

Non-alcoholic beverages 不含酒精饮料

矿泉水 750ml (可以加汽泡)	6.5
可乐, 无糖可乐, 雪碧, 柠檬水	4
荔枝可乐(这个很棒哦)	4.5
柠檬, 酸橙&苦瓜	4.5
橙汁&苹果汁	4.5

Japanese tea 日本茶

玄米茶	4.5
加开水	2.5

Whisky(Japanese&WA)威士忌(日本产&西澳产)

麒麟'樽熟'(可带走)	
非冷过滤的富士山新威士忌	12
日果 宫崎峡	16
日果 竹鹤 21年	30
Limeburner Barrel Strength #M43	29

Plum wine 梅酒

	玻璃杯/瓶
荣光梅酒(爱媛县产)	8
荣光果树乐园橘子酒 (爱媛县产橘子)	8
猕猴桃梅酒 (爱媛县产梅&猕猴桃)	8
荣光金猕猴桃酒	8
赤左卫门梅酒	10
金们新宿银梅酒 (秋田县产)	10
新宿优质的金梅酒 (秋田县产)	12
腰古井梅酒 大吟酿 (千叶县产)	12

*除了本店自己酿的酒以外都可带走

Beers-local & imported 啤酒-本地产&进口

科罗娜啤酒	7
托斯特干啤	7
喜力啤酒	8
霍布劳啤酒	8
朝日啤酒	8
智美蓝帽 特拉比斯特 酒精度9%	14

Beers - 'Japanese water' 啤酒- '日本之水'

日本之水的意思是此些啤酒是用日本的水来酿的而不是其他国家酿制的。我们相信我们的水酿出了最佳口味的啤酒。

三得利优质麦芽啤酒 500ml 罐装	12.9
优质惠比寿啤酒 500ml 罐装	12.9

Sushi Sashimi 寿司 生鱼片

17. 多种指握寿司	29 ★★★
------------	--------

金枪鱼, 三文鱼, 鳗鱼, 虾。9个

18. 小盘生鱼片 19
生鱼薄片9片(可选 全盘金枪鱼 或全盘三文鱼 或全盘金枪鱼和全盘三文鱼的和盘=加\$5)
19. 大盘生鱼片 35
生鱼薄片15片(可选 全盘金枪鱼 或全盘三文鱼 或全盘金枪鱼和全盘三文鱼的和盘=加\$5)

Ishiyaki (volcanic rocks) 石板烤肉 (火山岩)

- 可提供蘸酱
 - 请勿把辣椒放在石板上
 - 除了#76新式生鱼片之外都带饭
- 30 照烧鸡 26.9 ✖
放置洋葱上的鸡肉, 米饭, 小盘沙拉
虽不是我们的推荐料理但不提供此料理会被取消资格
- 69 和牛牛排 33.9 ★★
100%的Mayura Station的和牛后腿肉牛排, 切成块, 等级7, 土豆色拉, 蘸酱
- 70 和牛 & 扇贝 39.9 ★★
和牛后腿肉牛排(如上), 加2个北海道扇贝, 土豆色拉, 蘸酱
- 75 海鲜和盘 29.5
新鲜的本地产鱼, 大虾, 扇贝&照烧鱿鱼&蘸酱加火山岩石板
- 76 新式生鱼片 33
火山岩石板上的生鱼片(12片), 全盘金枪鱼或全盘三文鱼的=加\$5
- 78 等级9和牛 33 ★★
100%的Mayura Station的和牛胸脯肉片。
请勿把辣椒盐放在石板上
- 77 和牛里脊肉等级9 65 ★★★
200g Mayura Station 100%的纯血统和牛里脊肉, 等级9&新鲜的纳罗金产香菇
Mayura是在澳大利亚最有名的和牛农场, 输出整个澳洲甚至全世界

Sukiyaki 寿喜烧(日式火锅)

- 26 寿喜烧—荤菜 29 ★
所有的寿喜烧都带生铁锅.微量的肉汤, Mayura Station 100%的纯血统和牛肉片, 煮熟的蔬菜(中国卷心菜, 洋葱, 豆腐, 粉条, 香菇, 新鲜的金针菇, 乌冬面, 一碗饭)
- ★加生鸡蛋 +1.50
- 29 寿喜烧—素菜
同上但加油炸豆腐 29
- 28 海鲜味增寿喜烧 32 ★★
味增汤, 三文鱼, 贻贝, 鱼竹轮, 煮熟的蔬菜, 乌冬面, 一碗饭
(中国卷心菜, 洋葱, 豆腐, 粉条, 香菇, 新鲜的金针菇)

Side orders 其他小菜

- 49 海带沙拉 6.9
- 50 米饭 3
- 51 味增汤 3.5
- 52 油炸莲藕&牛蒡 8.5
- 53 腌姜片 2.9
- 54 毛豆 6.5
- 55 辣白菜&日式腌菜 6.9
- 56 日式沙拉 6.9

Dish Ratings 推荐指数

- ★ 推荐-好吃
- ★★ 强力推荐-非常好吃
- ★★★ 超强力推荐-绝对好吃
- ✳ 不推荐但很流行

Izakaya Style 居酒屋样式

本店菜单相似于日本的居酒屋，分大盘和小盘。主菜-每一道做好之后马上上菜。一般2个人吃5-6个小盘，1盘寿司卷，寿喜烧或者一盘石板烤肉可当2道主菜。主菜和日式火锅或者石板烤肉也可当主菜。如果您想点普通主菜让服务员知道，我们会给您提供。

