



U M A I

RAMEN SUMIBIYAKI

拉麵・炭火焼





# 前菜おつまみ

APPETIZER

## トマト豆腐サラダ

みずみずしい

もろきゅう

日本青瓜配粒味噌

Cucumber cubes with Moromi miso

\$52

ほうねん草のおひたし

木魚花浸凍菠菜

Spinach ohitashi in cold bonito dressing

\$68

## チーズの西京焼き



チーズの西京焼き

黄金芝士西京焼

Gratinated Japanese soft cheese with Saikyo miso

\$68

酒盗チーズ

忌廉芝士酒盗

Soft cheese with salted and fermented bonito

\$68

鵜舞サラダ

鵜舞沙律

Umai signature salad

(potato, tuna, egg and mixed greens)

\$88

トマト豆腐サラダ

番茄豆腐沙律

Tomato and tofu salad

\$78



徳島産じゃこサラダ

徳島産沙甸魚苗沙律

Tokushima baby sardine salad

\$88

黄金芝士西京焼

写真はイメージです。サービス料10%を頂きます  
圖片只供參考，另加一服務費

Photos are for reference only. All prices are subject to 10% service charge



本店

名物



鰻魚玉子焼

う巻き

人気

フォアグラとウニ茶碗蒸し \$72

鰻肝北海道海膽日式蒸蛋

Steamed egg custard with sea urchin and foie gras

枝豆の塩ゆで

枝豆

Edamame green soy beans

\$28

茶碗蒸し

日式蒸蛋

Steamed egg custard

\$42

漬物盛り合わせ

漬菜拼盤

Assorted pickles

\$58

人気

う巻き

鰻魚玉子焼

Japanese egg rolls with river eel

\$78

ゴボウの唐揚げ

香脆牛蒡

Deep fried burdock

\$48

明太子だし巻き

博多明太子玉子焼

Japanese egg rolls with Hakata cod fish roe

\$72

ホタルイカの沖漬け

螢光魷魚漬

Firefly squid marinated with soy sauce

\$58

人気

チーズだし巻き

芝士玉子焼

Japanese egg rolls with cheese

\$58

人気

福岡スモークレバー

福岡名物煙燻豬肝

Sliced smoked Fukuoka pork liver

\$98

あさりの酒蒸し

清酒煮蜆

Asari clams steamed with Japanese sake

\$88

エイヒレの炙り焼き

焼七味魚翅乾

Grilled stingray fin

\$68

徳島産沙旬魚苗沙律

徳島産

じやとサラダ

おすすめ





# 新鮮刺身

SASHIMI

内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。  
予めご了承ください。  
本日のお薦め鮮魚はスタッフにお尋ねください。  
刺身海産食材會按季節時令或有更改。請向店員查詢  
Menu items are subject to change based on  
seasonal availability of ingredients

刺身  
居酒屋桶盛り

居酒屋刺身桶 10種



写真はイメージです。サービス料10%を頂きます  
圖片只供參考。另加一服務費  
Photos are for reference only. All prices are subject to 10% service charge



# 刺身盛り

刺身居酒屋桶MEGA盛り **15種** \$1288 **人気**  
居酒屋刺身桶特上  
Deluxe sashimi platter (Mega size)

刺身居酒屋桶盛り **10種** \$888  
居酒屋刺身桶10種  
Deluxe sashimi platter (10 types)

刺身居酒屋桶盛り **7種** \$698  
居酒屋刺身桶7種  
Deluxe sashimi platter (7 types)



