



## Kyuu Omakase Course \$129++

### 前菜 Appetizer

前菜五種盛り

5 kinds of assorted appetizers

### 刺身 Sashimi

刺身五種盛り合わせ

Assorted 5 kinds of sashimi

### 温菜 Cooked Dish

白身魚と舞茸天ぷらのお椀

Japanese white fish and Maitake tempura with chrysanthemum sauce

海老と帆立の白味噌グラタン

Baked Prawn and scallop with white miso cream sauce

国産A5和牛のすき焼き

Japanese A5 wagyu beef Sukiyaki with half boiled egg

ずわい蟹と焼き茄子の茶碗蒸し

Snow crab and grilled eggplant Chawanmushi

### 寿司 Sushi

平目

Hirame (Flounder)

シマアジ

Shimaaji (Stripped jack)

サーモンたたき細巻き

Chopped Salmon roll

金目鯛

Kinmedai (Golden eye red snapper)

本鮪中トロ

Honmaguro Chutoro (Blufin tuna belly)

鰻バーガー

Unagi burger (Grilled eel hand roll)

### お食事 Rice Dish

こぼれいくらご飯

Hokkaido Nanatsuboshi rice with overflowing salmon roe

青のり味噌汁

Miso soup with fresh nori seaweed

### デザート Dessert

自家製アイス最中

Home made ice cream with rice puff



## Kyuu Upgrade Omakase Course \$179++

### 前菜 Appetizer

前菜五種盛り

5 kinds of assorted appetizers

### 刺身 Sashimi

刺身五種盛り合わせ

Assorted 5 kinds of sashimi

### 温菜 Cooked Dish

ウニトースト、白海老とキャビアの大葉天ぷら、大トロの海苔天ぷら

Uni with toasted bread, White shrimp and caviar shiso tempura, Otoro nori tempura

海老と帆立の白味噌グラタン

Baked Prawn and scallop with white miso cream sauce

国産A5和牛のすき焼き

Japanese A5 wagyu beef Sukiyaki with half boiled egg

牡蠣とハタのトリュフ土瓶蒸し

Oyster and Japanese grouper Dobinmushi (hot teapot soup) with black truffle

### 寿司 Sushi

平目

Hirame (Flounder)

シマアジ

Shimaaji (Stripped jack)

サーモンたたき細巻き

Chopped Salmon roll

金目鯛

Kinmedai (Golden eye red snapper)

本鮪中トロ

Honmaguro Chutoro (Blufin tuna belly)

鰻バーガー

Unagi burger (Grilled eel hand roll)

うにネギトロドッグ

Uni and negitoro hand roll

### お食事 Rice Dish

こぼれいくらご飯

Hokkaido Nanatsuboshi rice with overflowing salmon roe

青のり味噌汁

Miso soup with fresh nori seaweed

### デザート Dessert

自家製アイス最中

Home made ice cream with rice puff