

中環店
MENU



食のどらや
Japanese Restaurant **DORAYA**

Central Shop

7/F, Stanley 11, 11 Stanley Street, Central, H.K.
TEL:2421-2018

Tsim Sha Tsui Shop

6/F, H8, No 8, Hau Fook Street, Tsim Sha Tsui, KLN
TEL:2366-8072

Causeway Bay Shop

G/F, 453 Lockhart Road, Causeway Bay, H.K.
TEL:2834-8851

日本酒



黒牛 純米酒

| 原料米 | 精米歩合 | 酒精 | 温度 |
|-----|------|-----|----|
| 山田錦 | 55% | 17% | 熱燗 |

581 \$175 / 300ml



黒牛 純米酒

| 原料米 | 精米歩合 | 酒精 | 温度 |
|-----|------|-------|----|
| 山田錦 | 55% | 15.6% | 冷酒 |

504 \$390 / 720ml



梵 特撰純米大吟醸

| 原料米 | 精米歩合 | 酒精 | 温度 |
|-----|------|-----|----|
| 山田錦 | 38% | 16% | 冷酒 |

563 \$325 / 300ml
592 \$680 / 720ml
593 \$1380 / 1800ml



友 純米大吟醸

| 原料米 | 精米歩合 | 酒精 | 温度 |
|-----|------|-----|----|
| 山田錦 | 40% | 16% | 冷酒 |

505 \$490 / 720ml



天寿 大吟醸

| 原料米 | 精米歩合 | 酒精 | 温度 |
|-----|------|-------|----|
| 美山錦 | 40% | 16.8% | 冷酒 |

594 \$420 / 720ml
595 \$780 / 1800ml



焼酎

Shochu



麦焼酎 つくれ 黒・白 【福岡】

伝統的な技術で作られた豊かな香りや深い味わいの本格麦焼酎です。

【黒】しっかりとした深みのある味わい
【白】爽やかな香りとうっきりとした味わい

黒 530 白 531 \$48 / Glass
黒 532 白 533 \$260 / 720ml



島津藩 【鹿児島】

さつま芋をはじめ、すべての素材に鹿児島産を貫く薩摩焼酎「島津藩」。
軽快な味わいながら、力強い芋の香り。ふくよかな余韻が口いっぱいに広がります。

538 \$56 / Glass
539 \$280 / 720ml

獺祭

旭酒造株式会社

獺祭 45 純米大吟醸

| 原料米 | 精米歩合 | 酒精 | 温度 |
|-----|------|-----|----|
| 山田錦 | 45% | 16% | 冷酒 |

517 \$180 / 300ml
570 \$480 / 720ml
575 \$748 / 1800ml



獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸

| 原料米 | 精米歩合 | 酒精 | 温度 |
|-----|------|-----|----|
| 山田錦 | 39% | 16% | 冷酒 |

525 \$240 / 300ml
571 \$680 / 720ml
576 \$1180 / 1800ml



獺祭 磨き二割三分 純米大吟醸

| 原料米 | 精米歩合 | 酒精 | 温度 |
|-----|------|-----|----|
| 山田錦 | 23% | 16% | 冷酒 |

526 \$490 / 300ml
527 \$1380 / 720ml



七田 純米大吟醸

| 原料米 | 精米歩合 | 酒精 | 温度 |
|-----|------|-----|----|
| 山田錦 | 45% | 16% | 冷酒 |

529 \$748 / 720ml
580 \$1680 / 1800ml



御園竹 濃醇旨口 生酏原酒

| 原料米 | 精米歩合 | 酒精 | 温度 |
|-----|------|-----|----|
| 美山錦 | 70% | 19% | 冷酒 |

512 \$390 / 720ml



ビール

Beer



501 生啤
ザ・プレミアム・モルツ (生)
Suntory
The PREMIUM MALT'S
\$58

ハイボール

Highball



502 威士忌梳打
角ハイボール
Whisky and Soda
\$52

果実酒

グラス / ボトル / ボトル
Glass / 300ml / 720ml

562 591 天山 青檸檬 \$52 \$340
