



|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| Diamond Shell Soup(M)           | ダイヤモンドシェルスープ    |
| Straw-smoked Amberjack(I)       | 藁焼きカンパチ         |
| Paradise Prawn Chawanmushi(M)   | 天使のエビ 茶碗蒸し      |
| Coral Trout & Oyster Tempura(A) | コーラルトラウト、牡蠣の天ぷら |
| Tomato Somen                    | トマト素麺           |
| Chutoro(A)                      | 中トロ             |
| Cuttlefish(A)                   | スミイカ            |
| Blue Grouper(A)                 | ツチボゼリ           |
| Scampi(A)                       | スキャンピ           |
| Hokkaido Uni(I)                 | 北海道産ウニ          |
| Akami Zuke(I)                   | 赤身              |
| Imperadore(M)                   | 本日の白身魚          |
| Simmered Anago(I)               | 穴子              |
| Tamago(I)                       | 玉子焼き            |
| Sesame Mackerel Ochazuke(A)     | 鯖のお茶漬け          |
| Happy Ending Roll(M)            | 結びの巻物 キャビア添え    |
| Lobster Head Miso Soup(A)       | ロブスターの味噌汁       |
| Melon                           | メロン             |
| Jasmine Tea Ice Cream           | ジャスミンティーアイスクリーム |

250pp

*Our menu is subject to seasonal availability  
A 15% surcharge applies to sundays and public holidays*

## ADD ONS

Otoro(A)

大トロ

30pp

Caviar to Final Roll(I)

キャビア追加

10pp

Lobster Tempura(A)

ロブスター天ぷら

35pp

A5 Wagyu Sukiyaki

A5和牛すき焼き

45pp

Snow Crab Ponzu Jelly(I)

ズワイガニのしゃぶしゃぶ ポン酢ジュレ

45pp

Φ M A K A S E