



和牛の旨味がぎゅっと詰まった部位です。薄切りならではの食感をお楽しみください。

ENJOY THICK TASTE OF "WAGYU" WITH THIN SLICES.

和牛 薄焼き盛り

WAGYU

盛り

USUYAKI MORI 180G \$32

TOP ROUND, SHOULDER, BRISKET

生和牛 RAW WAGYU



あぶりがやユッケ

コーネと呼ばれる肉の味わいが濃い部位を使用。和牛の脂の甘みと肉の味わいをお楽しみください。WAGYU BRISKET TARTARE WITH ABURIYA SAUCE.

ABURIYA YUKKE \$20

和牛赤身の味わいが引き立つユッケです
YUKKE MADE WITH LEAN MEAT, WHICH BRINGS OUT THE FULL TASTE OF WAGYU

WAGYU NEGISHIO YUKKE \$20



掲載の写真はイメージで、実際のメニューとは異なる場合がございます。ご容赦ください。

Kindly note that the photos shown are only images and may differ from the actual menu. Prices are subject to 10% service charge and prevailing taxes.

特選和牛



特選和牛
盛り

その日の仕入れ状況により厳選した
“特選和牛” 4種の盛り合わせ
SELECTIONS OF 4 TYPES OF
PREMIUM KUROGE WAGYU
BASED ON THE BEST CUTS OF
THE DAY

TOKUSEN WAGYU
MORI 160G \$60

特選和牛

カルビ



極上の霜降りは絶品。

TOP QUALITY SHORT RIB WITH THE
BEST SHIMOFURI (MARBLING)

TOKUSEN WAGYU
KARUBI \$30

特選和牛

サーロイン



柔らかく甘みがあり、ジューシーな
霜降りが特徴。

THIS TENDER AND JUICY CUT OF
BEEF IS ALWAYS A FAVOURITE

TOKUSEN WAGYU \$38
SIRLOIN

特選和牛

薄焼きサーロイン



大判ですので一枚づつ焼いてください。

THINLY-SLICED SIRLOIN
OF A PREMIUM KUROGE WAGYU

TOKUSEN WAGYU \$54
USUYAKI SIRLOIN

特選和牛

ヒレ



肉の中でもっとも柔らかく一頭から
僅かしか取れない希少最高級部位です。
HIGH QUALITY TENDERLOIN OF
A PREMIUM WAGYU BEEF

TOKUSEN WAGYU \$52
HIRE (TENDERLOIN)

PREMIUM WAGYU

高級和牛ならではの霜降りが特徴のロース。
至福の口溶けをお楽しみください。
LOIN PARTS WITH SUBTLE MARBLING.
ENJOY MOUTH MELTING "WAGYU" FLAVOUR.

TOKUSEN WAGYU
ROSU \$30



特選和牛
ロース



特選和牛

ザブトン



肩ロースの一部。上質で柔らかく、
きめ細かい霜降りが特徴。
AN ELEGANT SERVING OF
JAPANESE BEEF WITH
LUXURIOUS UMAMI.
(CHUCK FLAP)

TOKUSEN WAGYU ZABUTON \$36

一頭の牛から600g程しか取れない超希少部位。
一番柔らかく肉質がいいとされるヒレ肉の中の
さらに一番良質な部位です。
PRECIOUS PARTS WITHIN THE PREMIUM
TENDERLOIN PARTS. ONLY ABOUT 600G FROM
ONE CATTLE.

TOKUSEN WAGYU
CHATEAUBRIAND 120G
\$98



特選和牛

シャトーブリアン



特選和牛
家族盛り

TOKUSEN WAGYU 50G X3, TONTORO 60G,
WX KARUBI 60G, BUTA KARUBI 60G,
EBI 100G, HOTATE, 100G, CORN & ERINGI

TOKUSEN
KAZOKU PLATTER
\$80

掲載の写真はイメージで、実際のメニューとは異なる場合がございます。ご容赦ください。
Kindly note that the photos shown are only images and may differ from the actual menu.