刺身  
居酒屋桶盛り  
7種  
大好評だ

居酒屋刺身桶

刺身  
極新鮮  
刺身

鰹鰯 (薄切)  
深海池魚 12片  
Yellow jack 16 pcs

**12切**  
\$360



甘海老  
甜蝦 6隻  
Sweet shrimp 6 pcs

**6本**  
\$98

牡丹海老  
牡丹蝦 2隻  
Botan shrimp 2 pcs

**2本**  
\$108



鮪どか盛り  
雜錦吞拿魚  
Assorted tuna sashimi

\$358

平目の活き造り  
薄切活左口魚  
Olive flounder sashimi

**人気**  
時價

サーモン  
三文魚 3片  
Salmon 3 pcs

**3切**  
\$62

厚焼き玉子  
厚焼甜蛋 4件  
Japanese sweet egg 4 pcs

**4件**  
\$58



赤貝  
赤貝 2隻  
Ark shell 2 pcs

**2個**  
\$78



帆立貝  
帆立貝 4片  
Scallop 4 pcs

**4切**  
\$112



ハマチ  
油甘魚 3片  
Yellowtail 3 pcs

**3切**  
\$78



當日新鮮

SEAFOOD

時價

時価となりますので、  
スタッフまでお尋ねください  
時令海鮮價錢以時價計算  
請向店員查詢  
All seafood are subject to seasonal price  
please ask our staff for details



