

「喜」コース RM325

前菜、造り二種、天婦羅、フォアグラ茶碗蒸し、サラダ、和牛ステーキ、握り寿司五貫、赤出汁、デザート
* 追加料金RM175でステーキを和牛サーロインからオーストラリア神戸ビーフへ変更も可

YOROKOBI COURSE

Appetizer, 2 Kinds of Sashimi, Tempura, Foie Gras Steamed Egg Custard, Salad
Australian Wagyu Sirloin Steak, Sushi 5 Pieces, Miso Soup and Dessert

* The steak can be changed to Australian KOBE Premium beef with additional charge RM175.

シグニチャーコース RM480

生うにプリン、造り三種、フォアグラ茶碗蒸し、メイン料理チョイス(フォアグラ和牛肉巻き 又は
銀鱈西京焼き)トリュフの釜炊きご飯、味噌汁、香の物、抹茶アイスと白玉のグラマラッカ

SIGNATURE COURSE

Fresh Sea Urchin Pudding, 3 Kinds of Sashimi, Foie Gras Steamed Egg Custard,
A Choice of Main Dish (Rolled Beef with Foie Gras or Grilled Cod Fish with Saikyo Miso),
Truffle Rice, Miso Soup, Pickles and Dessert (Green Tea Ice Cream and Rice Flour Dumpling)

特選和牛すき焼コース RM480

前菜、造り二種、天婦羅、フォアグラ茶碗蒸し、サラダ、
すき焼き野菜、すき焼き肉、ご飯又はうどん、赤出汁、デザート
* 追加料金RM200で和牛サーロインからオーストラリア神戸ビーフへ変更も可

PRIME WAGYU SUKIYAKI COURSE

Appetizer, 2 Kinds of Sashimi, Tempura, Foie Gras Steamed Egg Custard, Salad, Sukiyaki Beef and
Vegetables, A Choice of Steamed Rice or Udon Noodle, Miso Soup and Dessert

* The beef can be changed to Australian KOBE Premium beef with additional charge RM200.

野菜料理コース RM160

小鉢、アボカド刺身、豆腐と海藻のサラダ、豆腐ステーキ、
野菜天婦羅、白ご飯、野菜スープ、果物二種盛り合わせ

VEGETABLE COURSE

Appetizer, Avocado Sashimi, Tofu and Seaweed Salad, Tofu Steak, Vegetable Tempura, Steamed
Rice, Vegetable Soup and Dessert (Sliced Fruits)

懐石料理

お客様の為だけにメニューを作る、世界に二つと無いコース料理です。
材料は日本から直輸入の為、5日前までにご予約ください。

KAISEKI COURSE

Omakase Kaiseki Course will be specially prepared for you by our Japanese Head Chef with
selection of the most available seasonal ingredients to be flown from Japan. Kindly make the
reservation at least 5 days in advance.

葵懐石 RM600

AOI KAISEKI COURSE

おまかせ 懐石 RM1000

OMAKASE KAISEKI COURSE

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.

ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。

If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.

アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。

Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.

料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。

鉄板焼コース

RM216

前菜、スープ、フォアグラ茶碗蒸し、サラダ、鉄板焼きチョイス(以下のA~Dのうち1つ)、
御飯(ガーリック炒飯、シーフード炒飯または白ご飯)、味噌汁、香の物、デザート

- A. サーモンステーキ
- B. オーストラリア牛テンダーロインステーキ
- C. 鶏もも肉 おろしポン酢ソース
- D. シーフードミックス(海老、帆立、魚)

TEPPANYAKI COURSE

Appetizer, Soup, Foie Gras Steamed Egg Custard, Salad, Teppanyaki Main (A Choice of A to D below), Rice (A Choice of Garlic Fried Rice, Seafood Fried Rice or Steamed Rice), Miso Soup, Pickles and Dessert

