



只有極少數的鹿兒島獲獎飼養員才具備飼養薩摩和牛(A4等級或以上之鹿兒島和牛)的資格。

Only the selected Meijin (the award-winning farmers in Japan Wagyu competition) are entitled to produce Satsuma Gyu, the A4 grade or above Kagoshima's beef.



嚴選「日本一」鹿兒島和牛*
Selected "Japan No. 1" Kagoshima Wagyu*



由獲獎飼養員飼養
Produced by Japan
Wagyu Competition winners

*鹿兒島和牛在2017年《第11屆全國和牛能力共進會》中，於9個評選區別中有4個區別都得到第一名，在整體排名上獲得了全日本第一名。
*In 2017, Kagoshima Wagyu came in first in four categories out of nine and received the overall honours (Grand Champion) in the 11th National Competitive Exhibition of Wagyu.



薩摩牛

為A4等級以上的鹿兒島黑毛和牛，須由極少數的獲獎飼養員飼養。
「薩摩牛」的優良品質源於飼養員的悉心培養以及專業技術。

Only the award-winning farmers in Japan Wagyu Competition are entitled to produce Satsuma Gyu, the Kagoshima's beef which is over A4 grade or above. Satsuma Gyu is the result of farmers' painstaking care, passion and expertise.



本日之飼養員 Today's Farmer

大村 稔
Minoru Omura

出生日期	6月2日
興趣	閱讀
喜愛的食物	拉麵、燒肉
討厭的食物	醃製品、葡萄乾
我的格言	讓同事及牛隻感到幸福快樂



4% 奇跡之牛

4% の奇跡

A5 級別及 BMS 10 為「4% 奇跡之牛」的基本要求。
本餐廳嚴選薩摩牛農所飼養的黑毛和牛，
致力提供最高級別的牛肉。
我們的飼養員努力鑽研及改良和牛的血統及品質。

4% Miracle

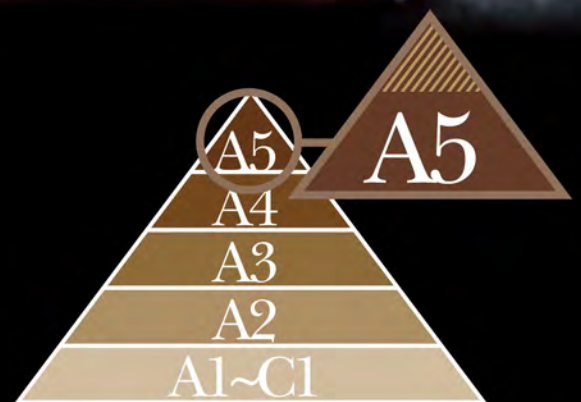
A5 and BMS 10 are the minimum requirements for the "4% miracle beef".
Our restaurant strives to providing the high-quality Satsuma Gyu beef from
selected farmers who devote themselves to breed the best bloodline.

4% 奇跡之牛 Miracle Beef

我們擁有全鹿兒島和牛產量最多的農場，
平均每年出產 13,000 隻和牛，而當中只有約
500 隻牛能達到 A5 級且 BMS (霜降程度)
為 10 或以上的等級，代表著極上之品質，
故被稱為「4% 奇跡之牛」。

Our farms are the largest cattle producer in Kagoshima,
raising an average 13,000 cattle per year, and only about 500
of them can reach the A5 grade with BMS 10 or over.
"The 4% miracle beef" represents the finest quality, pervasive
marbling, extreme scarcity for A5 Wagyu.

1 等級	2 等級	3 等級	4 等級	5 等級
BMS 1	2	3 4	5 6 7 8 9 10 11 12	
薩摩牛 4%の奇跡				



和牛的 BMS 霜降程度可分為 12 等，
當中 12 為最高級別

BMS stands for Beef Marbling Standard, graded
from 1 to 12. The higher the number, the finer.

