

Chef's Small Plates

シェフのおすすめ小皿 | 主厨精选小皿



Assorted Kimchi \$13.00

キムチ三種盛り合わせ | 三種泡菜拼盘



Kimchi \$5.50

キムチ | 泡菜



Seaweed Salad \$5.50

海藻サラダ | 海藻沙拉



Edamame \$6.00

枝豆 | 毛豆



Wagyu Yuke \$17.60

和牛ユッケ | 和牛生拌



Salmon & Scallop Carpaccio \$23.00

サーモンと帆立薄造り



Seasonal Oyster \$28.00

旬の牡蠣 | 时令生蚝



Wagyu Tataki \$25.00

和牛たたき | 炙烧和牛

Chef's Small Plates

シェフのおすすめ小皿 | 主厨精选小皿



Japanese Salad \$19.00
和風サラダ | 日式沙拉



Japanese Fried Chicken \$18.00
鶏の揚げ物 | 日式炸鸡



Wagyu Steak (Raw) \$39.00
和牛ステーキ | 生和牛牛排 (桌面炭烤)



Wagyu Gyoza (5pc) 和牛餃子 \$15.00
Pork Gyoza (5pc) 豚肉餃子 \$9.00



Teriyaki Fish \$23.00
照り焼き魚 | 照烧鱼



Grilled Black Cod \$28.00
銀だらの西京焼き | 银鳕鱼西京烧



Rice \$4.00
ご飯 | 米饭



Miso Soup \$5.00
味噌汁 | 味噌汤

Foie Gras Stone Pot Rice

\$43.00

フォアグラ石焼ご飯 | 鵝肝石鍋拌飯

Seared French foie gras over gently sizzling rice.
The aroma of rendered fat infuses each grain,
revealing a deep, elegant richness with every bite.