- A. Salmon Steak
- B. Australian Tenderloin Steak
- C. Chicken with Citrus Soya Sauce
- D. Assorted Seafood Mix (Prawn, Scallop, Fish)

特選 鉄板焼コース

RM460

前菜、スープ、フォアグラ茶碗蒸し、サラダ、和牛サーロインステーキとボストンロブスター、
御飯(ガーリック炒飯、シーフード炒飯または白ご飯)、味噌汁、香の物、デザート

PRIME TEPPANYAKI COURSE

Appetizer, Soup, Foie Gras Steamed Egg Custard, Salad, Teppanyaki Australian Wagyu Sirloin Steak and Boston Lobster, Rice (A Choice of Garlic Fried Rice, Seafood Fried Rice or Steamed Rice), Miso Soup, Pickles and Dessert

オーストラリア和牛ステーキコース

RM386

前菜、スープ、フォアグラ茶碗蒸し、サラダ、オーストラリア和牛ステーキ
御飯(ガーリック炒飯、シーフード炒飯または白ご飯)、味噌汁、香の物、デザート

* 追加料金RM175で和牛サーロインからオーストラリア神戸ビーフへ変更も可

AUSTRALIAN WAGYU BEEF STEAK COURSE

Appetizer, Soup, Foie Gras Steamed Egg Custard, Salad, Australian Wagyu Sirloin Steak, Rice (A Choice of Garlic Fried Rice, Seafood Fried Rice or Steamed Rice), Miso Soup, Pickles and Dessert

* The steak can be changed to Australian KOBE Premium beef with additional charge RM175.

オーストラリア和牛うす焼コース

RM386

前菜、スープ、フォアグラ茶碗蒸し、サラダ、オーストラリア和牛うす焼、
御飯(ガーリック炒飯、シーフード炒飯または白ご飯)、味噌汁、香の物、デザート

* 追加料金RM175で和牛サーロインからオーストラリア神戸ビーフへ変更も可

THIN-SLICED GRILLED AUSTRALIAN WAGYU BEEF COURSE

Appetizer, Soup, Foie Gras Steamed Egg Custard, Salad, Thin-Sliced Grilled Wagyu Sirloin, Rice (A Choice of Garlic Fried Rice, Seafood Fried Rice or Steamed Rice), Miso Soup, Pickles and Dessert

* The beef can be changed to Australian KOBE Premium beef with additional charge RM175.

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.

ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。

If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.

アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。

Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.

料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。

Signature Dishes

シェフお勧め料理

生うにプリン FRESH SEA URCHIN PUDDING With Consommé Jelly and Caviar	RM100
フォアグラ茶碗蒸し FOIE GRAS CHAWANMUSHI Topped with Thick Crab Meat Sauce	RM80
銀鱈西京焼き NEW ZIPANGU STYLE GRILLED COD WITH SAIKYO MISO	RM120
フォアグラ和牛肉巻き 生ウニ炙り、木の葉包み焼き CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN KOBE PREMIUM BEEF with Foie Gras and Seared Sea Urchin	RM380
トリュフの炊き込み御飯(香の物、赤出汁付) COOKED CLAY POT RICE WITH TRUFFLE Served with Miso Soup and Pickles	RM180
抹茶アイスと白玉のグラマラッカ MATCHA ICE CREAM AND RICE FLOUR DUMPLINGS Served with Tapioca, Red Beans, Coconut Milk and Palm Sugar Syrup	RM36

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.
ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.
アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。
Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.
料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。

前菜

Appetizer

前菜

枝豆塩茹で EDAMAME Boiled Green Soya Bean	RM26
蛸わさび WASABI MARINATED OCTOPUS	RM26
もずく酢 VINEGARED MOZUKU SEAWEED	RM26
若布と蛸の酢の物 VINEGARED WAKAME SEAWEED AND OCTOPUS	RM26
イカと甘エビの塩麴和え MARINATED SQUID AND SWEET SHRIMP WITH SALTED RICE-MALT	RM30
カニとトマトのサラダ仕立て CRAB MEAT AND TOMATO SALAD	RM48
海老とアボカドのオーロラソース PRAWN AND AVOCADO WITH AURORA SAUCE	RM30
大根のパリパリサラダ FRESH RADISH SALAD	RM30
漬物盛り合せ ASSORTED JAPANESE PICKLES	RM30
茶碗蒸し CHAWANMUSHI Steamed Egg Custard	RM26