Tenzan Sudachi Lime Liqueur

545 544 590 萬歳楽 加賀梅酒 \$62 / \$195 / \$460
MANZAIRAKU Plum Wine

542 543 緑茶梅酒ボトル \$52 \$320
Green Tea Plum Wine

507 509 黒牛 果肉梅酒 \$52 \$420
KUROUSHI Torotoro Umeshu

510 511 黒牛 特製柚子酒 \$52 \$420
KUROUSHI Shitate Yuzu Liqueur

573 巨峰提子酒SOUR \$42
Kyoho Grape Sour



ノンアルコール Non-Alcoholic

- 549 可口可樂 コカ・コーラ Coca Cola \$15
- 550 可口可樂 ZERO コカ・コーラ・ゼロ Coke Zero \$15
- 553 雀巢檸檬茶 レモンティー Lemon Tea \$15
- 506 雪碧 スプライト Sprite \$15
- 551 玉泉忌廉 クリームソーダ Cream Soda \$15
- 506 梳打水 炭酸水 Sparkling Water \$15
- 551 礦泉水 ミネラルウォーター Mineral Water \$15
- 546 烏龍茶 ウーロン茶 Oolong Tea \$18
- 773 波子汽水 ラムネ Soda Pop \$28



※Record of Awards

獺祭

旭酒造株式会社

獺祭 45

獺祭の入門商品，使用45%の山田錦，醸造出令人一喝驚豔的口感，同時也是日本販售量最多的純米大吟釀。

- 酒米：山田錦
- 酒精濃度：16%



獺祭 精碾三割九分

將山田錦精碾至39%，創造出華奢又高雅的風味。獺祭釀造中的進階商品。

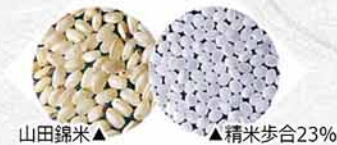
- 酒米：山田錦
- 酒精濃度：16%



獺祭 精碾二割三分

獺祭釀造的最高級，一整顆山田錦只使用最中心、最精華的23%，釀造出細緻無比的風味。也是日本商業化量產精碾比例最低的日本酒。

- 酒米：山田錦
- 酒精濃度：16%



- 772 可爾必思 巨峰 カルピス 巨峰 Calpis Kyoho Grape \$28

- 774 可爾必思 乳酸 カルピス 乳酸 Calpis LACTIC ACID \$28

- 775 青森蘋果汁 青研の葉とらずりんご Aomori Apple Juice \$20

- 776 Sangaria 葡萄梳打 サンガリア グレープ Sangaria Grape Soda \$18

- 777 Sangaria 蜜瓜梳打 サンガリア メロン Sangaria Melon Soda \$18

- 778 Sangaria 橙味梳打 サンガリア オレンジ Sangaria Orange Soda \$18



下酒一品 Appetizer



971
日本華味鳥 煙燻雞肉刺身片
はなみどり鶏生ハム
Japan Hanamidori
Smoked Chicken Slices
\$78

下酒一品 Appetizer



972
沖縄海葡萄 \$42
沖縄海ぶどう
Sea Grapes



174
八爪魚芥辣漬 \$48
タコわさび
Fresh Octopus Seasoned with Wasabi



177
芝麻拌秋葵 \$32
オクラごまよごし
Okra Marinade with Sesami Dressing



973
吞拿魚海葡萄 \$68
ホンマグロ海ぶどう
Tuna Sea Grapes

618
酸汁伴鮫鰵魚肝 \$68
あん肝ほん酢
Monkfish Liver in Ponzu Sauce



301
柚子醋吞拿魚筋 \$38
ほん酢焼きマグロ筋
Grilled Maguro Tendon with Ponzu



245
蒜肉醬油漬 \$38
ニンニク醤油漬け
Garlic Pickled in Soy Sauce



173
和風培煎冷豆腐 \$46
ごまだれ冷奴
Japanese Cold Tofu



979
高湯炸豆腐 \$48
揚げ出し豆腐
Fried Tofu with Broth

下酒一品 Appetizer



人気!!

977
魔鬼魚魚翅乾
エイヒレ干し
Semi-dried Ray Fin
\$68



613
芝麻醬油汁菠菜
ホウレン草のごま和え
Spinach Seasoned
with Sesami Sauce
\$32



641
日本産生蟹膏 \$98
生力二味噌
Japanese Crab Miso Paste



175
枝豆 \$28
えだまめ
Green Soybeans



9006
納豆 \$15
納豆
Natto

一品料理 Appetizer



人気!!

