

盛り合わせ

拼盘 | 야쿠미 클래스

🍣 SASHIMI SAMPLER

刺身盛り合わせ | 刺身拼盘 | 사시미 샘플러

3 KINDS	5 KINDS	7 KINDS
刺身 刺身 사시미 회	寿司 寿司 초밥	手巻き 寿司 초밥
1,800	2,500	3,300

🍣 SUSHI SAMPLER (SEVEN TYPES) 2,100

寿司盛り合わせ 7種 | 寿司拼盘 (7种) | 7종류 스시

🍣 SUSHI SAMPLER PREMIUM (EIGHT TYPES) 3,000

寿司盛り合わせプレミアム 8種 | 寿司拼盘 (8种) | 프리미엄 스시 8종류

👨🍳 Chef's recommendation | 셰프のお勧め | 厨师推荐素食 | 웨프의 추천 🌊 Seafood | 시어푸드 | 含海鮮 | 해산물 🥜 Nuts | ナッツ | 含坚果 | 견과류
🌾 Gluten | グルテン | 麸质 | 글루텐 🌱 Vegetarian | ベジタリアン | 素食 | 채식주의자 ♻️ 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. | 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% お受けすることゝを申し上げます。| 价格以比素为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과 됩니다.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 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。| 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

卷 物

寿 司 卷 卷 物 | 마 키 모 노 초 밥

🍣🍴 BEEF YAKINIKU ROLL (6 PCS) 850

Sliced beef, cucumber, chili yakiniku sauce

ビーフ焼肉ロール(6貫) | 日式烤牛肉寿司卷(6个) | 소고기 야끼니꾸 롤(6개입)

牛肉、胡瓜、チリ焼肉ソース | 切片牛肉、黄瓜、辣味烤肉酱 | 소고기 슬라이스, 오이, 칠리 야키니꾸 소스

🍣🍴 CLASSIC CALIFORNIA ROLL (6 PCS) 650

Avocado, crab, cucumber, flying fish roe

クラシックカリフォルニアロール(6個) | 经典加州卷(6个) | 클래식 캘리포니아 롤(6개입)

アボカド、カニ、胡瓜、トビコ | 牛油果、蟹肉、黄瓜、飞鱼籽 | 아보카도, 게, 오이, 토비코

🍣🍴 CLASSIC SPICY TUNA ROLL (6 PCS) 650

Tuna, cucumber, spring onions, spicy mayo

クラシックスパイシーマグロロール(6貫) | 经典辣味金枪鱼卷(6个) | 클래식 매운 참치 롤(6개입)

マグロ、胡瓜、ネギ、スパイシーマヨ | 碎金枪鱼、黄瓜、青葱、辣味美乃滋 | 다진 참치, 오이, 파, 매운 마요소스

🍣🍴 CRISPY CHICKEN ROLL (6 PCS) 550

Cucumber, crispy panko, yuzu honey sauce

クリスピーチキンロール(6貫) | 香脆鸡肉寿司卷(6个) | 크리스피 치킨 롤(6개입)

胡瓜、クリスピーパン粉、柚子ハニーソース

黄瓜、香脆日式面包糠、柚子蜂蜜酱 | 오이, 바삭한 빵가루, 유자 허니 소스

🍣🍴 CHIRASHI ROLL (6 PCS) 1,350

Salmon, tuna, shiso

チラシ巻き(6貫) | 散寿司卷(6个) | 치라시 마끼(6개입)

サーモン、マグロ、紫蘇 | 三文鱼、金枪鱼、紫苏 | 연어, 참치, 시소 깻잎

🍣🍴 OSAKA SALMON OSHIZUSHI (6PCS) 780

Salmon, avocado, cream cheese, salmon roe

大阪サーモン押し寿司 | 大阪三文鱼押寿司 | 오사카 연어초밥

サーモン、アボカド、クリームチーズ、イクラ | 三文鱼、牛油果、奶油奶酪、三文鱼子 | 연어, 아보카도, 크림치즈, 연어알

🍣🍴 SOFT SHELL CRAB ROLL (4 PCS) 820

Soft shell crab tempura, avocado, cucumber, flying fish roe

ソフトシェルクラブロール | 软壳蟹卷 | 소프트 셸 크랩 롤(4조각)