4% 奇跡之牛

4% Miracle Beef (Daily limited)
4% の奇跡 (数量限定)



4% 奇跡之牛盛合

4% Miracle Assortment
4% の奇跡盛り合わせ

\$998

4% 奇跡之牛夏多布利昂牛扒

4% Miracle Chateaubriand Steak
4% の奇跡極みシャトーブリアソ

\$468

4% 奇跡之牛極上牛柳扒

4% Miracle Tenderloin Steak
4% の奇跡極みヒレスステーキ

\$398



4% 奇跡之牛極上和牛腰背巨切

4% Miracle Loin
4% の奇跡極み大判ロース

\$368



4% 奇跡之牛極上西冷 Yaki-Shabu

4% Miracle Sirloin Yaki-Shabu
4% の奇跡極みサーロイン薄切り焼きしゃぶ

\$338

4% 奇跡之牛極上牛肋肉

4% Miracle Kalbi
4% の奇跡極みカルビ

\$278



⊙ 薄鹽/Light Salt/薄い塩

🌿 芥末/Wasabi/山葵

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

牛扒

Steak
ステーキ

三筋扒
Mistuji Steak
ミスジステーキ

\$308

5分熟



臀肉蓋扒

\$348

Ichibo Steak
イチボステーキ

5分熟



特上牛柳扒

\$338

Top Choice Tenderloin Steak
特選ヒレスステーキ

3分熟



特上西冷牛扒

\$318

Top Choice Sirloin Steak
特選サーロインステーキ

5分熟

🍋 檸檬汁/Lemon Juice/レモン汁

🧂 薄鹽/Light Salt/薄い塩

🌿 芥末/Wasabi/山葵

🍊 柚子酸汁/Ponzu Sauce/ポン酢

🍷 燒肉汁/Yakiniku Sauce/タレ

• 圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
• 加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

稀少部位

Rare Cut (Daily Limited)

稀少部位(數量限定)



三角腩

Chuck Rib 三角バラ

牛隻肩肋骨肉中的一個部位，如其名呈三角形。霜降分明被稱為「最高級的肋骨肉」。



羽下

Zabuton ザブトン

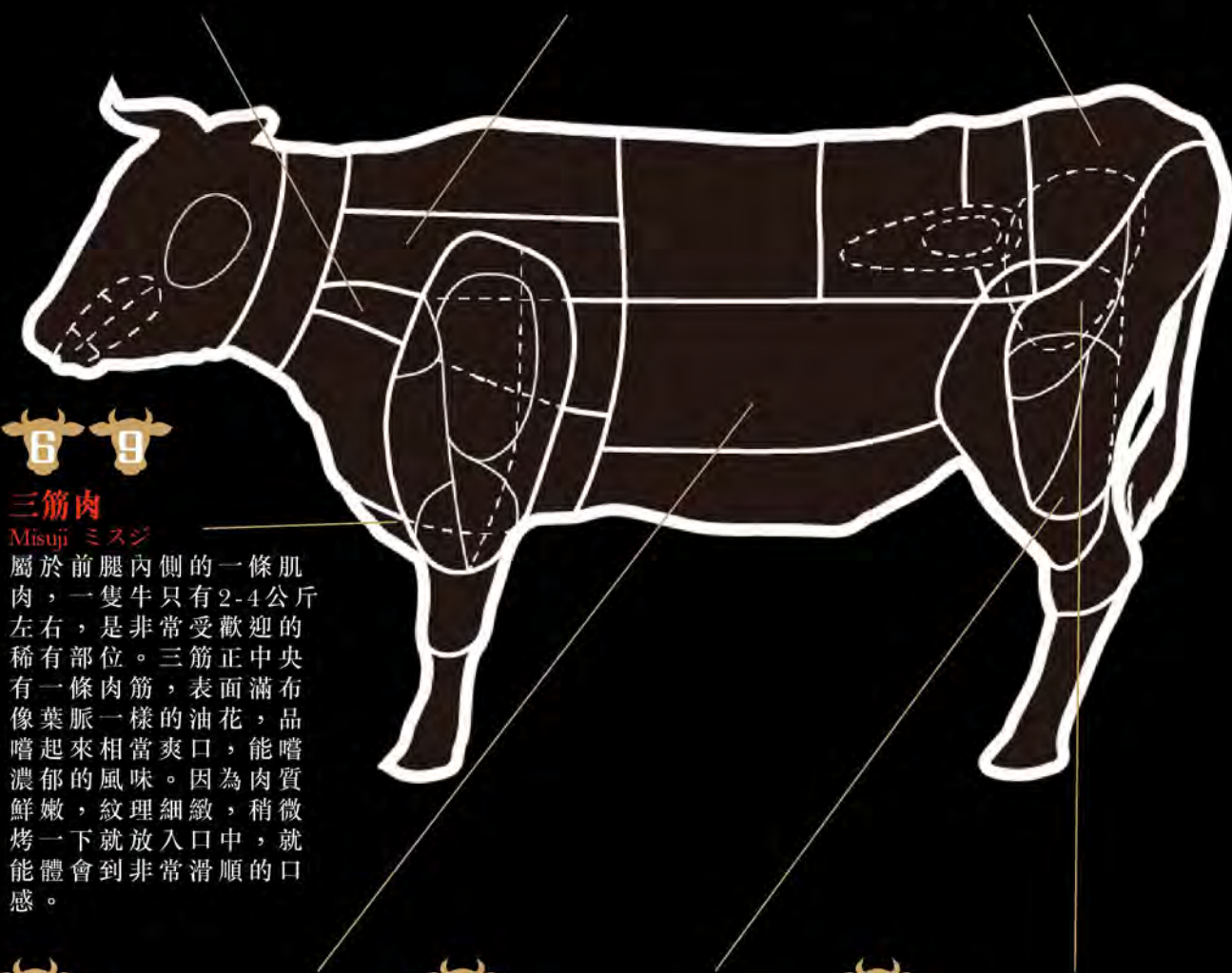
肩里肌至肋骨肉之間的一個部位，在肩胛部位中，這部分的油花分布最均勻漂亮，而且有著獨特的香味、口感。