漁

港

直

送

刺身貝類

長崎養殖本鮪

赤身/中とろ/大とろ

長崎本鮪魚

赤身/中/大

Nagasaki cultivated tuna

Akami / Chu-toro / O-toro

北海道産ホッキ貝

北海道北寄貝

Hokkaido sakhalin surf clam

北海道産ツブ貝

北海道粒貝

Hokkaido whelk

岩牡蠣

時令岩蠔

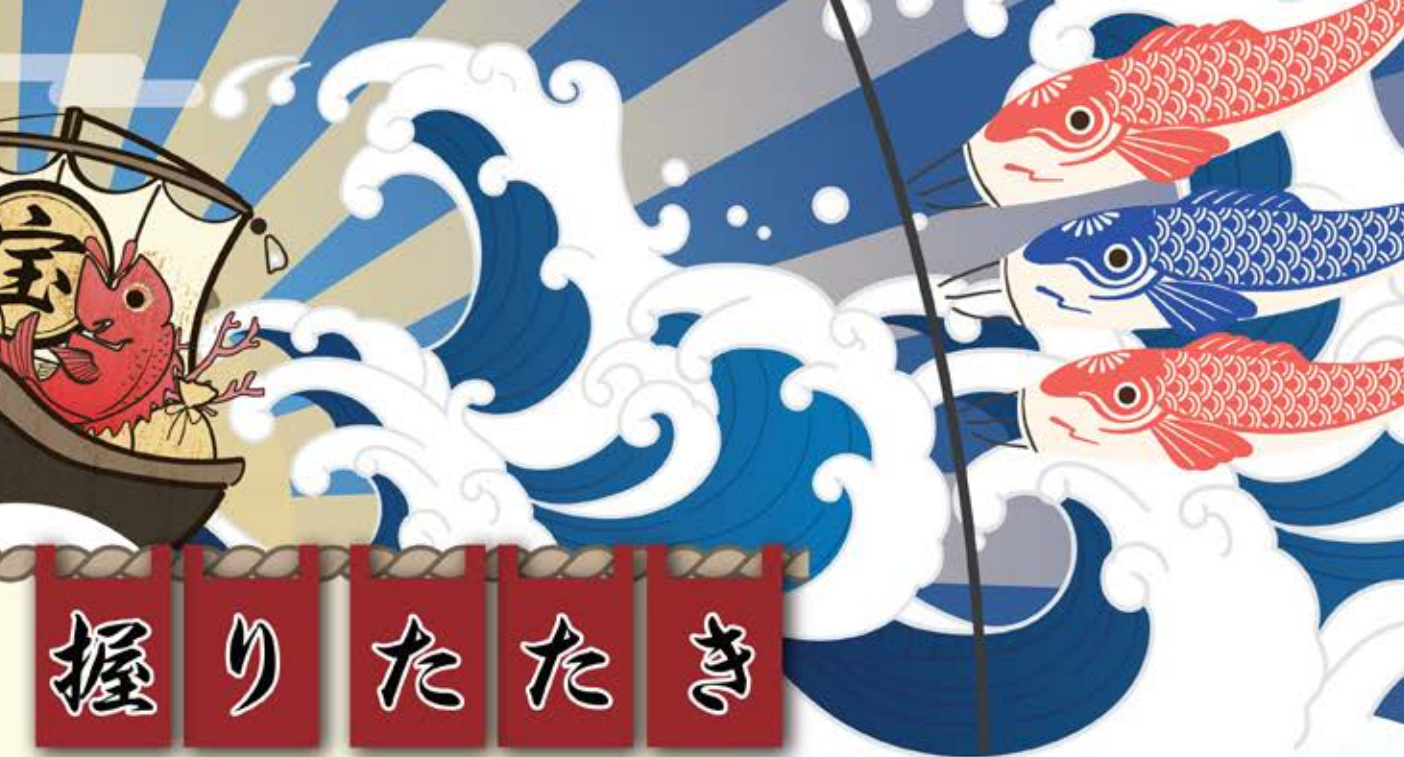
Seasonal rock oyster

大漁まつい

毎日新鮮

写真はイメージです。サービス料10%を頂きます  
圖片只供參考。另加一服務費  
Photos are for reference only. All prices are subject to 10% service charge





# 握りたたき

## 本日の薄造り

是日精選薄切刺身

Thinly sliced sashimi of the day

## 金目鯛

金目鯛

Red bream

## 長崎産鯖【なま/メ】

長崎鯖魚【刺身或鹽漬生魚片】

Nagasaki mackerel (raw or pickled)

## 一本釣り鰯

手釣 池魚【原條】

Whole horse mackerel

内容は季節や仕入れ状況により  
変更する場合がございます。

予めご了承ください。

本日のお薦め鮮魚  
はスタッフにお尋ねください。

刺身海産食材  
會按季節時令或有更改。  
請向店員查詢。

All seafood items are subject  
to change according to  
seasonality and availability

居酒屋

北海道産

ホッ  
牛貝

おいしい

北海道産北寄貝





# トロ有本魚の美味

厳選  
入荷!



寿司  
SUSHI

大トロ  
大鰯魚腩  
Fatty tuna

\$98

えび  
熟蝦  
Boiled shrimp

\$38

中トロ  
中鰯魚腩  
Medium fatty tuna

\$78

甘海老  
甜蝦  
Sweet shrimp

\$42

鰯赤身  
赤身  
Lean tuna

\$46

牡丹海老  
牡丹蝦  
Botan shrimp

\$58

炙りえんがわ  
火炙左口魚邊  
Seared olive flounder

\$58

活赤貝  
活赤貝  
Ark shell

\$42

鰻  
鰻魚  
River eel

\$32

帆立貝  
帆立貝  
Scallop

\$38

サーモン  
三文魚  
Salmon

\$24

鰯  
深海池魚  
Yellow jack

\$35

ハマチ  
油甘魚  
Yellowtail

\$28

玉子焼  
甜蛋  
Homemade fried egg

\$16

炙りえんがわ  
火炙左口魚邊

人気

大好評だ





# 握り寿司

内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。  
 予めご了承ください。  
 本日のお薦め鮮魚はスタッフにお尋ねください。  
 刺身海産食材會按季節時令或有更改。請向店員查詢。  
 Menu items are subject to change based on  
 seasonal availability of ingredients



にぎり盛り合わせ

雑錦寿司盛【6款】

Assorted sushi platter  
 (6 kinds) 6貫 \$198



自家自慢

特上にぎり盛り合わせ

特上雑錦寿司盛【10款】

Assorted deluxe sushi platter  
 (10 kinds) 10貫 \$498

にぎり盛り合わせ

雑錦寿司盛【10款】

Assorted sushi platter  
 (10 kinds) 10貫 \$298

## 军舰

一貫

1件/1pc



人気

北海道産雲丹

時價

北海道産海膽  
 Hokkaido sea urchin

イクラ

\$35

三文魚籽  
 Salmon roe

トビコ

\$25

蟹籽  
 Flying fish roe



## SUSHI RICE BOWL

どん

**\$188**

辣碎蔥吞拿魚腩并

Spicy minced fatty tuna and  
spring onion on rice bowl

函館井  
函館井

Crab meat, crab miso, salmon roe,  
sea urchin and flying fish roe on rice bowl

**\$208**

鷲舞さしみ井

**\$298**

鵜舞刺身并

Umai assorted sashimi on rice bowl

写真はイメージです、サービス料10%を頂きます

圖片只供參考,另加一服務費

Photos are for reference only. All prices are subject to 10% service charge.



