

前菜

APPETIZER



豆腐とワカメのサラダ
ガーリックポン酢



TO-FU with WAKAME Seaweed Salad
with Garlic PONZU Dressing 320

豆腐とワカメのサラダ ガーリックポン酢



Seasonal Green Vegetables Salad
Dressed with Soy Vinegar or Onion Pepper or SAIKYOU MISO 320

季節のグリーンサラダ ～三種ドレッシングの中から～



Trio Seasonal Appetizer 480

季節の小鉢三種



"CHAWAN-MUSHI"
Truffle Egg Flan with Fresh Sea Urchin and Snow Crab 320

生ウニとズワイ蟹 トリュフ風味の茶碗蒸し 銀箔かけ

Truffle EDAMAME 280

トリュフ枝豆

温 菜

WARM DISH

豆腐と野菜の揚げ出し



Deep Fried TO-FU and Vegetables,
Marinated in Light Soy Sauce

320

豆腐と野菜の揚げ出し



虎海老と野菜の天ぷら

Roasted Silver Cod Fish, Marinated with SAIKYO MISO

800

銀鱈の西京焼き



銀鱈の西京焼き

Braised Fish of the Day

900

季節の煮魚

Tiger Prawns and Vegetable TEMPURA

750

虎海老と野菜の天ぷら



黒毛和牛すき焼き

Japanese Beef SUKIYAKI

2,800

黒毛和牛すき焼き

寿司・刺身

SUSHI
SASHIMI



	Sushi	Sashimi
TORO トロ	450	1,200
Blue Fin Tuna 本マグロ(赤身)	250	640
Amber Jack かんぱち	170	450
Salmon 鮭	150	390
Flounder 平目	250	640
Sea Bream 真鯛	250	640
Horse Mackerel あじ	150	390
Eel 鰻	230	590

	Sushi	Sashimi
Seasonal Squid 季節のイカ	200	550
Sea Urchin ウニ	390	980
Abalone あわび	270	650
Scallop ほたて	250	640
Sweet Shrimp 甘エビ	270	650
Tiger Prawn エビ	140	350
Salmon Roe いくら	230	590
Egg Omelette 玉子	100	250

※お寿司は1オーダー、お寿司1貫となります。
※1 order of SUSHI contains 1 piece.

※お刺身は1オーダー、お刺身3切れとなります。
※1 order of SASHIMI contains 3 slices.

※季節のお魚は従業員にお尋ね下さい。
※Please ask staff for Season Fish.

※季節により写真とは内容が異なります。
※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

Premium Assorted SASHIMI on Ice	4,500
極上 氷上の刺身盛り	
Special Assorted SASHIMI on Ice	1,800
特上 氷上の刺身盛り	
Assorted SASHIMI on Ice	1,000
氷上の刺身盛り	
Premium Five kinds of ABURI SUSHI	1,600
特上 炙り握り寿司	
Premium Five kinds of SUSHI	1,600
特上 五種寿司握り	
Assorted Five kinds of SUSHI	900
五種寿司握り	



太巻き

※季節により写真と実内装が異なります
※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

TORO with Scallion Roll	490
ネギトロ巻き	
Spicy Tuna Roll	390
本マグロの巻き寿司 コチジャンソース	
FUTOMAKI Roll -Egg, KANPYO, SHIITAKE, Prawn-	900
太巻き	
California Roll - Crab meat, Avocado-	390
カリフォルニア巻き	
Shrimp TEMPURA Roll	390
エビ天ぶら巻き	
Pickled Vegetable Roll	160
お新香巻き	
Cucumber Roll	160
かっぱ巻き	



炉端

ROBATA

ひな鳥
トリュフバター醤油のご飯詰め



黒毛和牛サーロイン炭焼き

Whole Young Chicken Stuffed
with Truffle Rice Butter and Soy Flavor 1,200

ひな鳥 トリュフバター醤油のご飯詰め

Japanese Beef

Sirloin	/ サーロイン	100g	3,500
		300g	9,800

黒毛和牛サーロイン



黒毛和牛サーロインの焼きしゃぶ

USA Black Angus Beef with Grilled Vegetables

Sirloin	/ サーロイン	100g	1,200
---------	---------	------	-------

アメリカ産 ブラックアングスビーフ サーロインの炭火焼き
季節野菜のグリル添え

Seared Japanese Beef SHABU SHABU

Sliced Onion KONBU PONZU Flavor 2,800

黒毛和牛サーロインの焼きしゃぶ
自家製昆布ポン酢の野菜浸し



シーザー

"Caesar Salad" Grilled Romaine Lettuce

480

炭焼きロメインレタスのシーザーサラダ

Chicken Skewered
with Lemongrass, Red Chili and Ginger Sauce 400

鶏もも肉の串焼き レモングラスとレッドチリのソース



KUROBUTA Back Rib Black Sesame Gochujang,
Soy Flavored Rice Cake 680

黒豚スペアリブ 黒ゴマの韓国醬 焼きおにぎり添え



Rack of Lamb 1,500

子羊の炭焼き

Tiger Prawn and Fresh Vegetables,
White Soy Dressing with Lime Juice 680

虎海老のグリル 色とりどりの野菜とフレッシュライムヴィネグレット



Live Lobster Chef's Special Sauce 2,900

活けロブスター シェフのお勧めソースと



※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.
※Please let us know in advance if you have any food allergies.

