

中環店  
**MENU**

定食のどらや

Japanese Restaurant **DORAYA**

**Central Shop**

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

**Causeway Bay Shop**

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

**Tsim Sha Tsui Shop**

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

**Thailand Bangkok**

2/F., Neighbor 24, 89/8 Sukhumvit 24 Alley, Khlong Tan, Khlong Toei, Bangkok 10110, Thailand  
TEL:+66 95 551 7913

# 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

03065 \$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

03066 \$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

03067 \$335 / 300ml

03068 \$680 / 720ml

03069 \$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

03032 \$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

03070 \$420 / 720ml

03071 \$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】爽やかな香りとすっきりとした味わい

黒 白 03036 03038 \$48 / Glass

黒 白 03037 03039 \$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。

03040 \$56 / Glass  
03041 \$320 / 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

03014 \$184 / 300ml

03015 \$480 / 720ml

03016 \$848 / 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

03019 \$258 / 300ml

03020 \$680 / 720ml

03021 \$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

03022 \$498 / 300ml

03023 \$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

03072 \$748 / 720ml

03073 \$1680 / 1800ml



# ビール

Beer



03034

Suntory

生啤

ザ・プレミアム・モルツ(生)  
The PREMIUM MALT'S

\$58



03097

Suntory

All-Free (無酒精啤酒)

オールフリー

All-Free Non-Alcoholic Beer

\$48

03074 03075

天山 青檸檬酒

Tenzan Sudachi Lime Liqueur

グラス / ボトル / ボトル  
Glass / 300ml / 720ml

\$52

\$340

03046 03047 03048

萬歳楽 加賀梅酒

MANZAIRAKU Plum Wine

\$62 / \$195 / \$460

03049 03050

緑茶梅酒ボトル

Green Tea Plum Wine

\$52

\$320

03076 03077

黒牛 果肉梅酒

KUROUSHI Torotoro Umeshu

\$52

\$420

03078 03079

黒牛 特製柚子酒

KUROUSHI Shitate Yuzu Liqueur

\$52

\$420

03054

巨峰提子酒SOUR

Kyoho Grape Sour

\$42

# ハイボール

Highball



03035

威士忌梳打

角ハイボール  
Whisky and Soda

\$52

# 果実酒



# ノンアルコール Non-Alcoholic

- 03055 可口可乐 コカ・コーラ \$15  
Coca Cola
- 03056 可口可乐 ZERO コカ・コーラ・ゼロ \$15  
Coke Zero
- 03061 雀巢檸檬茶 レモンティー \$15  
Lemon Tea
- 03057 雪碧 スプライト \$15  
Sprite
- 03058 玉泉忌廉 クリームソーダ \$15  
Cream Soda
- 03064 梳打水 炭酸水 \$15  
Sparkling Water
- 03063 礦泉水 ミネラルウォーター \$15  
Mineral Water
- 03062 烏龍茶 ウーロン茶 \$18  
Oolong Tea
- 03059 波子汽水 ラムネ \$28  
Soda Pop



※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%



山田錦米 ▲ 精米歩合23%



- 03083 可爾必思 巨峰 カルピス 巨峰 \$28  
Calpis Kyoho Grape
- 03084 可爾必思 乳酸 カルピス 乳酸 \$28  
Calpis LACTIC ACID
- 03086 Sangaria 葡萄梳打 サンガリア グレープ \$18  
Sangaria Grape Soda
- 03087 Sangaria 蜜瓜梳打 サンガリア メロン \$18  
Sangaria Melon Soda
- 03088 Sangaria 橙味梳打 サンガリア オレンジ \$18  
Sangaria Orange Soda