# 卷物

## まきもの

### ROLLS

スパイシー  
トロロール

辣吞拿魚腩卷

**人気** 鉄火中巻  
鮪魚中巻  
Tuna thick sushi roll

海鮮巻  
海鮮中巻  
Thick sushi roll with assorted sashimi

鵜舞巻 \$78  
鵜舞巻 \$128  
Umai thick sushi roll  
with crabmeat, eel and egg

鵜舞贅沢太巻 \$198  
鵜舞豪華太巻  
Umai deluxe thick sushi roll with  
assorted sashimi

#### 巻物 / 手巻

**人気** 海老天ぷらロール \$78 / \$48  
天婦羅蝦巻  
Shrimp tempura sushi roll

ソフトシェルクラブロール \$78 / \$48  
炸軟殼蟹巻  
Soft shell crab sushi roll

**人気** 焼肉ロール \$88 / \$58  
焼牛肉巻  
Grilled wagyu beef sushi roll

**人気** スパイシートロロール \$98 / \$68  
辣吞拿魚腩巻  
Spicy minced fatty tuna sushi roll

カリフォルニアロール \$68 / \$42  
加州巻  
California sushi roll

葱トロ巻 \$68 / \$42  
碎葱吞拿魚腩巻  
Minced fatty tuna and spring onion sushi roll

#### 巻物 / 手巻

鰻とアボカドロール \$68 / \$42  
鰻魚牛油果巻  
Eel and avocado sushi roll

鉄火巻 \$68 / \$52  
鐵火巻  
Tuna sushi roll

おしんこ巻 \$30 / \$22  
咸菜巻  
Pickled radish sushi roll

かっぱ巻 \$30 / \$22  
青瓜巻  
Cucumber sushi roll

納豆巻 \$30 / \$22  
納豆巻  
Natto sushi roll



# 串焼

YAKITORI

やきとり

散點串燒由下田豪馬助手主理及只於晚市供應。

如想品嚐下田豪馬總廚炭火燒鳥廚師發辦，請早預約或請向店員查詢。



## 焼き鳥

YAKITORI

砂肝  
雞腎  
Chicken gizzard

一本 \$30

雞皮  
Chicken skin

一本 \$36

ぼんじり  
雞尾  
Chicken tail

一本 \$36

せせり  
雞頸  
Chicken neck

一本 \$38

ひざ軟骨  
九州華味雞軟骨  
Chicken soft bone

一本 \$30

自家製手ごねつくね  
卵黃添え  
自家手製雞肉棒串配黃金蛋  
Home-made chicken meatball  
with egg yolk dipping

一本 \$38

ネギ間  
大蔥雞肉  
Chicken with green  
onions

一本 \$32

## 三元豚

SANGEN PORK OKINAWA

豚バラ  
豬腩肉  
Pork belly

一本 \$34

豚ニラ卷  
韭菜豚肉卷  
Pork roll with leek

一本 \$40

豚えのき卷  
金菇豚肉卷  
Golden mushroom pork roll

一本 \$40

豚ねぎ卷  
小蔥豚肉卷  
Pork roll with shallots

一本 \$40

## その他

OTHERS

とうもろこし  
甜粟米  
Sweet corn

一本 \$24

ししやも  
多春魚  
Capelin

一本 \$18





# 焼物

GRILLED

## やきもの

大盛り

宮崎和牛

朴葉味噌焼

朴葉味噌焼

宮崎和牛朴葉味噌焼 \$368

朴葉味噌焼宮崎和牛  
Grilled Miyazaki beef with miso paste on magnolia leaf

阿波尾鶏手羽先【1本】 \$37

阿波尾鶏雞翼【1隻】  
Awaodori chicken wings (1 pc)