臀肉蓋

Ichibo イチボ

位於牛嘅上方臀部，油花適量、滑嫩肉質，而且具備瘦肉嘅優點，能夠享受到濃郁肉味同嚼勁。脂肪比例恰到好處，輕燒臀肉蓋最上方的脂肪，會散發出濃濃肉香及油香。



三筋肉

Misuji ミスジ

屬於前腿內側的一條肌肉，一隻牛只有2-4公斤左右，是非常受歡迎的稀有部位。三筋正中央有一條肉筋，表面滿布像葉脈一樣的油花，品嚐起來相當爽口，能嚐濃郁的風味。因為肉質鮮嫩，紋理細緻，稍微烤一下就放入口中，就能體會到非常滑順的口感。



貝肉身

Kainomi カイノミ

中腹最接近腰脊的稀有部位，兼具了五花肉和牛柳的紅肉鮮味和柔軟度，呈現很漂亮的霜降。可以吃到油脂的鮮甜，含有非常豐富的肉汁。



千本筋

Senbonsuji 千本筋

此稀有部位帶有很多筋，故有千筋之名。一頭牛隻能取300克“千本筋”，十分珍貴，吃起來很嫩，非常美味。



腿三角

Tri Tip トモサンカク

帶有較多油花的稀有部位，燒肉裡的極上等級部位之一。肉身豐厚，牛肉鮮味十分濃郁，口感鮮嫩。

稀少部位

Rare Cut (Daily Limited)
稀少部位(数量限定)

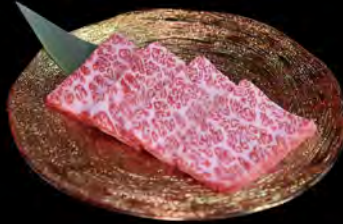
1



三角腩
Chuck Rib 三角バラ



2



\$208 羽下
Zabuton ザブトン



3



\$208 貝肉身 \$198
Kainomi カイノミ



4



千本筋
Senbonsuji 千本筋



5



\$198 臀肉蓋
Ichibo イチボ



6



\$168 三筋肉 \$238
Misuji ミスジ



7



腿三角
Tri Tip トモサンカク



8



\$208 臀肉蓋薄焼 \$218
Ichibo Thin Sliced イチボ薄切り



9



\$218 三筋肉薄焼 \$258
Misuji Thin Sliced ミスジ薄切り



- 🍋 檸檬汁/Lemon Juice/レモン汁
- 🧂 薄鹽/Light Salt/薄い塩
- 🌿 芥末/Wasabi/山葵
- 🍊 柚子酸汁/Ponzu Sauce/ポン酢
- 🔥 焼肉汁/Yakiniku Sauce/タレ

• 圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
• 加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