家族盛り

KAZOKU PLATTER \$52

BUTA SIRLOIN, BUTA KATA ROSU, BUTA KARUBI, TONTORO, PORK SAUSAGE, TIGER PRAWN, SCALLOP, ERINGI AND CORN

盛り



和牛赤身盛り

WAGYU AKAMI MORI 160G \$36

肩・もも・らんいち・シンタマ 等
WAGYU LEAN MEAT PLATTER
SHOULDER/ROUND/RUMP/
KNUCKLE



和牛カルビ盛り

WAGYU KARUBI MORI 180G \$32

オレイン酸含有率が高く健康にも良いと言われている和牛の脂肪。旨味の決め手でもあります。上質のカルビ盛り合わせて、たっぷりとお楽しみください。

Fat of "Wagyu" contains a lot of oleic acid. It is good for health and key factor of the taste of "Wagyu" beef. Please enjoy the core of the taste with the combo of fatty parts.



和牛盛合せ

WAGYU MORIAWASE \$42

コーネと呼ばれる肉の味わいが濃い部位を使用。和牛の脂の甘みと肉の味わいをお楽しみください。
SELECTIONS OF 4 TYPES OF WAGYU OF THE DAY

特得盛り TOKUTOKU MORI

500G \$85
150G \$30 250G \$52 350G \$64

和牛各部位の切落しを盛り込んだ少し見た目は劣りますがお得な一皿です。

A PLATTER WITH THE CUT-OFF ENDS OF PREMIUM WAGYU BEEF (INCLUDES BOTH FATTY AND LEAN CUTS)

得盛り

掲載の写真はイメージで、実際のメニューとは異なる場合がございます。ご了承ください。
Kindly note that the images shown may differ from the actual product.

SPICY SERIES スパイシー

SPICY NEGISHIO TONGUE スパイシーねぎ塩タン

TONGUE WITH SPICY TADEGI PASTE
\$23



SPICY KARUBI MORI
スパイシーカルビ盛り \$33
WAGYU KARUBI PLATTER WITH SPICY GREEN CHILLI PONZU MIX



SPICY TOKTOK KARUBI
スパイシー特得カルビ

SPECIAL WAGYU KARUBI CUTS WITH SPICY GREEN CHILLI PONZU MIX
\$23



SPICY GARLIC CHAHAN \$13
スパイシーガーリックチャーハン
BEEF FRIED RICE WITH BEEF, MIXED WITH SPICY TADEGI PASTE

SPICY AKAMI MORI スパイシー赤身盛り

WAGYU AKAMI PLATTER WITH SPICY GREEN CHILLI PONZU MIX
\$37



掲載の写真はイメージで、実際のメニューとは異なる場合がございます。ご了承ください。
Kindly note that the images shown may differ from the actual product. Prices are subject to 10% service charge and prevailing taxes.

WAGYU BEEF

和牛

和牛
上コース
\$22

WAGYU
JO ROSU
PRIME LOIN



和牛
WAGYU
JO KARUBI
PRIME SHORT RIB

\$18
上カルビ



WAGYU KARUBI \$16
和牛カルビ SHORT RIB

WAGYU ROSU \$20
和牛コース SIRLOIN

WAGYU KATA-SANKAKU \$22
和牛カタサンカク CHUCK RIB

WAGYU NAKA KARUBI \$18
和牛中落ちカルビ FINGER RIB

WAGYU AKAMI FOIE GRAS \$20
和牛赤身フォアグラ



和牛
すき焼き
WAGYU
SUKIYAKI
\$22

WAGYU 特得カルビ
TOKTOK 180G \$22

和牛



WAGYU
SUKIYAKI
KARUBI
\$18

和牛
すき焼きカルビ



その他

OTHER MEAT

TORI 鶏もも CHICKEN THIGH \$8

SPICY CHICKEN スパイシー鶏もも \$9

FOIE GRAS フォアグラ \$20

牛 BEEF



厚切りタン



ATSUGIRI TONGUE \$28

タン元だけを贅沢に厚切りにした逸品。タン特有の歯ごたえと味わいをお楽しみください。

PREMIUM CUT OF BEEF TONGUE. DO ENJOY THE DISTINCTIVE TEXTURE AND RICH FLAVOURS - AN EXQUISITE EXPERIENCE!