# 下酒一品 Appetizer



**05001**  
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



**05002**  
酸汁伴鮫鱈魚肝 \$68  
あん肝ほん群  
Monkfish Liver in Ponzu Sauce



**05004**  
柚子醋吞拿魚筋 \$38  
ほん群焼きマグロ筋  
Grilled Maguro Tendon with Ponzu



**05003**  
八爪魚芥辣漬 \$48  
タコわさび  
Fresh Octopus Seasoned with Wasabi



**05005**  
蒜肉醬油漬 \$38  
ニンニク醤油漬け  
Garlic Pickled in Soy Sauce

# 下酒一品 Appetizer



**05006**  
沖縄海葡萄 \$42  
沖縄海ぶどう  
Sea Grapes



**05007**  
芝麻拌秋葵 \$32  
オクラごまよごし  
Okra Marinade with Sesami Dressing



**05009**  
和風焙煎冷豆腐 \$46  
ごまだれ冷奴  
Japanese Cold Tofu



**05008**  
吞拿魚海葡萄 \$68  
ホンマグロ海ぶどう  
Tuna Sea Grapes



**05010**  
高湯炸豆腐 \$48  
揚げ出し豆腐  
Fried Tofu with Broth

# 下酒一品 Appetizer



**05011**  
 魔鬼魚魚翅乾  
 エイヒレ干し  
 Semi-dried Ray Fin  
 \$68



**05012**  
 芝麻醬油汁菠菜  
 ホウレン草のごま和え  
 Spinach Seasoned  
 with Sesami Sauce  
 \$32



**05013**  
 日本産生蟹膏 \$98  
 生力二味噌  
 Japanese Crab Miso Paste



**05014**  
 枝豆 \$28  
 えだまめ  
 Green Soybeans



**05015**  
 納豆 \$15  
 納豆  
 Natto

# 一品料理 Appetizer



**05018**  
 清酒煮蜆 \$78  
 はまぐり酒蒸し  
 Steamed Big Clam with Sake



**05019**  
 蒜芯炒雞腎 \$58  
 砂肝とんにくの芽炒め  
 Stir-fried gizzards and garlic sprouts



(日本国産A4和牛使用)