マグロ、胡瓜、ネギ、スパイシーマヨ | 碎金枪鱼、黄瓜、青葱、辣味美乃滋 | 다진 참치, 오이, 파, 매운 마요소스

🍣🍴 UNAGI DRAGON ROLL (6 PCS) 950

Eel, shrimp tempura, cucumber, seaweed, sesame, sweet soy

うなぎドラゴンロール | 鰻鱼龙形卷 | 장어 드래곤롤

うなぎ、海老天ぶら、胡瓜、海苔、胡麻、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 ROLL (6 PCS) 350

Cucumber, takuwan, braised onion, bell pepper

ベジロール(6貫) | 蔬菜卷(6个) | 베지 롤(6개입)

胡瓜、沢庵、甘煮玉ねぎ、ベルペッパー | 瓜、腌萝卜、炖洋葱、甜椒 | 오이, 단무지, 양파 조림, 피망

🍣🍴🌋 VOLCANO ROLL (8 PCS) 1,300

YAKUMI'S SIGNATURE TEMPURA ROLL

Tuna, salmon, eel, cream cheese, spicy mayo, sweet soy

ボルケーノロール | 火山卷 | 볼케이노 롤(야쿠미 시그니처 튀김롤)(8조각)

TEPPANYAKI

鉄板焼き

铁板烧 | 데리야끼

AUSTRALIAN “KINROSS” LAMB RACK 3,380

Vegetables, sweet miso sauce

オーストラリア産 “キンロス” ラムラック | 澳大利亚 “Kinross” 羊排 | 호주산 ‘킨로스’ 양갈비
野菜、甘味噌ソース | 时蔬、甜味噌酱 | 소, 달콤한 된장 소스

SAIKYO-YAKI FOIE GRAS 2,500

Miso-marinated goose liver

フォアグラ西京焼き | 西京烧鹅肝 | 사이쿄야키 푸아그라
味噌漬けフォアグラ | 味噌腌制鹅肝 | 된장에 숙성한 거위 간

SCALLOP 1,280

Salmon roe, freshwater seaweed sauce

帆立 | 干贝 | 가리비

いくら、あおさ海苔ソース | 鲑鱼卵、淡水海苔酱 | 연어알, 담수 해조 소스

SEAFOOD CARTA FATA 1,480

Shrimp, crab, dashi broth

シーフード カルタファタ | 海鲜纸包煮 | 시푸드 카르타 파타
海老、蟹、出汁 | 虾、蟹、高汤 | 새우, 게, 다시 육수

SUKIYAKI STYLE A5 WAGYU 2,980

Carrot, shiitake, onion, truffle egg foam

すき焼き風 A5和牛 | 寿喜烧风味A5和牛 | 스키야키 스타일 A5 와규
人参、椎茸、玉ねぎ、トリュフエッグフォーム | 胡萝卜、香菇、洋葱、松露蛋泡 | 당근, 표고버섯, 양파, 트러플 에그 폼

YASAI ITAME 680

Sautéed seasonal vegetables

野菜炒め | 炒时令蔬菜 | 계절 야채 볶음

RIBEYE

リブアイ | 肋眼 | 꽃등심

STRIPLOIN

寿司 | 寿司 | 초밥

TENDERLOIN

テンダーイン | 里脊 | 안심

US BEEF (150G)

米国産牛肉

美国牛肉

미국산 소고기

3,180

3,180

3,380

A5 WAGYU (100G)