171
清酒煮蜆 \$78
はまぐり酒蒸し
Steamed Big Clam with Sake



189
蒜芯炒雞腎 \$58
砂肝とにんにくの芽炒め
Stir-fried gizzards and garlic sprouts



(日本国産A4和牛使用)

242
厚焼和牛 \$248
和牛ステーキ
Japanese A4 Wagyu Steak



180
焼明太子 \$48
焼き明太子
Grilled Cod Roe



978
牛油雜菇 \$58
バターマッシュルーム
Baked Mixed Mushroom
with Butter

一品料理 Appetizer



176
鰻魚玉子焼
うなぎ卵焼き
Japanese Eel Rolled Omelette

\$58

976
自家製厚焼玉子
自家製玉子焼き
Homemade Japanese
Rolled Omelette

\$68



9004
温泉蛋
温泉卵
Japanese Soft-boiled Egg

\$15



9010
茶碗蒸
茶碗蒸し
Chawanmushi

\$28

一品料理 Appetizer



191
焼鱈魚棒
炙りタラロール
Grilled Cod Fish

\$38



974
免治鶏肉串
つくね x2
Minced Chicken x2

\$48



152
鶏皮餃子 ~附生菜~
レタス巻き とり皮餃子
Chicken Skin Dumplin with Lettuce

\$58



303
銀鱈魚西京焼
銀だら西京焼き
Silver Cod Saikyo-yaki

\$ 198



192
和風漢堡
和風ハンバーグ
Japanese-style hamburger

\$78

サラダ Salad



131
日本蕃茄沙律
まるごとトマトサラダ
Tomato Salad

\$42



124
蟹子沙律
カニコのサラダ
Crab Roe Salad

\$54



128
海鮮沙律
海鮮サラダ
Seafood Salad

\$68



621
和風絹豆腐沙律
絹ごし豆腐サラダ
Japanese Style Tofu Salad

\$58



622
DORAYA風 凱撒沙律
どらや風シーザーサラダ
Caesar Salad Doraya Style

\$48

王道寿司 Sushi

* 寿司
* 星期一至五 - 限定晚市供應
* 星期六及公眾假期 - 全日供應



985
特選藍鰭吞拿魚三色壽司
ホンマグロ3色寿司
Bluefin Tuna 3 Kinds Sushi

\$118



986
特選六色壽司
寿司6点盛り
Sushi Platter 6pc

\$168



987
特選藍鰭吞拿魚大腩
ホンマグロ大トロ
Bluefin Tuna O-Toro

\$48



988
特選藍鰭吞拿魚中腩
ホンマグロ中トロ
Bluefin Tuna Chu-Toro

\$45



989
特選藍鰭吞拿魚赤身
ホンマグロ赤身
Bluefin Tuna Akami

\$28



887
帆立貝
ホタテ
Scallop

\$42



991
炙焼大腩
炙り大トロ
Bluefin Tuna O-Toro

\$48



992
炙焼中腩
炙り中トロ
Bluefin Tuna Chu-Toro

\$45



993
三文魚
サーモン
Salmon

\$18



994
炙焼三文魚
サーモン炙り
Burn Salmon Sushi

\$18



995
油甘魚
ハマチ
Yellowtail

\$28



996
甜蝦
甘エビ
Sweet Shrimp

\$28



997
甜蝦蓉
甘エビたたき
Tartare Sweet Shrimp

\$24



886
左口魚邊
えんがわ
Engawa

\$24



889
海膽
うに
Sea urchin

\$58



990
藍鰭吞拿魚魚蓉
ネギトロ
Minced Fatty Blue Tuna

\$28



998
三文魚魚子
イクラ
Salmon Roe

\$38

刺身 Sashimi



317
Sashimi Platter (5 kinds)
O-Toro
Peony Shrimp
Striped Jack
Salmon

\$328

五色刺身 刺身5点盛り
藍鰭吞拿魚大腩(ホンマグロ大トロ)
牡丹蝦(牡丹エビ)
深海池魚(シマアジ)
三文魚(サーモン)
帆立貝(ホタテ)



102
藍鰭吞拿魚三色刺身

ホンマグロ刺身 3点盛り
Bluefin Tuna 3 Kinds Sashimi
-大トロ Bluefin Tuna O-Toro
-赤身 Bluefin Tuna Akami
-ネギトロ Minced Fatty Bluefin Tuna