子羊の炭焼き



※季節により写真とは内容が異なります。
※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

鉄板焼

TEPPANYAKI



鮑の鉄板蒸し焼き

Japanese Beef
Sirloin / サーロイン 100g 3,500
黒毛和牛サーロイン

USA Black Angus Beef with Seasonal Vegetables
Sirloin / サーロイン 100g 1,200
アメリカ産 ブラックアングス牛サーロインの鉄板焼き
季節の焼き野菜添え



帆立貝柱 醤油バターソース

TEPPAN Steamed Abalone 1,200
鮑の鉄板蒸し焼き

Live Lobster Chef's Special Sauce 2,900
活け伊勢海老 シェフ特製ソース



銀鱈ムニエル

Silver Cod Fillet 880
銀鱈ムニエル

Sea Scallop with Soy Butter Sauce 650
帆立貝柱 醤油バターソース

Salmon Fillet 590
サーモンムニエル

御飯

RICE

木の子とずわい蟹の釜飯
トリュフの香り



Snow Crab and Mushroom Clay Pot Rice
with ANKAKE Sauce, Truffle Flavor 900

木の子とずわい蟹の釜飯 トリュフの香り

Sea Urchin Clay Pot Rice 900

雲丹の釜飯



雲丹の釜飯

KAISEN CHIRASHI DON 1,500

海鮮丼



海鮮丼

"ABURI" CHA-SHU DON ~Soy Braised Pork Belly on Rice~ 650

炙りチャーシュー丼

Garlic Rice 270

ガーリックライス

Steamed Rice 120

ご飯

MISO Soup of the Day 100

本日の味噌汁



チャーシュー丼

※季節により写真とは内容が異なります。
※ Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

拉麵

RAMEN

RAMEN
らーめん

Small
640 / 320

"ABURI" Cha-Shu RAMEN
炙りチャーシューらーめん

750 / 480

寿司コース

SUSHI COURSE



Assorted Appetizer Plate

先付けの盛り合わせ

Assorted Seasonal Sashimi

季節の刺身盛り合わせを

"CHAWAN MUSHI"

Truffle Egg Flan with Fresh Sea Urchin and Snow Crab

生ウニとトリュフの茶碗蒸し 銀箔かけ

EDOMAE NIGIRI SUSHI

江戸前握り寿司 十貫

Roll SUSHI

巻き寿司 三貫

MISO Soup of the Day

本日の味噌汁

Please select your dessert from menu

甘味・デザートメニューより一品お選びください

3,500

Assorted Seasonal Appetizers

季節の前菜盛り合わせ

TEMPURA

天ぷら

"CHAWAN MUSHI"

Truffle Egg Flan with Fresh Sea Urchin and Snow Crab

中碗・生ウニとズワイ蟹

トリュフ風味の茶碗蒸し 銀箔かけ

Braised Fish

季節の煮魚

Grilled USA Black Angus Beef with Vegetables from ROBATA Grilled

アメリカ産アンガスピーフ サーロインのグリルと

季節野菜を炉端から

California Roll

カリフォルニア巻き

Dessert

本日のデザート

3,200

※季節により写真とは内容が異なります。

※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.

※Please let us know in advance if you have any food allergies.



鉄板焼

TEPPANYAKI
DINNER COURSE



TSUZUMI 鼓

Amuse

先付け

Assorted Seasonal Appetizers

季節の前菜盛り合わせ

"CHAWAN MUSHI"

Truffle Egg Flan with Fresh Sea Urchin and Snow Crab

生ウニとズワイ蟹

トリュフ風味の茶碗蒸し 銀箔かけ

Today's Selected Seafood

本日おすすめの魚介料理

Assorted Vegetables

焼き野菜

USA Black Angus Beef Sirloin

※ You can change Japanese Beef Sirloin additional PHP 2,000

アメリカ産 ブラックアンガス牛サーロイン

※ プラスPHP 2,000 で黒毛和牛サーロインに変更できます。

Garlic Rice and Miso Soup or RAMEN

ガーリックライスとお味噌汁 又は らーめん

Please select your dessert from menu

甘味・デザートメニューより一品お選びください

3,000

MEGUMI 恵

Amuse

先付け

Assorted Seasonal Appetizers

季節の前菜盛り合わせ

“CHAWAN MUSHI”

Truffle Egg Flan with Fresh Sea Urchin and Snow Crab

生ウニとズワイ蟹

トリュフ風味の茶碗蒸し 銀鮓かけ

Sea Scallop

帆立貝柱

Live Lobster Chef's Special Sauce

活け伊勢海老 シェフ特製ソース

Assorted Vegetables

焼き野菜

TEPPAN Steamed Abalone

鮑の鉄板蒸し焼き

Garlic Rice and Miso Soup or RAMEN

ガーリックライスとお味噌汁 又は らーめん

Please select your dessert from menu

甘味・デザートメニューより一品お選びください

6,500

ITADAKI 頂

Amuse

先付け

Assorted Seasonal Sashimi from SUSHI Counter

季節の刺身盛り合わせを寿司カウンターより

Tiger Prawn

虎海老

“CHAWAN MUSHI”

Truffle Egg Flan with Fresh Sea Urchin and Snow Crab

生ウニとズワイ蟹

トリュフ風味の茶碗蒸し 銀鮓かけ

TEPPAN Steamed Abalone

鮑の鉄板蒸し焼き

Assorted Vegetables

焼き野菜

Japanese Beef Sirloin

特選黒毛和牛サーロイン

Garlic Rice and Miso Soup or RAMEN

ガーリックライスとお味噌汁 又は らーめん

Please select your dessert from menu

甘味・デザートメニューより一品お選びください

7,500