A5 和牛

A5和牛

A5 와규

-

3,880

5,180

👨‍🍳 Chef's recommendation | 셰프의お勧め | 厨师推荐素食 | 웨프의 추천 🌊 Seafood | シーフード | 含海鲜 | 해산물 🥜 Nuts | ナッツ | 含坚果 | 견과류
🌾 Gluten | グルテン | 麸质 | 글루텐 🌿 Vegetarian | ベジタリアン | 素食 | 채식주의자 ♻️ 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. | 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。| 价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며,VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과 됩니다.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 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。| 주문하기 전에 음식 알레르기나 과 민감, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

ROBATAYAKI

炉端焼き

炉边烧烤 | 로마다야끼

 HAMACHI KAMA 1,280

Char-grilled hamachi jaw, vegetables

ハマチカマ | 烤油甘鱼腮 | 방어 가마

炭火焼きハマチカマ、野菜 | 炭火烤油甘鱼腮、时蔬 | 숯불에 구운 방어 턱살, 채소

 SALMON KASHIRA 1,580

Char-grilled salmon head, vegetables

サーモンお頭 | 烤三文鱼头 | 연어 가시라

炭火焼きサーモンお頭、野菜 | 炭火烤三文鱼头、时蔬 | 숯불에 구운 연어 머리, 채소

 SAIKYO-YAKI GINDARA 1,680

Miso-marinated black cod

西京焼き 銀だら | 西京烧银鳕鱼 | 사이쿄야키 긴다라

味噌漬け銀だら | 味噌腌制黑鳕鱼 | 된장에 숙성한 은대구

 BUTTER YAKI KING CRAB 1,580

Lemon, tosozu

バター焼き タラバガニ | 油烧帝王蟹 | 버터야키 킹크랩

レモン、土佐酢 | 柠檬、土佐醋 | 레몬, 식초 간장 소스

 SALMON HARASU 780

Char-grilled salmon belly , vegetables

炭火焼きサーモンハラス、野菜 | 炭火烤三文腹肉、时蔬 | 숯불에 구운 연어 뱃살, 채소

 WARM EGGPLANT SALAD 980

King crab, crispy onion

温茄子のサラダ | 温茄子沙拉 | 가지 샐러드

タラバガニ、クリスピーオニオン | 帝王蟹、香脆洋葱 | 킹크랩, 바삭한 양파

 TORI TERIYAKI 680

Vegetables, teriyaki sauce

野菜、照り焼きソース | 时蔬、照烧 | 채소, 데리야키 소스

 Chef's recommendation | シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천  Seafood | シーフード | 含海鲜 | 해산물  Nuts | ナッツ | 含坚果 | 견과류
 Gluten | グルテン | 麸质 | 글루텐  Vegetarian | ベジタリアン | 素食 | 채식주의자  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. | 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。| 价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며,VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과 됩니다.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 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。| 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

ROBATAYAKI

炉端焼き

炉边烧烤 | 로바다야끼

CATCH OF THE DAY

本日のお魚

当日鲜鱼 | 오늘 의 생선

Choice of

チョイス | 选择 | 선택



POMFRET

真魚鯉 | 鲷鱼 | 병어



SEA BREAM

真鯛 | 海鲷 | 감성돔



RED SNAPPER

赤鯛 | 红鲷鱼 | 적도미

1,580



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

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

1,800/100 grams



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



Seafood | シーフード | 含海鲜 | 해산물



Nuts | ナッツ | 含坚果 | 견과류



Gluten | グルテン | 麸质 | 글루텐



Vegetarian | ベジタリアン | 素食 | 채식주의자



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. | 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。| 价格以比素为准，已包含消费税，需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며,VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과 됩니다.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 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。| 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