博多茄子田楽焼 \$78

博多田楽焼茄子  
Eggplant gratinated with Dengaku miso

博多一口焼餃子【8つ】 \$55

博多一口餃子【8隻】  
Grilled Hakata one bite dumplings (8pcs)

豆腐田楽

豆腐田楽焼  
Grilled tofu with Dengaku miso sauce

蒲焼鹿兒島鰻魚

鰻の蒲焼

\$78

阿波尾鶏手羽先

鰻の蒲焼 \$228

蒲焼鹿兒島鰻魚  
Grilled eel in Kabayaki style

ふりの照り焼 \$228

照焼鰯魚  
Teriyaki sauce grilled Japanese wild caught yellow tail

銀鱈西京焼 \$178

銀鱈魚西京焼  
Grilled cod fish with saikyo miso

サーモン西京焼 \$158

三文魚西京焼  
Grilled salmon with saikyo miso

海老の鬼殻焼 \$268

日本對蝦鬼殻焼  
Grilled tiger prawn with yuan sauce

阿波尾鶏雞翼



# 爐端焼

らばたやき  
ROBATAYAKI

北海道産

喜知次

塩焼き

北海道喜知次

北海道産喜知次塩焼き  
北海道喜知次  
Grilled Hokkaido kinki

時價

徳島県産鯖一夜干し  
鹽焼徳島鯖魚一夜干  
Grilled overnight dried mackerel

\$118

マグロほほ肉の  
ステーキ和風ソース  
焼吞拿魚面頰  
Grilled tuna cheek

時價

山口県産フグ味噌干し  
焼雞泡魚乾  
Grilled mirin marinated puffer fish

\$98

サザエの壺焼き  
榮螺壺焼  
Shell-grilled horned turban

時價

青森産烏賊一夜干し  
焼青森魷魚一夜干  
Grilled overnight dried squid

\$128

博多炙り明太子  
炙焼博多明太子  
Grilled Mentaiko cod fish roe

\$98

築地直送薩摩揚げ  
築地直送炸魚餅  
Grilled Tsukiji fish cake

\$55

静岡産たたみいわし  
焼静岡沙旬魚苗薄脆  
Baby sardine crackers

\$48

サザエの  
壺焼き

榮螺壺焼

大漁

写真はイメージです。サービス料10%を頂きます  
圖片只供參考，另加一服務費  
Photos are for reference only. All prices are subject to 10% service charge

本日の日本直送の海鮮、野菜がございます。スタッフまでお尋ねください。  
我們每天均有由日本直送的時令海產及野菜・歡迎向店員查詢  
Please ask our staff for daily seasonal seafood and vegetables options





黒毛和牛ミスジステーキ \$350

黒毛和牛霜降  
Japanese wagyu beef 100g

宮崎和牛

リブローズたたき

宮崎半生熟和牛肋眼  
Oyster blade steak of Miyazaki wagyu 100g

\$298

豪州和牛焼肉

豪州和牛焼  
Rib of steak Australian wagyu

\$168

特上厚切り牛タン

鹽焼特上牛舌  
Grilled ox tongue with salt

\$108

宮崎産焼ベーコン

焼九州宮崎煙肉  
Grilled Miyazaki bacon

\$118

鹿兒島産豚バラ味噌漬け

鹿兒島味噌五花豚肉  
Grilled Kagoshima pork belly marinated with miso

\$128

厚揚げ豆腐

焼厚揚げ豆腐

宮崎半生熟和牛肋眼

リブローズたたき

宮崎和牛

焼吞拿魚面頰

ステーキ和風ソース

マグロほほ肉の

宮崎産ソーセージ焼き

焼九州宮崎煙燻香肠  
Grilled Miyazaki smoked sausage

\$88

青森産長芋

青森山芋  
Grilled Aomori yam

\$48

徳島産阿波尾鶏もも塩焼き

鹽焼阿波尾雞脾肉  
Salt grilled Awaodori chicken thigh

\$108

大分産白葱

九州大分白京葱  
Grilled Oita Japanese leek

\$48

厚揚げ豆腐

焼厚揚げ豆腐  
Grilled thick deep fried tofu

\$68

静岡産舞茸

静岡舞茸  
Grilled Shizuoka maitake mushrooms

\$48

高知産ししとう

高知小青椒  
Grilled petit green peppers

\$48

餅磯辺焼き

焼紫菜年糕  
Isobe grilled rice cake

\$36





広島牡蠣とチーズ  
春巻き

広島牡蠣フライ【4個】 \$88

吉列廣島鰺【4隻】

Deep fried Hiroshima oysters (4 pcs)



