

# Special Dinner Omakase 

## $\$ 1118.00$

Zensaí
lapanese Sarada No Sear=Otoro Mix Vegetables w Torch Tuna Belly


Sashimi<br>Otoro, Tai, Shake Hara, Hotate, Uni Caviar \& Kanpachi Truffle Oil Tuna Belly, Sea Bream, Salmon Belly, Scallop, Sea Urchin E Amber Jack Truffle



Yakímono
Hirame Shioyaki
Grilled Flounder w Salt


## Nímono <br> Fukahire Chawan <br> Steam Eggs w Shark Fin



Shoku"i
Somen Negitoro, Uni \& Ikura Japanese Mee Sua w Tuna Belly Chop, Sea Urchin \& Salmon Roe


Owanmono
Atama Miso Soup
Fish Head Bean Paste Soup

## 前莯

Zensai Appetizer

Pitan Tofu
（Century eggs beancurd）
水頭なますHizu Namasu10
（Salmon Head Soft Bone with Salmon Roe）
たこわさびTako wasabi（Octopus seasoned with Horse Radish）
ビタンビうふPitan Tofu6
（Century eggs beancurd）
オクラおろしいくら
Okura Oroshi Ikura8
（Lady Finger with Radish and Salmon Roe）
ほたるいかの埻辛
Hotaru Ika Shiokara8
（Salty baby Squid）
もずく酢Mozuku Su6
（Vinegar Seaweed）


Hizu Namasu
（Salmon Head Soft Bone with Salmon Roe）


Tako wasabi
（Octopus seasoned with horse Radish）


Okura Oroshi Ikura
（Lady Finger with Radish and salmon Roe）


## 赤身山かけ

Akami Yamakake
（Tuna with Mountain Yam）

## あん肝ポン酸 <br> Ankimo Ponzu <br> （Monk Fish Liver）

## 仂納豆

Ika Natto
（Squid with Fermented bean）

## 味付けバイガイ

Ajitsuke Baigai
（Japanese Seasoned Sea Snail）

## 沚巁がン酰

Kaki Ponzu
（Fresh Oyster with Vinegar sauce）

## 豆腐とカニのわさび <br> Wasabi Tofu <br> （Crab meat Tofu with Wasabi sauce）

## らぁくらばイカ <br> Ume Kurage Ika <br> （Jelly fish and Squid in Plum sauce）

## 赤身岩のり

Akami Iwanori12
（Tuna with Wasabi Seaweed）
中茟わかめ
Chuka Wakame
（Seaweed with Japanese Seasoning）



Sashimi Mori
Raw Fish
3種類のプレミアム刺身盛り
3 kinds of premium Sashimi ..... 45
（Akami，Kanpachi，Tai）
5種類のプレミアム刺身盛り
5 kinds of premium Sashimi ..... 98
（Chutoro，Akagai，Kanapachi，Tai，Uni）
7種類のプレミアム刺身盛り
7 kinds of premium Sashimi ..... 138
（Otoro，Mirugai，Uni，Shima Aji，Tai，Kinmedai，Hirame）
おまかせ刺身盛り
Chef Omakase Sashimi ..... ？？

## 刺身

Sashimi
Ala Carte
Otoro
（Fatty Tuna）

## Sashimi 3 pcs

Sushi per pes
大トロOtoro3612
（Fatty Tuna）
中とろ
Chutoro ..... 3010
（Medium Fatty Tuna）
赤身Akami（Blucfin Tuna）
絧鰁
Shima Aji ..... 15186
（Striped Horsemarckel）
カンパチ
Kanpachi155（Greater Amberjack）
タイ
Tai

5（Red Seabream）
ヒラメ
Hirame16（Flounder）
金目鯛Kinmedai16
（Golden Eyc Alfonsino）


## 刺直

 Sashimi Ala Carteハマチ
Hamachi
赤貝
Akagai15124
（Yellow Tail）
（Ark Shell）
みるがいMirugai18
（Geo Duck）
生ホタテ貝
Nama Hotategai ..... 2510（Fresh Scallops）
䋨めさばShime Saba155
（Seasoned Mackerel）
あまえび
Amaebi155
（Sweet Shrimp）
うに
Uni3012
（Sea Urchin）
牰丹海老Botan Ebi（Botan Shrimp）