ネギ塩タン

NEGI SHIO TONGUE

TONGUE WITH JAPANESE LEEK

\$22

TONGUE タン \$22

HARAMI ハラミ \$16
OUTSIDE SKIRT

MINO ミノ \$14
TRIBE

PORK 豚



豚盛り

BUTA SIRLOIN 豚サーロイン \$18

BUTA KARUBI 豚カルビ \$12

SPICY BUTA KARUBI スパイシー豚カルビ \$12

BUTA KATA-ROSU 豚ロース \$12

TONTORO トントロ \$12

SPICY TONTORO スパイシートントロ \$12

SAUSAGE ソーセージ \$10

BUTA MORI 200G ASSORTED PORK PLATTER \$28

HOTATE BUTTER-YAKI ホタテバター焼 SCALLOPS WITH BUTTER IN FOIL \$17

HOTATE SPICY MISO ホタテみそ \$17

EBI BUTTER-YAKI エビバター焼 TIGER PRAWNS WITH BUTTER IN FOIL \$17

EBI SPICY MISO エビみそ \$17

海鮮 SEAFOOD

掲載の写真はイメージで、実際のメニューとは異なる場合がございます。ご了承ください。
Kindly note that the photos shown are only images and may differ from the actual menu.

VEGETABLES 焼き野菜 / SALAD サラダ



YASAI MORI

野菜盛り

ASSORTED VEGETABLES FOR GRILL
\$14

PORTOBELLO \$9

ポートベロー



ERINGI \$7

エリンギ
KING OYSTER MUSHROOM

NINNIKU \$7

にんにくホイル焼
GARLIC WITH BUTTER IN FOIL

CORN \$7

トウモロコシ

TAMANEGI \$7

玉ねぎ
ONION

CABBAGE \$7

キャベツ

NAGANEGI \$7

長ねぎ
JAPANESE LEEK



WAGYU SUJI NEGI

和牛スジネギ \$9

BEEF TENDON AND JAPANESE LEEK
SALAD TOSSED IN SPICY SAUCE



ABURIYA SALAD

あぶりやサラダ \$10

ROMAINE LETTUCE & JAPANESE LEEK
TOSSED IN A FRIED PEANUT DRESSING



HORENISO SALAD

ほうれん草サラダ \$10

JAPANESE SPINACH WITH ONION SALAD
TOSSED IN SESAME & GARLIC DRESSING

MIZUNA SALAD

水菜サラダ \$10

JAPANESE ROQUETTE AND ONION
SALAD WITH SWEET & SOUR CARROT
DRESSING



SANCHU

サンチュセット \$9

LEAFY VEGETABLE FOR
WRAPPING GRILLED MEAT



POTATO SALAD

ポテトサラダ \$8

JAPANESE-STYLE POTATO
SALAD WITH BACON, ONION
& MAYONNAISE



YAKUMI / CONDIMENTS

SUKIYAKI RAW EGG \$2

すき焼き用生卵

GARLIC BUTTER \$2

ガーリックバター

GARLIC SLICE \$2

ガーリックスライス

TADEGI \$2

タデギ

SPICY GREEN SAUCE \$2

スパイシーグリーンチリソース

YASAI MISO SAUCE \$2

野菜盛りソース

LEMON SLICE \$2

レモンスライス

GOCHUJANG \$2

コチュジャン

NEGISHIO \$2

ねぎ塩

SPICY RED SAUCE \$2

スパイシーレッドチリソース

OROSHI NINNIKU \$2

おろしにんにく

YUZU KOSHO \$2

柚子胡椒

WASABI \$2

わさび

PONZU \$2