**09001**  
 厚焼和牛 \$248  
 和牛ステーキ  
 Japanese A4 Wagyu Steak



**09002**  
 焼明太子 \$48  
 焼き明太子  
 Grilled Cod Roe



**05020**  
 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



**05021**  
鰻魚玉子焼  
うなぎ卵焼き  
Japanese Eel Rolled Omelette

\$58



**05022**  
自家製厚焼玉子  
自家製玉子焼き  
Homemade Japanese  
Rolled Omelette

\$68



**05023**  
温泉蛋  
温泉卵  
Japanese Soft-boiled Egg

\$15



**05024**  
茶碗蒸  
茶碗蒸し  
Chawanmushi

\$28

# 一品料理 Appetizer



**09003**  
焼鱈魚棒  
炙りタラロール  
Grilled Cod Fish

\$38



**09004**  
免治鶏肉串  
つくね x2  
Minced Chicken x2

\$48



**09005**  
鶏皮餃子 ~附生菜~  
レタス巻き とり皮餃子  
Chicken Skin Dumplin with Lettuce

\$58



**09006**  
銀鱈魚西京焼  
銀だら西京焼き  
Silver Cod Saikyo-yaki

\$198



**09007**  
和風漢堡  
和風ハンバーグ  
Japanese-style hamburger

\$78

# サラダ Salad



**08001** 季節限定  
日本蕃茄沙律  
まるごとトマトサラダ  
Tomato Salad

\$42



**08002**  
蟹子沙律  
カニコのサラダ  
Crab Roe Salad

\$54

**08003**  
海鮮沙律  
海鮮サラダ  
Seafood Salad

\$72



**08005**  
DORAYA風 凱撒沙律  
どらや風シーザーサラダ  
Caesar Salad Doraya Style

\$48



**08004**  
和風絹豆腐沙律  
絹ごし豆腐サラダ  
Japanese Style Tofu Salad

\$58

# 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



**07001**  
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

\$125



**07002**  
特選六色壽司  
寿司6点盛り  
Sushi Platter 6pc Sushi

\$175



**07003**  
特選藍鰭吞拿魚大腩壽司  
ホンマグロ大トロ  
Bluefin Tuna O-Toro Sushi

\$48



**07004**  
特選藍鰭吞拿魚中腩壽司  
ホンマグロ中トロ  
Bluefin Tuna Chu-Toro Sushi

\$46



**07005**  
特選藍鰭吞拿魚赤身壽司  
ホンマグロ赤身  
Bluefin Tuna Akami Sushi

\$29



**07006**  
帆立貝壽司  
ホタテ  
Scallop Sushi

\$43



**07007**  
炙焼大腩壽司  
炙り大トロ  
Bluefin Tuna O-Toro Sushi

\$49



**07008**  
炙焼中腩壽司  
炙り中トロ  
Bluefin Tuna Chu-Toro Sushi

\$46



**07009**  
三文魚壽司  
サーモン  
Salmon Sushi

\$19



**07010**  
炙焼三文魚壽司  
サーモン炙り  
Burn Salmon Sushi

\$19



**07011**  
油甘魚壽司  
ハマチ  
Yellowtail Sushi

\$29



**07012**  
甜蝦壽司  
甘エビ  
Sweet Shrimp Sushi

\$29



**07013**  
甜蝦蓉壽司  
甘エビたたき  
Tartare Sweet Shrimp Sushi

\$25



**07014**  
左口魚邊壽司  
えんがわ  
Engawa Sushi

\$26



**07015**  
海膽壽司  
うに  
Sea urchin Sushi

\$58



**07016**  
藍鰭吞拿魚魚蓉壽司  
ネギトロ  
Minced Fatty Blue Tuna Sushi

\$29



**07017**  
三文魚魚子壽司  
イクラ  
Salmon Roe Sushi

\$39

# 刺身 Sashimi

## 九色刺身 刺身9点盛り Sashimi Platter 9 kinds

- 藍鰭吞拿魚大腩 ホンマグロ大トロ Bluefin Tuna O-Toro
- 藍鰭吞拿魚赤身 ホンマグロ赤身 Bluefin Tuna Akami
- 三文魚 サーモン Salmon
- 三文魚子 イクラ Salmon Roe
- 海膽 生ウニ Sea Urchin
- 甜蝦 甘エビ Sweet Shrimp
- 帆立貝 ホタテ Scallop
- 油甘魚 ハマチ Yellowtail
- 深海池魚 シマアジ Striped Jack

- 06001 2人前 \$428
- 06002 3人前 \$642
- 06003 4人前 \$856



## 五色刺身 刺身5点盛り Sashimi Platter 5 kinds \$338

- 藍鰭吞拿魚大腩 ホンマグロ大トロ Bluefin Tuna O-Toro
- 牡丹蝦 牡丹エビ Peony Shrimp
- 深海池魚 シマアジ Striped Jack
- 三文魚 サーモン Salmon
- 帆立貝 ホタテ Scallop



## 藍鰭吞拿魚三色刺身 3点盛り Bluefin Tuna 3 Kinds Sashimi \$225

- 藍鰭吞拿魚大腩 ホンマグロ大トロ Bluefin Tuna O-Toro
- 藍鰭吞拿魚赤身 ホンマグロ赤身 Bluefin Tuna Akami
- 藍鰭吞拿魚魚唇 ネギトロ Minced Fatty Bluefin Tuna



## 四色刺身 刺身4点盛り Sashimi Platter 4 kinds \$172

- 藍鰭吞拿魚大腩 ホンマグロ大トロ Bluefin Tuna O-Toro
- 油甘魚 ハマチ Yellowtail
- 三文魚 サーモン Salmon
- 甜蝦 甘エビ Sweet Shrimp