## 刺直

Sashimi Ala Carte

## Sashimi 3 pes Sushi per pes

䱦
Shake
（Salmon）
ホタテ
Hotate
（Scallops）
タコ
Tako
（Octopus）
イカ
Ika
（Squid）
北券貝
Hokkigai
（Surf Clam）
いくら
Ikura
12

4

4

4

4

4

6
（Salmon Roe）

Ikura
（Salmon Roe）

## 可

盛

## b

Sushi Mori
Vinegar Rice with Fishたけ寿司Take Sushi（5 pcs）30
あぶり寿司
Aburi Sushi（5 pcs） ..... 38
松屋寿司Matsuya Sushi（9 pcs）50

松屋スペンアル巻物
Matsuya Special Maki
（Crispy Roll with Sea Eel Topping）
えびてんぷら巻物
Ebi Tempura Maki ..... 18
（Prawn roll with Flying Fish Roe Topping）
䱎のあぶり巻物
Shake Aburi Maki ..... 18
（Salmon Aburi Roll）
カリフォルニア巻物
California Maki ..... 14
（Rainbow Roll）
䱎せカニ栄物
Shake and Kani Maki ..... 16
（Salmon and Crab Meat Crispy Roll）
鰻せきゅうり巻物
Unagi and Kyuri Maki ..... 16
（Eel with Cucumber Roll）
かにからあげ㥕物
Kani Karaage Maki ..... 15
（Soft Shell Crab Roll）
ネギトロ巻物
Negitoro Maki ..... 15
（Chop Tuna Belly with Spring Onion）

# 手永 <br> Temaki Handroll 


うに手卷
Uni Temaki15
（Sea urchin Hand roll）
ネギトロ手㥕
Negitoro Temaki
（Chop Tuna belly with Spring Onion）
カリフォルニア手巻
California Temaki
（Rainbow Handroll）
カニ唐揚
Kani Karaage
（Soft Shell Crab）

## 鰻きゅうり手巻

Unagi Kyuri Temaki
（Eel with Cucumber）


California Temaki
（Rainbow Handroll）

## $\stackrel{7}{9}$ <br> 虙

Sake Sakana Side Dish

ふぐみりん Fugu mirin
（Dried Piffer Fish）

## カワハギ

Kawa Hagi
（Dried Leather Jacket Fish）

## タタミイワシ <br> Tatami Iwashi

12（Dried Baby Sardin Fish）
熳明太子
Yaki Mentaiko ..... 16
（Cod Fish Roe Spicy）和風サラダWafu Sarada12（Mix Salad with special sauce）
漬け物盛りTsukemono Mori8
（Mix Japanese Pickles）
茶䅋蒸
Chawan Mushi6
（Steam Eggs）
䎪菜スティック
Yasai Stick6（Mix Vegetable Stick）
校豆Edamame5（（Fresh boil Soybeans）
もろきゅう
Morokyu ..... 6
（Japanese Cucumber with Miso Bean sauce）
鉸子Gyoza


Tatami Iwashi
（Dried Baby Sardin Fish）


そびの味噌榳き
Ebi Miso Yaki
（King Prawn with Miso Paste）
銀だらフォアグラ

Gindara Foie Gras
（Cod Fish and Foie Gras）
ホ久テ貝明大子燌
Hotate Mentaiko Yaki
（Scallop with spicy Cod Roe）

## ハマチかま嫬え

Hamachi Kama Shioyaki
（Yellow Tail Cheek with Salt）
うなご清搷
Unagi Kabayaki
（Grilled Eel with Sweet Sauce）
縞ホッケひらを
Shima Hokke Hiraki15
（Grilled Atka Mackerel）
鳥照り侟そ
Tori Teriyaki
（Grilled Chicken with sweet sauce）
鯨のハラス
Shake Harasu Shio
（Grilled Salmon Belly Salt）
羊肉渀き
Youniku Yaki1830281515
（Grilled Lamb Rack Black Pepper and Salt）


えびてんぷら
Ebi Tempura 5 pcs
18
（Tiger Tempura）
てんぷら盛合わせ Tempura Moriawase ..... 22
（Prawn and Vegetable Tempura）
カニの唐揚
Kani Karaage ..... 15
鳥の唐揚
Tori Karaage ..... 13
（Deep Fried Chicken）
揚げ出し豆腐Agedashi Tofu（Deep Fried Tofu with Japanese sauce）
川えびの唐揚Kawa Ebi Karaage8（Japanese Small Prawn）
甘えびの唐揚
Amacbi Karaage
（Prawn with Japanese Butter）