DEEP - F R I E D

揚 げ 物

油 炸 | 볶 은

🦐🍴 SHRIMP TEMPURA 1,080

Radish, tempura sauce

海老天ぷら | 天妇罗虾 | 새우 튀김

大根、天つゆ | 萝卜泥、天妇罗酱汁 | 무, 텐츠유 소스

🍴 BEEF ROLL TEMPURA 680

Maitake, shiso, sansho teriyaki

牛肉ロール天ぷら | 牛肉卷天妇罗 | 소고기 롤 튀김

舞茸、紫蘇、山椒照り焼き | 舞茸菇、紫苏、山椒照烧酱 | 마이타케버섯, 시소잎, 산쇼 데리야키

🥬🍴 YASAI TEMPURA 480

Assorted vegetables

野菜天麩羅 | 蔬菜天妇罗 | 야채 튀김

🦐🍴 AGEDASHI 380

Deep-fried tofu, vegetables, dashi broth

揚げ豆腐、野菜、出汁 | 炸豆腐、蔬菜、高汤 | 두부 튀김, 채소, 다시 국물

🦐🍴 HIROSHIMA OYSTER CUTLET 880

Lemon, chili mayo

広島産 牡蠣カツ | 广岛炸牡蛎 | 히로시마 굴 커틀릿

レモン、チリマヨ | 柠檬、辣味美乃滋 | 레몬, 칠리 마요

🍴 CHICKEN KARAAGE 680

Soy-marinated fried chicken, lemon

鶏の唐揚げ | 炸鸡块 | 치킨 가라아게

醤油漬け鶏唐揚げ、レモン | 酱油腌制炸鸡、柠檬 | 간장에 절인 닭튀김, 레몬

🍴 KUROBUTA🌱 KAKUNI CROQUETTE 380

Braised pork belly, mustard mayo

黒豚 角煮コロッケ | 炖黑猪肉可乐饼 | 쿠로부타 가쿠니 고로케

豚の角煮、マスタードマヨネーズ | 红烧黑猪五花、芥末美乃滋 | 돼지고기 수육, 머스터드 마요네즈

👨🍳 Chef's recommendation | 셰프のお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천 🦐🍴 Seafood |シーフード | 含海鮮 | 해산물 🥜 Nuts | ナッツ | 含坚果 | 견과류
🍴 Gluten | 글루텐 | 麸质 | 글루텐 🌱 Vegetarian | 베지타리안 | 素食 | 채식주의자 🌱 Sustainably Sourced | 사스테나블 | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. | 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。| 价格以比素为准，已包含消费税，需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며,VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과됩니다.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 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。| 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

NOODLES

麵類

面条 | 면

🌿🍴 COLD CHA-SOBA OR UDON 980

Shrimp tempura, sesame, nori, leeks

冷製茶そばまたはうどん | 冷荞麦面 / 乌冬面 | 냉소바 또는 우동

海老天ぷら、ごま、海苔、葱 | 天妇罗虾、芝麻、海苔、葱花 | 새우튀김, 참깨, 김, 대파

🌿🍴 NIKU UDON OR SOBA 1,280

Braised beef, wakame, leeks

肉うどん又は蕎麦 | 牛肉乌冬面或荞麦面 | 소고기 우동 또는 소바

肉そば / うどん | 炖牛肉、裙带菜、葱花 | 소고기 조림, 미역, 대파

🌿🍴 NABEYAKI UDON 1,480

Shrimp tempura, vegetables, assorted seafood

鍋焼きうどん | 火锅乌冬面 | 나베야끼 우동

海老天ぷら、野菜、海鮮盛り合わせ | 天妇罗虾、蔬菜、综合海鲜 | 새우튀김, 채소, 모듬 해산물

🍴 Chef's recommendation | シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천 🌿🍴 Seafood |シーフード | 含海鮮 | 해산물 🥜 Nuts | ナッツ | 含坚果 | 견과류
🌿 Gluten | グルテン | 麸质 | 글루텐 🌿 Vegetarian | 베지タリアン | 素食 | 채식주의자 🌿 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. | 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。| 价格以比素为准，已包含消费税，需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며,VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금 이 부과 됩니다.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 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。| 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