## 三色刺身 刺身3点盛り Sashimi Platter 3 kinds \$112

- 藍鰭吞拿魚赤身 ホンマグロ赤身 Akami
- 油甘魚 ハマチ Yellowtail
- 三文魚 サーモン Salmon

# 刺身 Sashimi



06033 \$152  
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



06035 \$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



06037 \$72  
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



06039 \$118  
特選藍鰭吞拿魚 魚唇  
本マグロおつまみネギトロ 60g  
Minced Fatty Blue Tuna 60g



06040 \$122  
特選藍鰭吞拿魚 魚扒  
本マグロのステーキ  
Bluefin Tuna Steak



06041 \$128  
蒜味藍鰭吞拿魚  
カーリックマグロステーキ  
Grilled Bluefin Tuna Steak  
(with Garlic Butter Sauce)



06013 \$52  
三文魚刺身3片  
サーモン刺身 3枚  
Salmon Sashimi 3p



06014 \$88  
帆立貝  
ホタテ 2粒  
Scallop Sashimi



06010 \$64  
油甘魚刺身3片  
ハマチ刺身 3枚  
Yellowtail Sashimi 3p



06007 \$82  
深海池魚刺身3片  
シマアジ刺身 3枚  
Striped Jack Sashimi 3p



06018 \$48  
甜蝦刺身3尾  
甘エビ刺身 3枚  
Sweet Shrimp Sashimi 3p



06015 \$78  
甜蝦唇 60g  
たたき海老 60g  
Tartare Sweet Shrimp 60g



06024 \$88  
三文魚子  
イクラ 30g  
Salmon Roe 30g



06025 \$98  
左口魚邊 80g  
えんがわ 80g  
Engawa 80g



06027 \$78  
松葉蟹 蟹鉗 4本  
本スワイカニ爪 4本  
Crab Claw 4p



06021 \$68  
牡丹蝦刺身(炸蝦頭)  
ボタンエビ刺身(頭揚げ)  
Fried Spot Shrimp head Sashimi



海膽山盛板  
板生ウニ(焼海苔つき)  
Sea Urchin  
06030 \$220 (40g)  
06031 \$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

10001 \$38 /3pcs

10002 \$54 /5pcs



10003  
日本蟹肉忌廉薯餅 (4件)  
カニクリームコロッケ  
Crab Cream Croquette

\$48



10004  
広島吉列炸牡蠣  
広島カキフライ  
Hiroshima Deep Fried Oysters

\$78



10005  
北海道産白樺猪  
吉列猪扒  
ローズかつ  
Pork Cutlet

\$118

# 揚げ物 Fried Food



10007  
炸八爪魚  
タコゲソの唐揚げ  
Deep Fried Octopus

\$52



10008  
炸魷魚  
イカの唐揚げ  
Deep Fried Squid

\$48

10009  
炸雞軟骨  
なんこつの唐揚  
Deep Fried  
Chicken Cartilage

\$48



10010  
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



10016

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



10017

海鰻 天婦羅 \$58  
アナゴ天ぷら  
Moray eel Tempura



10018

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



10019

秋葵 天婦羅 \$48  
オクラ天ぷら  
Okra Tempura



10020

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



10021

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



10022

冬菇 天婦羅 \$38  
椎茸の天ぷら  
Shiitake Tempura

# 焼き物 Grilled Food



09008

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



09013

香煎牛舌片 \$58  
牛タン焼き  
Grilled Beef Tongue



09009

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



09010

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



09011

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



09012

蒲燒鰻魚 \$118  
鰻浦焼き  
Glaze-grilled Eel

# 吸物 Noodle, Soup

11001

冷烏冬  
いなにわうどん  
Cold Udon

\$68



11002

冷蕎麥麵  
もりそば  
Cold Soba

\$68



11005

熱湯蕎麥麵  
かけそば  
Hot Soba

\$58



11006

味噌湯  
味噌汁  
Miso Soup

\$18

11003

腐皮湯烏冬  
きつねうどん  
Udon with Deep Fried Tofu

\$58



11004

蛸肉味噌湯  
はまぐり味噌汁  
Clam Miso Soup

\$28



11007

温泉蛋鹽漬吞拿魚腸小丼  
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



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)