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.
ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.
アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。
Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.
料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。

刺身

Sashimi

刺身

刺身盛合せ 3種 3 KINDS OF ASSORTED SASHIMI	RM158
刺身盛合せ5種 5 KINDS OF ASSORTED SASHIMI	RM248
特選刺身5種盛り合わせ 5 KINDS OF ASSORTED PRIME SASHIMI	RM350
本鮪赤身 RED MEAT TUNA	RM106
本鮪中トロ MEDIUM BELLY TUNA	RM280
本鮪大トロ TUNA BELLY	RM350
サーモン SALMON	RM68
鮭ハラス SALMON BELLY	RM80
勘八 YELLOWTAIL	RM96
真鯛 SEA BREAM	RM96
甘海老 SWEET SHRIMP	RM90
平目 FLOUNDER	RM106
帆立 (2個付け) SCALLOP (2 PIECES)	RM80
牡丹海老 (5尾付け) BOTAN SHRIMP (5 PIECES)	RM150
イクラ SALMON ROE	RM48
雲丹 SEA URCHIN	RM188

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.
ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.
アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。
Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.
料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。

握り盛合せ ASSORTED SUSHI (8 PIECES)	RM136
特選 握り盛合せ ASSORTED PRIME SUSHI (10 PIECES)	RM230
本鮪 赤身 RED MEAT TUNA	RM26
本鮪 中トロ MEDIUM BELLY TUNA	RM38
本鮪 大トロ TUNA BELLY	RM46
サーモン SALMON	RM16
鮭ハラス SALMON BELLY	RM20
勘八 YELLOWTAIL	RM18
真鯛 SEA BREAM	RM18
甘海老 SWEET SHRIMP	RM18
帆立 SCALLOP	RM20
牡丹海老 BOTAN SHRIMP	RM30
イクラ SALMON ROE	RM20
雲丹 SEA URCHIN	RM60
鰻 EEL	RM26

卷寿司

Sushi Roll

卷寿司

スパイシーツナロール SPICY TUNA ROLL	RM48
ドラゴンロール DRAGON ROLL Tiger Prawn Tempura and Avocado	RM66
ソフトシェルクラブロール DEEP-FRIED SOFT SHELL CRAB ROLL	RM48
カリフォルニアロール CALIFORNIA ROLL	RM46
サーモンスキンロール SALMON SKIN ROLL	RM46
鰻ロール EEL ROLL	RM60
SHOCK ロール (鰻・アボカド・サーモン) SHOCK ROLL Grilled Eel, Avocado and Salmon	RM98

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.
ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.
アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。
Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.
料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。

鍋料理、汁物

Hot Pot Dish & Soup

鍋料理、汁物

和牛すき煮鍋 WAGYU SUKIYAKI HOT POT STYLE	RM146
銀鱈のピリ辛揚げ出汁 DEEP-FRIED COD FISH WITH SPICY HOT SOUP	RM120
海鮮キムチ味噌鍋 SEAFOOD KIMCHI MISO HOT POT SOUP	RM120
おでん盛り合わせ (こんにゃく、さつま揚げ、大根、玉子、季節の1品) ASSORTED ODEN HOT POT Simmered Konnyaku, Fish Cake, Radish, Egg and Seasonal Selection	RM48
水菜とカニのスープ POTHERB MASTURD AND CRAB MEAT SOUP	RM36
若布と木の子のスープ WAKAME SEAWEED AND MUSHROOM SOUP	RM36
赤出汁 RED MISO SOUP	RM16
味噌汁 MISO SOUP	RM10

