



Kyuu Omakase Course \$129++  
Kyuu Omakase All Upgrade Course \$179++

前菜 **Appetizer**

前菜三種盛り  
3 kinds of assorted appetizers

刺身盛り合わせ **Assorted Sashimi**

刺身七種盛り合わせ  
Assorted 7 kinds of sashimi  
Or  
刺身九種盛り合わせ (+\$15)  
Assorted 9 kinds of sashimi

温菜 **Cooked Dish**

自家製さつま揚げ おろし生姜あん  
Home made Satsumaage (Fish cake) with ginger radish sauce  
菜の花肉巻き マスタードソース  
Canola flower rolled with pork belly with mustard sauce  
トリュフ茶碗蒸し ジャガイモとチーズ  
Truffle Chawanmushi with potato and cheese  
大海老炭火焼き 和風トマトソース  
Charcoal Grilled Big Prawn with Japanese tomato sauce  
新玉ねぎ炭火焼き 味噌バターソース  
Japanese seasonal sweet onion with miso butter sauce  
近江和牛A4イチボ バルサミソース  
Omi A4 Wagyu beef H-bone with balsamic sauce  
Or  
宮崎和牛A5サーロイン バルサミソース (+\$24)  
Miyazaki A5 Wagyu beef Sirloin with balsamic sauce

ご飯 **Rice Dish**

こぼれいくらご飯  
Hokkaido Nanatsuboshi rice with overflowing salmon roe  
Or  
こぼれいくらトロうにご飯 (+\$29)  
Hokkaido Nanatsuboshi rice with overflowing salmon roe tuna belly and sea urchin  
青のり味噌汁  
Miso soup with fresh nori seaweed

デザート **Dessert**

自家製アイス  
Home made ice cream