请选择3種類或以上 Please select min 3 toppings 下記アイテムより3品以上お選びください。

藍鰭吞拿魚赤身 (3片) ホンマグロ赤身 (3切れ) Bluefin Tuna Akami (3 slices)	\$ 74	三文魚 (3片) サーモン (3切れ) Salmon (3 slices)	\$ 55
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)	\$ 146	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)	\$ 158	生海膽 (30g)  生ウニ (30g) Sea Urchin (30g)	\$ 158
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)	\$ 52	甜蝦 (5隻) 甘エビ (5本) Sweet Shrimp (5 pc)	\$ 80
香焼藍鰭吞拿魚扒 (3片) ホンマグロステーキ (3切れ) Grilled Bluefin Tuna Steak (3 slices)	\$ 60	甜蝦他他 (30g) 甘エビたたき (30g) Tartare Sweet Shrimp (30g)	\$ 48
深海池魚 (3片) シマアジ (3切れ) Striped Jack (3 slices)	\$ 84	帆立貝 (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	\$ 84	小銀魚 釜揚げシラス Salanx Chinensis	\$ 39
油甘魚 (3片) ハマチ (3切れ) Yellowtail (3 slices)	\$ 64	左口魚邊 えんがわ Engawa	\$ 54

# 定食



配壽司飯

01001

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)

\$268



01002

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

\$158



01004

香蔥伴藍鰭吞拿魚腩蓉丼定食 \$148  
ホンマグロのネギトロ丼セット  
Minced Fatty Bluefin Tuna Bowl Set

# 定食



配壽司飯

01006

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

豪華刺身丼定食 \$258  
贅沢丼セット  
Deluxe Sashimi Bowl Set



配壽司飯

01007

甜蝦  
吞拿魚赤身  
帆立貝  
油甘魚  
三文魚  
三文魚子  
蟹柳

特選海之幸壽司丼定食 \$188  
海鮮ちらし寿司セット  
Sashimi Platter Bowl Set



配溫飯

01008

醬油漬藍鰭吞拿魚丼定食 \$192  
づけマグロ鉄火丼セット  
Soy-Marinated Bluefin Tuna Sashimi Bowl Set



01037

特選海之錦丼定食 \$208  
海の錦定食セット  
Snow Crab & Sashimi Bowl Set

# 定食



01011  
**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 **\$248**



01010  
**DORAYA豪華丼定食** **\$318**  
 どらや贅沢マグロ丼セット  
 Doraya Luxurious Bowl Set



01025 **限定品**  
**海膽配** **\$318**  
**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



01031  
**火焼平目魚&** **\$245**  
**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

# 定食



01036  
**吞拿魚他他丼定食** **\$208**  
 マグロタルタル丼セット  
 Bluefin Tuna Tartare Bowl Set



01047  
**松葉蟹肉三色丼定食** **\$198**  
 ズワイガニ三色丼セット  
 Snow Crab Triple Mix Bowl Set

## 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

### 定食内附

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



# 定食



## 鰻魚盒飯定食

うなぎ錦糸重定食

Glaze-Grilled Unagi (Eel) Box Set

\$158



## 日本國產A4和牛丼定食

日本國產A4和牛丼定食

Japanese A4 Wagyu Bowl Set

\$268



## 豬肉生薑燒定食 ~沖繩縣產豬~

豚しょうが焼き定食

~沖繩縣產三元豚 Porco Rosso 使用~

Japanese Pork Set  
(with Ginger Sauce)

\$118  
(單品・\$78)



## 牛燒肉丼定食

牛ロース焼肉丼定食

Grilled Beef Bowl Set  
(with Teriyaki Sauce)

\$168  
(單品・\$128)