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.
ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.
アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。
Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.
料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。

鉄板焼

Teppanyaki

鉄板焼

オーストラリア神戸プレミアム牛ステーキ (150g) AUSTRALIAN "KOBE PREMIUM" BEEF STEAK	RM450
オーストラリア和牛ステーキ (150g) AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN STEAK	RM210
サーモンステーキレモンバターソース SALMON STEAK WITH LEMON BUTTER SAUCE	RM88
ボストンロブスター白味噌チーズ GRILLED BOSTON LOBSTER WITH CHEESE AND WHITE MISO SAUCE	RM166
牡蠣の鉄板焼 GRILLED OYSTER	RM70
帆立の鉄板焼 GRILLED SCALLOP	RM56
鳥もも肉 おろしポン酢添え GRILLED CHICKEN WITH CITRUS SOYA SAUCE	RM70
豆腐ステーキ TOFU STEAK	RM36
大海老鉄板焼き (2尾) GRILLED TIGER PRAWN (2 PIECES)	RM88
ミックス野菜炒め STIR-FRIED MIX VEGETABLES TOPPED WITH DRIED BONITO SHAVINGS	RM28
ガーリックフライドライス GARLIC FRIED RICE	RM18
シーフードフライドライス SEAFOOD FRIED RICE	RM26
ベジタブルフライドライス VEGETABLE FRIED RICE	RM20

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.
ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.
アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。
Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.
料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。

焼き物

Grill

焼き物

オーストラリア神戸プレミアム牛 網焼き (150g) CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN “KOBE PREMIUM” BEEF	RM450
オーストラリア和牛 網焼き (150g) CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN WAGYU BEEF	RM210
銀鱈西京焼き GRILLED COD WITH SAIKYO MISO	RM120
和牛スライス香味焼 STIR-FRIED THINLY SLICED AUSTRALIAN WAGYU BEEF WITH GRAVY	RM128
鰻蒲焼 GRILLED EEL	RM126
フォアグラ照り焼き、合鴨ロース煮ともち米のおやき添え FOIE GRAS TERIYAKI AND BRAISED DUCK BREAST Served with Grilled Glutinous Rice Buns	RM88
サーモンハラス皮パリパリ焼き CRISPY GRILLED SALMON BELLY	RM70
鯖塩焼き GRILLED MACKEREL WITH SALT	RM88
サーモン塩焼き GRILLED SALMON WITH SALT	RM86
烏賊照り焼き SQUID TERIYAKI	RM68
鶏もも肉照焼き CHICKEN TERIYAKI	RM70
焼鳥盛合せ4本(手羽、もも、ねぎま、つくね) ASSORTMENT OF CHICKEN SKEWERS Wing, Thigh, Skewered with Leek and Minced	RM48
エイヒレ DRIED STINGRAY FIN	RM40
茄子の鶏味噌田楽 GRILLED EGGPLANT WITH CHICKEN MISO SAUCE	RM30

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.
ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.
アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。
Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.
料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。

揚げ物

Deep-Fried

揚げ物

大海老天ぷら(大海老2本) TIGER PRAWN TEMPURA (2 PIECES)	RM88
天ぷら盛り合わせ ASSORTED TEMPURA Prawn, Fish, Squid and Vegetables	RM76
海老天ぷら盛り合わせ(5本) PRAWN TEMPURA (5 PIECES)	RM55
野菜天ぷら盛り合わせ VEGETABLE TEMPURA	RM26
チキンカツ DEEP FRIED BREADED CHICKEN CUTLETS	RM66
鶏唐揚げ DEEP FRIED CHICKEN	RM46
揚げ出汁豆腐 DEEP-FRIED TOFU IN TEMPURA SAUCE, TOPPED WITH DRIED BONITO SHAVINGS	RM36

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.
ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.
アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。
Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.
料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。