## あさりどこン二ク炒め

Asari Ninniku
（Clam with Garlic Special Sauce）
嘢菜と豆腐のキムチ
Yasai tofu with Kimuchi
（Mix Vegetable with Tofu Kimchi sauce）
木の子バタ一焼
Kinoko Bata Yaki
（Mix Mushroom with Butter Yaki Sauce）
底もやし炒め
Buta Moyashi Itame
（Japanese pork with Bean Sprout）18
（Mix Mushroom with Butter Yaki）


Noodles and Rice

稱庭うどん
Inaniwa Udon（Hot／Cold）
15
（Japanese wheat Noodles）

## 鯀素敖

Gyo soumen 18
（Noodles made of Fish）
茶ぞば
Cha Soba（Hot／Cold） 11
（Green Tea Noodles）
拉麸
Ramen 15
（Yellow Noodles）

## 素㫸

Soumen
（Japanese Thin noodles）
海鮮烧飯
Kaisen Charhan
（Seafood Fried rice）

## 大赫烧叙

Ninniku Charhan
7

Kaisen Charha：
（Seafood Fried rice）

Inaniwa Udon（Hot Cold）
（Japanese wheat Noodles）

# お楁物 <br> Owan Mono Soup 


あさりお吸い／味吪汁Asari Osuimono／Miso12（Clam Clear Soup）
魚頜お吸い／味噌汒
Atama Osuimono／Miso ..... 12（Fish Head Clear Soup or Miso）
椎囬わ吹し
Shiitake Osuimono9
（Mix Mushroom Clear Soup）
潕鮮土瓶蒸しKaisen Dobin Mushi15
（Seafood Tea Pot Soup）
味噌汁
Miso Shiru3（Miso Bean Paste Soup）



Kobachi Pitan Tofu
Century Egg Tofu


Sashimi
Chutoro, Kanpachi, Tai,
Shake \& Hotate
Tuna Belly, Amber Jack, Sea Bream, Salmon \& Scallop


## Yakímono

Shake Kama Shioyaki Salmon Collar Grilled w Salt


Shokuju<br>Yakiniku Don \& Onsen Tamango<br>Stir Fried Slice Beef w Half Boil Eggs



Owanmono Asari Miso Soup<br>Clam Bean Paste Soup



OTORO DON
45.80

Tuna belly with sushi rice


NEGITORO DON 35.80

Chopped tuna belly with sushi rice


Torched raw fish with sushi rice



CHIRASHI DON
28.80

Assorted raw fish with sushi rice


SHAKE DON
Fresh salmon with sushi rice


BARA CHIRASHI DON
22.80

Cubed raw fish with sushi rice
*Prices subjected to GST
Kaisen Don is a rice bowl where different types of sashimi are placed on sushi rice.

## misis DON BURI


*Prices subjected to GST

## HIGANARI SET

All higawari set includes salad, miso soup,
chawanmushi and pickles


All lunch sets come with rice, miso soup, salad and pickles.



SABA SHIOYAKI SET
12.80

Grilled mackerel with sea salt


TEMPURA SET
13.80


SALMON TERIYAKI SET
13.80

## Top up \$4 for any side dish (Maximum 2 side dishes per set)

- Chawanmushi
- Age dashi tofu
- Edamame
- Deep fried gyoza (5 pcs)
- Hiyayako tofu
- Pitan tofu
- Tako wasabi
- Onsen tamago
- Salmon sashimi
- California temaki


All lunch sets come with rice, miso soup, salad and pickles.



TORI KATSU SET
13.80

Deep fried chicken cutlet


TONKATSU SET
14.80

Deep fried pork cutlet
BUTA SHOGA SET
13.80

Pan fried sliced pork with ginger


YaKINIKU SET
14.80

Pan fried sliced beef

## Top up $\$ 4$ for any side dish (Maximum 2 side dishes per set)

- Chawanmushi
- Age dashi tofu
- Edamame
- Deep fried gyoza (5 pcs)
- Hiyayako tofu
- Pitan tofu
- Tako wasabi
- Onsen tamago
- Salmon sashimi
- California temaki