R I C E

ご 飯
米 饭 | 밥

 JAPANESE EEL-DON 2,380

Sansho, eel sauce

うなぎ丼 | 日式鳗鱼饭 | 일식 장어덮밥

山椒、うなぎソース | 山椒、鳗鱼酱汁 | 산쇼, 장어소스

 GYUDON 1,380

Braised beef, soft-boiled egg🥚, ginger pickles

牛丼 | 牛肉饭 | 쇠고기 덮밥 (규동)

 A5 WAGYU CLAYPOT RICE 1,880

Diced wagyu, onions, sweet soy

A5 和牛 土鍋ご飯 | 和牛石锅饭 | A5 와규 돌솥밥

角切り和牛、葱、甘口醤油 | 切丁和牛、葱花、甜酱油 | 잘게 썬 와규, 쪽파, 단간장

 TEPPANYAKI TRUFFLE FRIED RICE 580

Truffle paste, vegetables

鉄板焼き トリュフチャーハン | 铁板松露炒饭 | 철판 트러플 볶음밥

トリュフペースト、野菜 | 松露酱、蔬菜 | 트러플 페이스트, 채소

 TEPPANYAKI MIXED FRIED RICE 780

Beef, shrimp, vegetables

鉄板焼き ミックスチャーハン | 铁板什锦炒饭 | 철판 볶음밥

牛肉、海老、野菜 | 牛肉、虾仁、蔬菜 | 소고기, 새우, 채소

S O U P S

ス ー プ
汤 | 스 프

 CLASSIC MISO SOUP 150

Tofu, wakame, leeks

味噌汁 | 经典味噌汤 | 미소 된장국

豆腐、わかめ、葱 | 豆腐、裙带菜、葱花 | 두부, 미역, 대파

 LOBSTER MISO SOUP 1,150

Lobster, leeks

ロブスター味噌汁 | 龙虾味噌汤 | 랍스터 된장국

ロブスター、葱 | 龙虾、葱花 | 랍스터, 대파

 MATSUTAKE CLEAR SOUP 950

Matsutake mushroom, radish, bottarga powder

松茸 吸い物 | 松茸清汤 | 송이 맑은국

松茸、大根、唐墨パウダー | 松茸、萝卜、鱼子酱粉 | 송이버섯, 무, 보타르가 파우더

 Chef's recommendation | シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 웨프의 추천  Seafood | シーフード | 含海鲜 | 해산물  Nuts | ナッツ | 含坚果 | 견과류
 Gluten | グルテン | 麸质 | 글루텐  Vegetarian | ベジタリアン | 素食 | 채식주의자  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. | 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% お受けすることゝを申し上げます。| 价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。| 모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과 됩니다.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements. | 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。| 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。| 주문하기 전에 음식 알레르기나 과 민감, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

DESSERTS

デザート
甜品 | 후식

🍵🌿 MATCHA LAVA CAKE 450

Matcha, vanilla ice cream

抹茶ラバケーキ | 抹茶熔岩蛋糕 | 마차 용암 케이크

抹茶、バニラアイスクリーム | 抹茶, 香草冰淇淋 | 마차, 바닐라 아이스크림

🍵🌿 YAKUMI KAKIGORI 450

Yuzu, mango

ヤクミ かき氷 | 日式刨冰 | 야쿠미 카키고리 (일본식 아이스크림)

ホホワイトチョコレートクリーム、なめらかチョコレート、

柚子、マンゴー | 柚子, 芒果 | 유자, 망고

🍵🌿 SAKE AND PEAR 450

Sake poached pear, sake mousse

日本酒と梨 | 清酒与梨 | 사케와 배

梨の日本酒コンポート | 清酒煮梨, 清酒慕斯 | 사케에 절인 배, 사케 무스

🍵🌿 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

ASSORTED FRUIT PLATTER 380

果物盛り合わせ | 什锦水果拼盘 | 모든 과일