鰻重(香の物、赤出汁付き) GRILLED EEL ON RICE Served with Miso Soup and Pickles	RM128
大海老天重(香の物、赤出汁付き) BIG PRAWN TEMPURA ON RICE WITH THICK TEMPURA SAUCE Served with Miso Soup and Pickles	RM90
牛肉香味焼き丼(香の物、赤出汁付) STIR-FRIED THINLY SLICED AUSTRALIAN BEEF WITH GRAVY Served with Miso Soup and Pickles	RM100
お茶漬け(梅、鮭、海苔各種) RICE IN TEA BROTH WITH PICKLED PLUM OR SALMON FLAKES OR SEAWEED	RM26
そば、うどん(温または冷) SOBA / UDON NOODLE (HOT OR COLD)	RM30
肉そば、肉うどん HOT SOBA or UDON NOODLE TOPPED WITH BRAISED BEEF	RM66
天ぷらそば、天ぷらうどん(温または冷) SOBA / UDON NOODLE SERVED WITH TEMPURA (HOT OR COLD)	RM56
鶏難波そば、うどん(鶏と焼き葱) HOT SOBA OR UDON NOODLE TOPPED WITH BRAISED CHICKEN AND GRILLED LEEK	RM56
チキンカツカレーそば、うどん HOT CURRY SOBA or UDON NOODLE WITH DEEP-FRIED BREADED CHICKEN CUTLETS	RM56

サラダ SALAD

ベジタリアンサラダ

豆腐、若布、グリーンサラダ、トマト、オリーブ油とバルサミコ酢添え

VEGETARIAN SALAD

Green Salad with Tofu, Wakame Seaweed and Tomato Served with Olive Oil and Balsamic Vinegar

RM36

スープ SOUP

野菜たっぷりスープ

VEGETABLE SOUP

RM36

刺身 SASHIMI

アボカドの刺身

AVOCADO SASHIMI

RM36

焼き物 GRILLED

豆腐のステーキ

TOFU STEAK

RM36

野菜の鉄板焼き

GRILLED MIX VEGETABLE

RM26

食事 RICE

ベジタブルロール

VEGETABLE ROLL SUSHI

RM36

ベジタブルフライドライス

VEGETABLE FRIED RICE

RM20

デザート DESSERT

フルーツ盛り合わせ

LOCAL FRUITS ASSORTMENT

RM36

涼香 葛切り

KYOTO GION STYLE KUZUKIRI

1,000-year-old Traditional Kyoto Delicacy made from Kuzu Starch

RM36

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.

ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。

If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.

アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。

Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.

料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。

Dessert

デザート

ICE CREAM	アイスクリーム	RM18
Green Tea	抹茶	
Black Sesame	黒ゴマ	
Vanilla	バニラ	
Chocolate	チョコレート	
フルーツ盛り合せ		RM36
LOCAL FRUITS ASSORTMENT		
白玉コーヒー善哉		RM36
COFFEE FLAVOURED HOT SWEET RED BEAN SOUP WITH RICE FLOUR DUMPLING		
抹茶アイスと白玉のグラマラッカ		RM36
MATCHA ICE CREAM AND RICE FLOUR DUMPLING		
Served with Tapioca, Red Beans, Coconut Milk and Palm Sugar Syrup		
和風バナナチョコレートパフェ		RM36
HOMEMADE BANANA CHOCOLATE PARFAIT		
京都祇園風 涼香 葛きり		RM36
KYOTO GION STYLE KUZUKIRI		
1,000-year-old Traditional Kyoto Delicacy made from Kuzu Starch		

Our cuisine is seasonal and most of our products are from sustainable and organic sources.
ほぼ全ての食材は自然環境に配慮した旬のもの、有機栽培の農産物を利用しております。
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.
アレルギーや食べられない食材などがございましたらサービススタッフまでお申し付けください。
Prices are inclusive of 10% service charge plus 6% Goods & Services Tax thereon.
料金には10%のサービス料と6%の物品・サービス税が含まれます。