\$218



716
四色刺身

刺身4点盛り
Sashimi Platter 4 kinds
-ホンマグロ大トロ O-Toro
-ハマチ Yellowtail
-サーモン Salmon
-甘エビ Sweet Shrimp

\$168



120
三色刺身

刺身3点盛り
Sashimi Platter 3 kinds
-ホンマグロ赤身 Akami
-ハマチ Yellowtail
-サーモン Salmon

\$108

刺身 Sashimi



308 \$148

特選藍鰭吞拿魚 大腩
ホンマグロ大トロ刺身 3枚
Bluefin Tuna O-Toro Sashimi 3p



309 \$138

特選藍鰭吞拿魚 中腩
ホンマグロ中トロ刺身 3枚
Bluefin Tuna Chu-Toro Sashimi 3p



310 \$68

特選藍鰭吞拿魚 赤身
ホンマグロ赤身刺身 3枚
Bluefin Tuna Akami Sashimi 3p



319 \$108

特選藍鰭吞拿魚腩蓉
本マグロおつまみネギトロ 60g
Minced Fatty Blue Tuna 60g



222 \$118

特選藍鰭吞拿魚 魚扒
本マグロのステーキ
Bluefin Tuna Steak



223 \$125

蒜味藍鰭吞拿魚
カーリクマグロステーキ
Grilled Bluefin Tuna Steak
(with Garlic Butter Sauce)



311 \$48

三文魚
サーモン刺身 3枚
Salmon Sashimi 3p



312 \$78

帆立貝
ホタテ 2粒
Scallop Sashimi



313 \$58

油甘魚
ハマチ刺身 3枚
Yellowtail Sashimi 3p



314 \$78

深海池魚
シマアジ刺身 3枚
Striped Jack Sashimi 3p



315 \$48

甜蝦
甘エビ刺身 3枚
Sweet Shrimp Sashimi 3p



318 \$78

甜蝦蓉 60g
たたき海老 60g
Tartare Sweet Shrimp 60g



226 \$78

三文魚子
イクラ 30g
Salmon Roe 30g



316 \$98

左口魚邊 80g
えんがわ 80g
Engawa 80g



241 \$78

松葉蟹 蟹鉗
本ズワイガニ爪 4本
Crab Claw 4p



714 \$68

牡丹蝦刺身(炸蝦頭)
ポタンエビ刺身(頭揚げ)
Fried Spot Shrimp head Sashimi



海膽山盛板
板生ウニ(焼海苔つき)
Sea Urchin

119 \$214 (40g)

109 \$398 (80g)

揚げ物 Fried Food



Doraya秘製炸雞
どらや特製からあげ
Doraya Deep Fried Chicken

188 \$38 /3pcs
183 \$54 /5pcs



151
日本蟹肉忌廉薯餅 (4件)
カニクリームコロッケ
Crab Cream Croquette

\$48



181
広島吉列炸牡蠣
広島カキフライ
Hiroshima Deep Fried Oysters

\$78



640
北海道産白樺猪
吉列猪扒
ローズかつ
Pork Cutlet

\$118

揚げ物 Fried Food



190
炸八爪魚
タコゲソの唐揚げ
Deep Fried Octopus

\$52



186
炸魷魚
イカの唐揚げ
Deep Fried Squid

\$48

320
炸雞軟骨
なんこつの唐揚
Deep Fried
Chicken Cartilage

\$48



321
炸墨魚嘴
イカの口の唐揚
Deep Fried Cuttlefish Lips

\$48



天婦羅 Tempura

*天婦羅
*星期一至五 - 限定晚市供應
*星期六及公眾假期 - 全日供應



324

雜錦 天婦羅
天ぷら5点盛り
Tempura Skewer Platter

海鰻 Moray eel アナゴ x1
番薯 Sweet Potato サツマイモ x2
南瓜 Pumpkin かぼちゃ x2
茄子 Eggplant ナス x2
冬菇 Shiitake 椎茸 x1
秋葵 Okra オクラ x1