Gluten free dishes 不含麸质菜品

本店大部分的菜品使用了含麸质酱油，但可提供不含麸质菜品，并可提供沾生鱼片的TAMARI酱油。

Hot small dishes 小菜

- 3 日式酱猪肉可丽饼 14 ★
日式酱五花肉块（3块），家常荞麦可丽饼，可以手抓吃。
- 4 春卷 10.5 ★
辣卷心菜，肌肉，芝士，牛油果，牛肉馅
- 5 日式油炸豆腐和盘 15
小日式油炸豆腐和各种蔬菜（绿豆拌芝麻酱）
- 6 烤牛肉片（2） 17 ★★★
烤牛肉，凉拌辣卷心菜丝，洋葱圈，小汉堡，大牛肉片
- 8 煎饺 13 ★★★
本店自作的鹌鹑肉馅饺子（4个）（不是超市里卖的冷冻饺子）
牛蒡丝，独一无二的饺子
- 9 炸鸡块 14.5 ★
浸泡日本酒里的嫩肉炸鸡块，辣酱
- 12 日式炸串 15.5 ★★★
各种炸串（5个）鸡肉，新鲜的纳罗金产蘑菇，鹌鹑蛋，大虾，猪肉。
- 13 羊排 20 ★★★
炖熟的&跟黄辣椒一起烤的。又奢侈又美好的口味，此道菜很受欢迎。
- 14 天妇罗和盘 19 ★★★
大虾（3个），当季的新鲜的蔬菜（5个）
- 15 素菜天妇罗 18
纯蔬菜天妇罗，包括博康奇尼奶酪。蔬菜是根据季节和市场里的最佳蔬菜的变化有所不同。

Kids under 10 10岁以下儿童套餐

- 57 包括照烧鸡，扎龙虾，春卷， 13.9
土豆泥，水果

Cold small dishes 小盘凉菜

- 1. 烤金枪鱼 16.9 ★
只烤外层的金枪鱼，三文鱼，大虾，章鱼，舟贝，小乌贼和味增调味汁

2. 和牛牛肉拍松 15 ★★
熏制和牛&日本蘑菇
7. 金枪鱼薄片 17 ★
嫩煎金枪鱼&柑橘酱&芥末香草油
11. 日式脆玉米饼 9.9 ★★
三文鱼, 金枪鱼&白鱼鞑鞑, 牛油果&松露酱。挤鞑鞑上用的酸橙是额外的。
21. 酸橘汁腌鱼 14.9 ★★
扇贝和烤青花鱼 (用氧乙炔炬烤的腌制的青花鱼)
黄瓜, 西红柿, 洋葱, 蒜, 姜, 浸泡在柠檬水中。

Seafood Hot 海鲜料理 热菜

10. 玉足餐 18 ★
大虾和软壳蟹的天妇罗&奶油辣酱
16. 腌制的裸盖鱼 20.9 ★★★★★
用酒渣和味增腌制的裸盖鱼, 茄子, 西兰花 & 莲花跟片
20. 三文鱼 18 ★★
烤的塔斯马尼亚的三文鱼, 抹茶面& 甜甜土豆泥

Sushi rolls 寿司卷

- 22 海啸招牌卷 16.9 ★
烤的黑白芝麻, 龙虾天妇罗&牛油果
- 23 坎昆之卷 18.9 ★★★★★
里面是大虾天妇罗加蒜, 外层是熏制和牛
- 24 熏制大虾卷 18.9
脆米饼三文鱼和牛油果&熏制大虾和青椒酱
- 25 鱼&薯条卷 15
白鱼天妇罗和鱼子&混合的炸薯条, 鞑鞑和姜洋葱调味汁
- 42 扇贝卷 18.9 ★★
北海道扇贝, 三文鱼, 牛油果, 芥末洋葱调味汁和沙拉酱明太子
- 43 螃蟹卷 17.9
软壳蟹, 蟹肉棒, 牛油果, 辣酱和飞鱼子
- 44 火山卷 18.9 ★
三文鱼, 牛油果, 辣味蛋黄酱, 飞鱼子, 蒲烧鳗鱼
- 45 最棒卷 16.9 ★★
鳗鱼和牛油果, 卷三文鱼&用氧乙炔炬烤的鞑鞑&辣酱
- 46 蔬菜卷 16
蔬菜天妇罗加辣沙拉酱
- 48 辣金枪鱼卷 19.9
辣金枪鱼卷, 牛油果, 姜, 大葱, 用氧乙炔炬烤的金枪鱼.未加沙拉酱
- 25 雷达卷 20 ★★
金枪鱼生育盘, 鳗鱼, 明太子&3种飞鱼子, 牛油果, 柑橘。我们希望您品尝这道菜
- 42 复古太卷 19.9 ★★
太卷是特别的日子吃的日本传统的寿司。含有古老的历史。
里面有葫芦干, 鸡蛋, 煮香菇, 鳗鱼, 鱼粉, 黄瓜等。肯定不是丘比沙拉酱。