焼肉盛合

Yakiniku Assortment
焼肉盛り合わせ



4人用 (For 4 Persons) (4名盛)

Beefar's 全牛盛合

Beefar's Full Beef Tasting ビーフアーズ盛り合わせ
特上牛柳粒、特上肩胛肉、牛後腿肉、西冷牛扒粒、
牛内裙邊、上等牛舌、牛腹脅肉、澳洲和牛封門柳
Tenderloin Steak (Cube), Top Choice Chuck Roll, Gooseneck Round,
Sirloin Steak (Cube), Inside Skirt, Top Ox Tongue (US),
Flank Steak, Hanging Tender
特選ヒレステーキ、特選カタ、ソトモモ、サーロインステーキ、
インサイドスカート、上タン、ササバラ、オーストラリア産サガリ

4人用 (For 4 Persons) (4名盛) \$1,158

2人用 (For 2 Persons) (2名盛) \$638

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

焼肉盛合

Yakiniku Assortment
焼肉盛り合わせ



極上和牛盛合

Ultimate Assortment 特選盛り合わせ

是日精選牛扒粒、特上西冷、特上肩胛肉、
4% 奇跡之牛極上牛肋肉、上等牛後腿肉、上等牛舌
Today's Steak (Cube), Top Choice Sirloin, Top Choice Chuck Roll,
4% Miracle Kalbi, Top Gooseneck Round, Top Ox Tongue (US)
本日のステーキ、特選サーロイン、特選カタ、
4%の奇跡極みカルビ、ソトモモ、上タン

4人用 (For 4 Persons) (4名盛) \$1,098

2人用 (For 2 Persons) (2名盛) \$598

和牛之王様盛合(毎日限量)

Beefar's Signature Assortment (Daily Limited)

和牛之王様盛り合わせ (毎日限定)

4% 奇跡之牛極上牛肋肉、西冷牛扒粒、是日稀有部位 (肋肉)、
是日稀有部位 (赤肉)、極上厚切牛舌扒、
4% 奇跡之牛極上和牛腰背巨切
4% Miracle Kalbi, Sirloin Steak (Cube), Daily Rare Cut (Kalbi),
Daily Rare Cut (Lean), Finest Ox Tongue Steak (US),
4% Miracle Loin (Large Cut)
4%の奇跡極みカルビ、サーロインステーキ、本日の希少部位 (カルビ)、
本日の希少部位 (牛赤肉)、極上タンステーキ、
4%の奇跡極み大判ロース

4人用 (For 4 Persons) (4名盛) \$1,288



・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

薩摩牛

Satsuma Gyu
薩摩牛

特上肩胛肉 \$198
Top Choice Chuck Roll
特選カタ



極上牛小排 \$198
Head Bara
極上カルビ



牛腹肉 \$158
Short Plate
トモバラ



牛腹脅肉 \$138
Flank Steak
ササバラ



上等牛後腿肉 \$158
Top Gooseneck Round
上ソトモモ



牛後腿肉 \$138
Gooseneck Round
ソトモモ



牛肋肉

Kalbi
カルビ

牛肋肉盛合 \$388

Kalbi Platter
カルビ盛り合わせ
極上牛小排、牛腹肉、牛内裙邊
Head Bara, Short Plate, Inside Skirt.
極上カルビ、トモバラ、インサイドスカート



壺漬和牛肋條 \$198

Marinated Rib Finger with House Tare
壺漬け中落カルビ



牛内裙邊 \$158

Inside Skirt
インサイドスカート



牛赤肉

Lean
牛赤肉

牛赤肉盛合 \$368

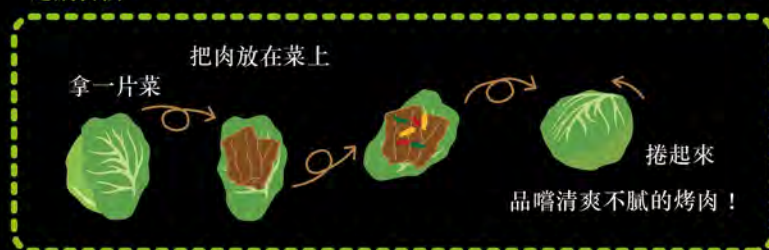
Lean platter
牛赤肉盛り合わせ
上等後腿肉、牛後腿肉、上等後腿肉薄切
Top Gooseneck Round, Gooseneck Round,
Top Gooseneck Round Thin Sliced
上ソトモモ、ソトモモ、上ソトモモ薄切り