広島牡蠣とチーズの春巻き \$108

芝士廣島鰺春卷

Deep fried Hiroshima oyster spring roll with cheese

三元豚カツ

\$198

吉列三元豚

Sanyuan pork chop cutlet



富士山湾白海老の唐揚げ \$88

香炸富山白蝦

Deep fried Toyama Bay white shrimps

土佐豆腐

\$78

土佐豆腐

Bonito flakes deep fried tofu

サクッとジューシー!

広島牡蠣  
フライ

吉列廣島鰺



天ぷら 鶴聲

天ぷら

Tempura

おすすめ

天婦羅精選

由擁有四十多年天婦羅料理  
經驗總廚足田博崇主理。

いか明太子

魷魚明太子

野菜天ぷら盛り  
野菜天盛  
Assorted vegetables tempura

\$118

キス  
沙錐  
Sillago

一本 \$98

海老真丈  
紫蘇蝦膠  
Shrimp paste with shiso

三本 \$58

カマンベールチーズ  
金文畢芝士  
Camembert cheese

\$40

海老かき揚げ  
蝦餅  
Shrimp cake

\$80

いか明太子  
魷魚明太子  
Squid Mentaiko

\$50

海老  
海老  
Shrimp

一本 \$58

車海老  
日本車海老  
Live Japanese  
Kuruma shrimp

一本 \$138

あわび  
活鮑魚  
Live abalone

時價

メヒカリ  
目光魚  
Greeneyes

一本 \$68





# 鍋物なべもの

NABE

すき焼き  
牛肉壽喜燒鍋  
Classic beef sukiyaki

\$168

大阪風湯豆腐と三元豚  
大阪風湯豆腐三元豚鍋  
Sangen pork and tofu nabe

\$118

豚キムチ鍋  
泡菜三元豚肉鍋  
Sangen pork and Korean kimchi nabe

\$118



## 湯物スープ

SOUP

味噌汁  
麵豉湯  
Miso soup

\$26

築地魚の濃厚スープ  
築地白魚濃湯  
Tsukiji milky white fish soup

\$68



海の幸土瓶蒸し  
海鮮土瓶蒸茶壺湯  
Steamed seafood soup in teapot

\$98



阿波尾鶏

## 釜飯 かまめし

JAPANESE-STYLE  
POT RICE "KAMAMESHI"

北海道産雲丹 [100g]  
北海道産海膽  
Sea urchin kamameshi

時價



北海道産松葉蟹  
北海道産松葉蟹  
Snow crab kamameshi

\$248



鶏舞釜飯  
【雲丹・蟹・帆立貝・サーモン・イクラ】  
鶏舞  
【海膽・蟹・帶子・三文魚・三文魚籽】  
Umai special kamameshi  
(Sea urchin, crab, scallop, salmon, salmon roe)