ポン酢

IPPIN / A LA CARTE

一品料理



KIMCHI MORI

キムチ盛り
ASSORTED KIMCHI
\$10



NAMURU MORI

ナムル盛り
ASSORTED NAMURU
\$10

SEAFOOD CHIJIMI

海鮮ニラチヂミ
SEAFOOD AND CHIVES PANCAKE
\$14



HAKUSAI KIMCHI \$8
白菜キムチ CHINESE CABBAGE KIMCHI

DAIKON KIMCHI \$8
大根キムチ RADISH KIMCHI

KYURI KIMCHI \$8
胡瓜キムチ CUCUMBER KIMCHI

MOYASHI NAMURU \$8
もやしナムル BEANSPROUTS TOSSED IN LIGHT SEASONING

GOBO NAMURU \$8
ごぼうナムル SEASONED BURDOCK

HORENSO NAMURU \$8
ほうれん草ナムル SEASONED SPINACH

NORI \$4
韓国のみ KOREAN SEAWEED

HOKKAIDO EDAMAME \$8
北海道枝豆 SOY BEAN FROM HOKKAIDO

ご飯

GYUTORO DON

MINCED WAGYU TORO ON JAPANESE RICE
TOPPED WITH PASTEURISED EGG YOLK. WITH A
SIDE OF TARE SAUCE TO POUR

\$18



BIBINBA \$13

VEGETABLES, MINCED BEEF & RICE SERVED
IN HOT STONE BOWL



GARLIC CHAHAN \$12

FRIED RICE WITH GARLIC & BEEF

RICE \$3 / 5 (L)
FLUFFY WHITE JAPANESE RICE

TAMAGO KUPPA \$11
RICE IN EGG SOUP WITH
VEGETABLES

SOUP/CHIGE

スープ・チゲ



TAMAGO SOUP
EGG SOUP WITH VEGETABLES
\$8



TOFU CHIGE \$13
SPICY MISO-BASED SOUP WITH
VEGETABLES AND TOFU

BUTA KIMCHI
CHIGE

SPICY MISO BASED SOUP WITH
KIMCHI, PORK AND TOFU
\$15



REIMEN

KOREAN NOODLES WITH
KIMCHI & CHASHU
IN COLD, TANGY SOUP

\$14

NOODLE

麺



BIBINMEN

SPICY DRY-TOSSED
NOODLES, WITH KIMCHI
AND CHASHU (CHILLED)

\$14

TAMAGO UDON \$11
UDON WITH VEGETABLES IN
EGG SOUP

DRAFT BEER

MUG ASAHI SUPER DRY \$9
マグ アサヒスーパードライ

LARGE ASAHI SUPER DRY \$14
ラージ アサヒスーパードライ

*Fresh
beer*



BEER

*Bottled
Fresh*



BOTTLE SAPPORO サッポロボトル \$9.5
BUCKET SAPPORO サッポロバケツ \$39
CALPIS BEER カルピスビール \$9.5

COCKTAIL

HIGHBALL 角ハイボール \$10

LEMON SOUR レモンサワー \$10

CALPIS SOUR カルピスサワー \$10

YUZU CHUHAI 柚子酎ハイ \$10

PEACH CHUHAI ピーチ酎ハイ \$10

UME SOUR 梅サワー \$10

UME ON THE ROCKS 梅酒ロック \$10

GREEN TEA HI 緑茶ハイ \$9.5

APPLE CHUHAI アップル酎ハイ \$10

SAKE



DASSAI 45 JUNMAI DAIGINJO

YAMAGUCHI | SMV +4
FRUITY TYPE

A GENTLE BREEZE OF PEACHES, STRAWBERRIES, GINGER AND WHITE BLOSSOMS.