上等牛後腿肉薄切 \$158

Top Gooseneck Round Thin Sliced
上ソトモモ薄切り



建議食法



檸檬汁/Lemon Juice/レモン汁

薄鹽/Light Salt/薄い塩

芥末/Wasabi/山葵

柚子酸汁/Ponzu Sauce/ポン酢

燒肉汁/Yakiniku Sauce/タレ

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

薩摩牛

Satsuma Gyu
薩摩牛



關西風格的Yaki-Shabu /
Kyoto Style Yaki-Shabu / 京風焼きしゃぶ



蘸生雞蛋汁
Dip with raw egg
生の卵のソースを浸す

Yaki-Shabu 上等牛腰背肉 \$268

Top Loin Yaki-Shabu
ロース焼きしゃぶ
#每面建議烤5秒鐘/Grill for 5 seconds/ 約5秒間グリル

Yaki-Shabu 上等牛肩肉 \$218

Top Chuck Roll Yaki-Shabu
かたロース焼きしゃぶ
#每面建議烤5秒鐘/Grill for 5 seconds/ 約5秒間グリル

Yaki-Shabu 上等牛後腿肉薄切 \$158

Top Gooseneck Round Thin Sliced Yaki-Shabu
上ソトモモ薄切り焼きしゃぶ
#每面建議烤3秒鐘/Grill for 3 seconds/ 約3秒間グリル

壽喜燒

Sukiyaki / すき焼き

特上西冷壽喜燒 \$338

Top Choice Sirloin Sukiyaki
特上サーロインすき焼き

配:
黑松露慢煮鵝肝雪花
Foie Gras with Black Truffle
フォアグラと黒トリュフ添え

另配:
海膽 \$88

Sea Urchin
うに

三文魚籽 \$68

Salmon Roe
いくら



• 圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
• 加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

牛内臓

Offal
ホルモン



極上厚切牛舌扒

Ox Tongue Steak (US)
極上タンステーキ

5分熟   

\$198

鹽味香蔥牛舌包

Ox Tongue (US) Garnished with Spring
Onion Pocket
縛り牛タン

5分熟   

\$88

每日
限量



牛舌盛合

Ox Tongue Platter
タン盛

極上厚切牛舌扒、極上牛舌、上
等牛舌

Ox Tongue Steak (US), Finest Ox
Tongue (US),
Top Ox Tongue (US)
極上タンステーキ、極上タン、上タン

5分熟   

\$198

極上牛舌

Finest Ox Tongue (US)
極上タン

5分熟   

\$148

上等牛舌

Top Ox Tongue (US)
上タン

5分熟   

\$98





樂天澳洲和牛封門柳

Australian Hanging Tender
オーストラリア産サガリ


5分熟 

\$128

 檸檬汁/Lemon Juice/レモン汁

 薄鹽/Light Salt/薄い塩

 柚子酸汁/Ponzu Sauce/ポン酢

 焼肉汁/Yakiniku Sauce/タレ

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

豚・鶏

Pork and Chicken
豚肉と鶏肉



北海道黒豚五花腩條 \$128

Hokkaido Kurobuta Belly Strip
北海道産黒豚カルビ



辣味北海道黒豚腩肉(厚切) \$88

Spicy Hokkaido Kurobuta
Belly (Thick Cut)
北海道産黒豚バラスパイシー

北海道黒豚腩肉 \$68

Hokkaido Kurobuta Belly
北海道産黒豚バラ



霧島黒豚梅肉薄焼 \$78

Kirishima Kurobuta Collar (Thin Sliced)
霧島黒豚肩ロース(薄切り)

鶏腿肉 \$58

Chicken Thigh
鶏もも肉




辣味鶏腿肉 \$68


Spicy Chicken Thigh
鶏もも肉スパイシー





甘熟豚肉腸(5條) \$68

Nangoku Sweet Pork Sausage (5 sticks)
南国スイートポークソーセージ(5個)