\$128



323

海鰻 天婦羅 \$58
アナゴ天ぷら
Moray eel Tempura



322

番薯 天婦羅 \$48
サツマイモ天ぷら 4 pcs
Sweet Potato Tempura



325

秋葵 天婦羅 \$48
オクラ天ぷら
Okra Tempura



327

南瓜 天婦羅 \$48
かぼちゃ天ぷら 4 pcs
Pumpkin Tempura



326

茄子 天婦羅 \$38
茄子天ぷら 4 pcs
Eggplant Tempura



328

冬菇 天婦羅 \$38
椎茸の天ぷら
Shiitake Tempura

焼き物 Grilled Food



418

鹽燒秘製雞翼 \$54
手羽先塩
Salted Grilled Chicken Wing



010

香煎牛舌片 \$58
牛タン焼き
Grilled Beef Tongue



648

牛焼肉 \$128
牛ロース焼肉
Grill Beef (with Teriyaki Sauce)



221

鹽燒鯖魚 \$78
サバ塩焼き
Salted Grilled Mackerel



187

豚肉生薑燒 \$78
豚生姜焼き
Grilled Japanese
Pork (with Ginger Sauce)



670

蒲燒鰻魚 \$118
鰻浦焼き
Glaze-grilled Eel

吸物 Noodle, Soup



1982年創立の小川稻庭烏冬由選料至製造過程都一絲不苟。的秋田杉美林的水和日、湯澤市大森山烏冬人手製作需時4天，光是麵團也要熟成12小時。

亦會根據天氣、季節、温度和濕度去調整材料比例。務求全年都能製作無差別的優質地道手打烏冬。Doraya將堅持帶來香港給各位客人品嚐。

167
冷烏冬
いなにわうどん
Cold Udon
\$68



165
冷蕎麥麵
もりそば
Cold Soba
\$68



166
熱湯蕎麥麵
かけそば
Hot Soba
\$58



9003
味噌湯
味噌汁
Miso Soup
\$18



329
腐皮湯烏冬
きつねうどん
Udon with Deep Fried Tofu
\$58



170
蜆肉味噌湯
はまぐり味噌汁
Clam Miso Soup
\$28



202
温泉蛋鹽漬吞拿魚腸小井
温泉卵マグロの塩辛ミニ丼
Japanese Soft-boiled Egg
Tuna Salted mini bowl
\$68

小丼

自選丼定食 お好み丼セット



お好きなトッピングを選んで自由に作れる



自選丼定食
お好み丼セット

内含 / Set with
• 味噌湯 (みそ汁 / Miso Soup)
• 茶碗蒸 (Steamed Egg)
• 小菜 (小鉢 / Appetizer)
• 漬物 (Pickles)

請選擇3種類 或以上
如選擇4種類減\$5
5種類減\$10
6種類減\$15 如此類推!!

Please select min 3 toppings
Less \$5 for 4 toppings
Less \$10 for 5 toppings
Less \$15 for 6 toppings
and so on!

下記アイテムより3品以上お選びください。※トッピング4品目以上でどれでも1品あたり\$5へのディスカウント!

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| 藍鰭吞拿魚赤身 (3片) ホンマグロ赤身 (3切れ) Bluefin Tuna Akami (3 slices) | \$ 72 | 三文魚 (3片) サーモン (3切れ) Salmon (3 slices) | \$ 52 |
| 藍鰭吞拿魚中腩 (3片) ホンマグロ中トロ (3切れ) Bluefin Tuna Chu-Toro (3 slices) | \$ 142 | 三文魚子 (30g) イクラ (30g) Salmon Roe (30g) | \$ 88 |
| 藍鰭吞拿魚大腩 (3片) ホンマグロ大トロ (3切れ) Bluefin Tuna Chu-Toro (3 slices) | \$ 152 | 生海膽 (30g) 生ウニ (30g) Sea Urchin (30g) | \$ 148 |
| 香葱藍鰭吞拿魚腩蓉 (30g) ホンマグロネギトロ (30g) Minced Fatty Bluefin Tuna (30g) | \$ 48 | 甜蝦 (5隻) 甘エビ (5本) Sweet Shrimp (5 pc) | \$ 78 |
| 香燒藍鰭吞拿魚扒 (3片) ホンマグロステーキ (3切れ) Grilled Bluefin Tuna Steak (3 slices) | \$ 58 | 甜蝦他他 (30g) 甘エビたたき (30g) Tartare Sweet Shrimp (30g) | \$ 45 |
| 深海池魚 (3片) シマアジ (3切れ) Striped Jack (3 slices) | \$ 82 | 帆立 (2粒/4片) ホタテ (2個/4切れ) Scallop (4pc) | \$ 88 |
| 深海池魚他他 シマアジたたき Tartare Striped Jack | \$ 82 | 小銀魚 釜揚げシラス Salanx Chinensis | \$ 38 |
| 油甘魚 (3片) ハマチ (3切れ) Yellowtail (3 slices) | \$ 62 | 左口魚邊 えんがわ Engawa | \$ 52 |