300ML: \$50

720ML: \$100



DASSAI 23 JUNMAI DAIGINJO

YAMAGUCHI | SMV +4
MATURED TYPE

APPLE, PEACH, AND NASHI PEAR, SPARKLING WITH HONEY. POLISHED TO THE LIMIT.

300ML: \$100

720ML: \$480



HAKKAISAN JUNMAI DAIGINJO

NIIGATA | SMV +4
FRUITY TYPE

BREWED FROM THE SPRING WATERS OF MT HAKAI, THIS CRISP AND ELEGANT DAIGINJO IS AMAZING ON A HOT DAY.

300ML: \$55

720ML: \$128



HAKKAISAN FUTSUSHU

NIIGATA | SMV +5
LIGHT & SMOOTH

A CLASSIC LIGHT TASTING AND REFRESHING SAKE THAT GOES WITH ANY CUISINE. PERFECT FOR ANY DAY.

300ML: \$43 720ML: \$70

1.8L: \$200



JOZEN MIZUNOGOTOSHI JUNMAI GINJO

NIIGATA | SMV +5
LIGHT & SMOOTH TYPE

FERMENTED FOR LONGER PERIODS AT LOW TEMPERATURES TO ENHANCE THE BEAUTIFUL AROMA AND PURE TASTE.

300ML: \$39

720ML: \$79



KUBOTA SENJYU GINJO

NIIGATA | SMV +5
FRUITY TYPE

CLEAN AND REFRESHING WITH A GENTLE AROMA. A LITTLE SOMETHING SPECIAL FOR A NORMAL DAY.

300ML: \$47 720ML: \$72

1.8L: \$220

Sake Meaning:

Ginjo

Sake that is made up of rice, water, koji mold, yeast and a portion of added distilled alcohol, and rice is milled 40% with 60% of each grain remaining.

Junmai

Sake made up of water, koji mold, yeast and rice.

Junmai Daiginjo

Sake that is made up of water, koji mold, yeast and rice milled 50% with 50% of each grain of rice remaining.

Junmai Ginjo

Sake that is made up of water, koji mold, yeast and rice milled 40% with 60% of each grain remaining.

SAKE BY THE GLASS

MOKKIRI GLASS

\$8.5

WINE

WHITE OYSTER BAY SAUVIGNON BLANC  \$72
NEW ZEALAND

WHITE HOUSE WINE  \$39

WHITE OYSTER BAY SAUVIGNON BLANC  \$16
NEW ZEALAND

WHITE HOUSE WINE  \$12


RED OYSTER BAY MERLOT  \$72
NEW ZEALAND

RED PICCINI CHIANTI DOCG 14  \$68
ITALY

RED ESQUIROTS
MERLOT-CABERNET SAUVIGNON  \$55
FRANCE

RED HOUSE WINE  \$39

RED OYSTER BAY MERLOT  \$16
NEW ZEALAND

RED HOUSE WINE  \$12

SHOCHU 焼酎

芋焼酎シングル SHOCHU IMO SINGLE  \$9.5

芋焼酎ダブル SHOCHU IMO DOUBLE  \$15

木挽(芋) 900ml KOBIKI  \$76

小正梅酒 720ml KOMASA UMESHU  \$62

WHISKY / KOREAN SOJU

ウイスキーシングル WHISKY SINGLE  \$10

ハイボール HIGBALL  \$9

ウイスキーダブル WHISKY DOUBLE  \$18

サントリー角 700ml SUNTORY KAKU  \$120

SOFT DRINK

SODA / COKE / COKE ZERO / SPRITE \$4

GREEN TEA (HOT/COLD) \$4

CALPIS WATER / CALPIS SODA \$5

DISTILLED WATER 500ML \$2

WARM WATER \$1

CORKAGE

WINE/SAKE (BELOW 750ML)..... \$50
WINE/SAKE (ABOVE 750ML)..... \$120

LIQUORS (BELOW 750ML)..... \$100
LIQUORS (ABOVE 750ML)..... \$150