\$248

サーモンとイクラ  
三文魚及三文魚籽  
Salmon & salmon roe kamameshi

\$148

阿波尾鶏  
阿波尾雞  
Awaodori chicken kamameshi

\$148

牛肉  
牛肉  
Beef kamameshi

\$148

きのこ  
雜菇  
Mixed mushrooms kamameshi

\$118



イクラ  
三文魚籽  
Salmon roe kamameshi

\$198

鰻の蒲焼き  
蒲燒鰻魚  
Kabayaki eel kamameshi

\$178



釜飯は炊き上がりまではお時間35分程度  
釜飯製作需時35分鐘 35 mins required for preparation

使用北海道特A米【美夢人】・嚴選使用日本最優質食材





# 主食

## しよくじ・めん

### NOODLES/RICE



茶漬飯  
〔明太子〕

茶漬け  
〔明太子〕



**鰻の蒲焼き丼**【味噌汁付】 \$178  
蒲焼鰻魚丼【附麵鼓湯】  
Grilled eel on rice bowl served with miso soup

**稲庭うどん**【温/冷】 \$80  
稲庭烏冬【熱/冷】  
Inaniwa udon (hot/ cold)

**カツ丼**【味噌汁付】 \$148  
滑蛋三元豚豬扒丼【附麵鼓湯】  
Deep fried Sangen pork cutlet  
on rice bowl served with miso soup

**茶漬け**【明太子/サーモン】 \$65  
茶漬飯【明太子/三文魚】  
Cod fish roe/ salmon chazuke rice served  
with Japanese broth

**きつねうどん**  
雜菇油豆腐烏冬  
Mixed mushrooms and deep dried  
tofu udon in soup

**焼きおにぎり**【醤油】 \$38  
日式醬油燒飯糰  
Japanese rice ball grilled with deluxe soy sauce

**博多牛肉うどん** \$92  
博多牛肉湯烏冬  
Hakata style udon with beef in soup

**昆布おにぎり** \$38  
日式昆布飯糰  
Rice ball with preserved kelp

**福岡ぶっかけおろし蕎麦** \$80  
福岡特色凍蕎麥麵  
Fukuoka style chilled buckwheat  
soba noodles

**梅おにぎり** \$38  
日式梅子飯糰  
Rice ball with preserved plum



きつねうどん  
雜菇油豆腐烏冬



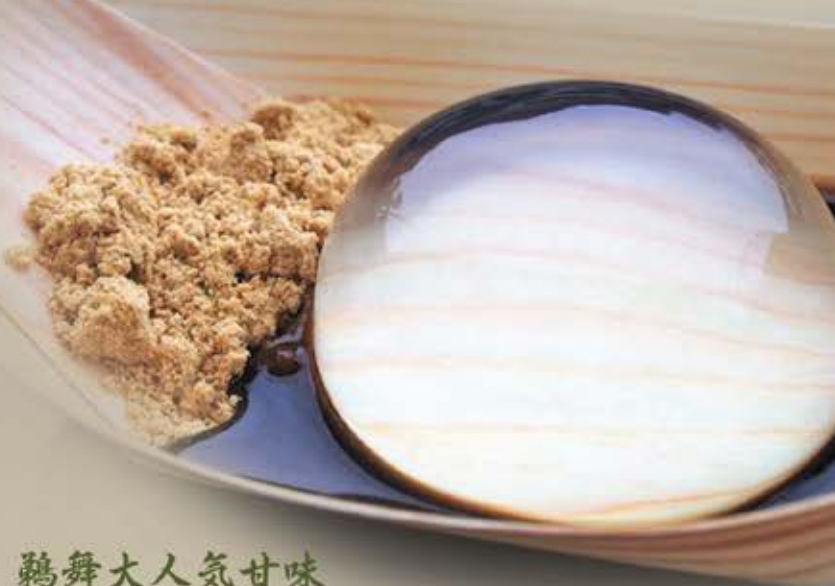
カツ丼  
滑蛋三元豚豬扒丼

一番人気!!  
味噌汁付



我們有季節限定甜品供應・請向職員查詢  
限定甘味につきましては、スタッフまでお尋ね下さい。

# かんみ 甜品 DESSERT



鵜舞大人気甘味  
HOTTEST DESSERT



水信玄餅

\$48

水信玄餅

1968年山梨県の金精軒株式  
会社にて発売，寒天で固めた水を黒蜜と  
きなこと共に。

MizuShingen mochi

抹茶プリン

\$48

綠茶布甸

京都宇治産の抹茶使用

Greentea pudding

わらび餅

\$48

拌蕨餅

1642年静岡県掛川発祥

Warabi mochi

本日のアイスクリーム

\$28

是日雪糕

Ice cream

抹茶プリン

綠茶布甸