定食



配壽司飯

136

定食



配壽司飯

405

牡丹蝦
吞拿魚大腩
吞拿魚赤身
帆立貝
油甘魚
深海池魚
三文魚
三文魚子



配壽司飯

831

豪華刺身丼定食
贅沢丼セット
Deluxe Sashimi Bowl Set

\$248

特選海之幸壽司丼定食
海鮮ちらし壽司セット
Sashimi Platter Bowl Set

\$178

藍鰭吞拿魚四色刺身丼定食
ホンマグロ四色刺身丼セット
Bluefin Tuna Quartet Bowl Set

藍鰭吞拿魚大腩 (ホンマグロの大トロ)
藍鰭吞拿魚赤身 (ホンマグロの赤身)
藍鰭吞拿魚扒 (ホンマグロのステーキ)
藍鰭吞拿魚腩蓉 (ホンマグロネギトロ)

\$258



148



132

藍鰭吞拿魚扒丼定食
ホンマグロのステーキ丼セット
Bluefin Tuna Steak Bowl Set

\$148

香蔥伴藍鰭吞拿魚腩蓉丼定食
ホンマグロのネギトロ丼セット
Minced Fatty Bluefin Tuna Bowl Set

\$145



配溫飯

137



138

醬油漬藍鰭吞拿魚丼定食
づけマグロ鉄火丼セット
Soy-Marinated Bluefin Tuna
Sashimi Bowl Set

\$188

特選海之錦丼定食
海の錦定食セット
Snow Crab & Sashimi Bowl Set

\$198

定食



403

藍鰭吞拿魚大腩&魚腩蓉丼定食
 ホンマグロ大トロ&ネギトロ丼セット
 Minced Bluefin Fatty Tuna &
 O-Toro Bowl Set

\$240



850

DORAYA豪華丼定食 **\$308**
 どらや贅沢マグロ丼セット
 Doraya Luxurious Bowl Set



限定品

145

海膽配
藍鰭吞拿魚腩蓉丼定食
 生ウニ・ネギトロ丼セット
 Sea Urchin & Minced Fatty
 Bluefin Tuna Bowl Set

\$314



667

火焼平目魚&
藍鰭吞拿魚大腩丼定食
 炙りエンガワ&大トロ丼セット
 Burn Flatfish Sashimi &
 Bluefin Tuna O-Toro Sashimi Bowl Set

\$238

定食



302

吞拿魚他他丼定食
 マグロタルタル丼セット
 Bluefin Tuna
 Tartare Bowl Set

\$198

使用藍鰭吞拿魚的40%大腩,和60%赤身製作成的他他丼,魚味濃郁甘香,配上香蔥和生雞蛋拌飯,口感豐富,每一啖都是極致滿足。



304

松葉蟹肉三色丼定食
 ズワイガニ3色丼セット
 Snow Crab
 Triple Mix Bowl Set

\$188

松葉蟹肉鮮甜濃郁,配搭香蔥吞拿魚腩蓉和醬油三文魚子,三重滋味口感極致鮮甜的美味,令人回味無窮。

定食



606

(需時約15-20分)

鰻魚盒飯定食

うなぎ錦糸重定食

Glaze-Grilled Unagi (Eel) Box Set



\$158



612

和牛丼定食

日本国産A4和牛使用

Japanese A4 Wagyu Bowl Set

\$268

本店使用 優質日本米

当店では上質な日本米を使用しています

定食内付

定食・セットメニューには、

- ・飯 (ごはん/Rice)
- ・味噌湯 (みそ汁/Miso Soup)
- ・小菜 (小鉢/Appetizer)
- ・茶碗蒸 (Steamed Egg)
- ・漬物 (Pickles)

が含まれています。

※Set meal served with above items.

升級優惠

定食味噌湯可加 \$10 升級至

蜆肉味噌湯

※單品 \$28

定食・セットのみそ汁はプラス\$10で

アサリのみそ汁に変更できます。

※單品 \$28

Change to Clam Miso Soup +\$10

※à la carte \$28