 檸檬汁/Lemon Juice/レモン汁

 薄鹽/Light Salt/薄い塩

 柚子酸汁/Ponzu Sauce/ポン酢

 焼肉汁/Yakiniku Sauce/タレ

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

肉料理

Meat Dish
肉料理



薩摩和牛北海道帶子 香蔥卷 \$188

Hokkaido Scallop with Wagyu and Chives Nori Roll
北海道産帆立と和牛の太巻き

薩摩牛赤肉和風刺身 \$158

Wagyu-wrapped Sushi Rolls topped with Sea Urchin
炙り雲丹薩摩牛軍艦巻き



一口和牛西冷天婦羅 \$148

Wagyu Sirloin Tempura
ひとくち和牛サーロイン天ぷら

海膽三文魚籽和牛刺身 \$188

Wagyu Sashimi with Sea Urchin and Salmon Roe
牛の赤身刺しうにといくら



和牛三角腩他他 海膽紫菜批 \$188

Satsuma Gyu and Uni Nori Pie
和牛雲丹の手巻き

鐵板煎薩摩和牛餃子 \$88

Pan Seared Homemade Gyoza
鉄板焼き薩摩牛餃子

日式炸和牛肉丸 \$58

Deep-fried Wagyu Beef Ball
メンチカツ



火炙海膽薩摩牛軍艦 \$248

Wagyu-wrapped Sushi Rolls topped with Sea Urchin
炙り雲丹薩摩牛軍艦巻き

特上三角腩他他甜筒 \$58

Chuck Short Rib Tartare in Crispy Cone
和牛三角バラのタルタル



和牛芝士春卷 \$58

Cheesy Wagyu Spring Roll
和牛 チーズ春巻き

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

肉料理

Meat Dish
肉料理



和牛清湯伴三筋肉薄切 \$168
Wagyu Consommé with Misuji Thin Sliced
和牛スープとミスジの薄切り

和牛特選壽司盛合 (各1件) \$158
Ultimate Wagyu Sushi Platter (Each 1 pc)
特上和牛寿司の盛り合わせ (各1個)

薩摩和牛甜蝦他他 \$158
Ichibo and Ama Ebi Tartare
和牛と甘エビのタルタルトピコ載せ

火炙和牛海膽壽司 \$138
Wagyu and Sea Urchin Aburi Sushi
炙り和牛ウニ寿司

火炙和黑魚子壽司 \$98
Wagyu and Caviar Aburi Sushi
炙り和牛キャビア寿司

和牛芝士他他壽司 \$88
Wagyu Tartare and Parmesan
Cheese Sushi
和牛タルタル チーズ寿司

野菜

Vegetables
焼野菜



焼野菜盛合 \$88
Vegetable Assortment
焼き野菜盛り合わせ
冬菇、南瓜、茄子、
甜粟米、菠蘿
Mushroom, Pumpkin, Eggplant,
Corn, Pineapple
しいたけ、かぼちゃ、なす、
とうもろこし、パイナップル

大啡菇 (伴蒜蓉牛油) \$48
Portabello with Garlic Butter
ポータベラマッシュルーム
(ニンニクバター)

南瓜 \$28
Pumpkin
かぼちゃ

菠蘿 \$28
Pineapple
パイナップル

甜粟米 \$28
Corn
とうもろこし

冬菇 \$28
Mushroom
しいたけ

茄子 \$28
Eggplant
なす

韓式生菜藍 \$48
Korean Style Lettuce and
Chill Basket
韓国風やみつきレタス



・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

海鮮

Seafood
海鮮



1. 將甲羅燒放在燒烤網靠中心位置
2. 看到蟹膏起氣泡及蟹殼後微變色後將雞蛋漿倒入餡料並拌勻
3. 待蟹膏形成糊狀、冒煙及水份收乾後即可享用

北海道帶子甲羅燒 (2隻) (2pcs) (2個入り) \$178
Kaniniso with (1隻) (1pc) (1個入り) \$98

Hokkaido Scallop
北海道ホタテ甲羅焼き

甲羅燒 (2隻) (2pcs) (2個入り) \$138
Kaniniso (1隻) (1pc) (1個入り) \$78

カニみそ

鹽燒白燒鰻 (全份) (Full Portion) (1匹) \$208
Unagi Shirayaki (半份) (Half Portion) (半匹) \$128

塩焼きうなぎ白焼き



海老 (2隻) (2pcs) (2個入り) \$108

Prawn (1隻) (1pc) (1個入り) \$62
エビ

燒北海道刺身帶子 (2件) \$98

Hokkaido Scallop (2pcs)
焼き北海道ホタテ (2個入り)



海鮮盛合 \$238

Seafood Assortment

海鮮盛り合わせ

北海道刺身帶子、魷魚、生蠔

Hokkaido Scallop, Squid, Oyster

焼き北海道ホタテ、イカ、牡蠣

魷魚

Squid
イカ

\$98

廣島生蠔 (2隻)

Hiroshima Oysters (2pcs)
広島産の牡蠣 (2個入り)

\$68

海鮮特盛 \$388

Premium Seafood Assortment

海鮮特盛り合わせ

甲羅燒、海老、北海道刺身帶子、魷魚、生蠔

Kaniniso, Prawn, Hokkaido Scallop, Squid, Oyster

カニみそ、エビ、焼き北海道ホタテ、イカ、広島産牡蠣



・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

前菜

Appetiser
前菜



明太子雞翼 \$48
Stuffed Chicken Wing
with Mentaiko
手羽先の明太子風味

雞泡魚乾 \$48
Mirin Fugu
ふぐ味醂干

京蔥醬油唐揚雞 \$58
Deep-fried Chicken with
Scallion Soy Sauce
九条ねぎ醬油唐揚げ

日式麻醬冷豆腐 \$28
Cold Tofu with Japanese
Sesame Dressing
胡麻ダレ豆腐

枝豆 \$28
Edamame
えだまめ

珍寶帶子刺身 \$138
蟹肉味噌三文治
Jumbo Scallop Sashimi Stuffed with Crab Miso
炙りホタテカニ味噌入り

前菜拼盤 \$198
Appetiser Assortment
つまみ盛り合わせ
・炙和牛黒魚子壽司
・和牛他他蟹肉多士
・日式炸和牛肉丸



野菜・沙律

Vegetables & Salad
野菜・サラダ



牛油果海鮮沙律 \$158
Seafood Salad with Avocado
アボカドと海鮮サラダ



**Beefar's
慢煮和牛肉沙律** \$138
Beefar's Salad
ビーファーズサラダ



溫泉蛋凱薩沙律 \$98
Caesar Salad with Onsen Egg
溫泉卵シーザーサラダ

薩摩紫菜沙律 \$78
Satsuma Seaweed Salad
薩摩野菜サラダ

日式炒什菜 \$58
Sautéed Mixed Vegetables
野菜炒め

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

湯・飯・麵

Soup, Rice & Noodle
スープ、ご飯もの・麵



薩摩和牛湯烏冬 \$168
Satsuma Gyu Soup Udon Bowl
薩摩牛うどん



廣島蠔帆立貝蟹肉釜飯 \$238
Kamameshi with Oyster, Scallop and Crab Meat
広島牡蠣ホタテカニ肉かまめし



半熟澳洲封門柳香蔥石窩飯 \$188
Australian Hanging Tender and Scallion Rice Bowl
オーストラリア産
半熟サガリねぎビビンバ

薩摩和牛三色丼 \$238
Beefar's Signature Wagyu and Uni Bowl
薩摩牛、イクラ、ういの贅沢丼

極上牛肉湯麵 \$88
White Ramen in Ultimate Beef Soup
牛の蔵極みスープ(麵付き)

韓式和牛石窩飯 \$88
Korean Bibimbap Rice with Wagyu
石焼きビビンバ

溫泉蛋和牛肉燥飯 \$88
Braised Minced Wagyu Rice with Onsen Egg
温たま薩摩牛そぼろ丼

香蒜飯 \$58
Garlic Rice
ガーリックライス

日式冷素麵 (每位) \$38
Japanese Cold Somen (per person)
素麵

白飯 \$20
Japanese Rice
ライス

極上牛肉濃湯 \$78
Ultimate Beef Soup
牛の蔵極みスープ

和牛清湯 \$68
Wagyu Consomme
和牛スープ

白蜆昆布味噌湯 \$38
Miso Soup with Clams
シジミ昆布味噌汁

味噌湯 \$28
Miso Soup
味噌汁

甜品

Dessert
デザート



是日最中餅 \$58
Monaka of the Day
本日の最中

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます