

鵜飼

UMAI

RAMEN SUMIBIYAKI

拉麵 · 炭火燒




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 \$52
日本青瓜配粒味噌
Cucumber cubes with Moromi miso

 チーズの西京焼き \$68
黄金芝士西京焼
Gratinated Japanese soft cheese with Saikyo miso

酒盗チーズ \$68
忌廉芝士酒盗
Soft cheese with salted and fermented bonito

鶏舞サラダ \$88
鶏舞沙律
Umai signature salad
(potato, tuna, egg and mixed greens)

トマト豆腐サラダ \$78
番茄豆腐沙律
Tomato and tofu salad

 徳島産じゃこサラダ \$88
徳島産沙甸魚苗沙律
Tokushima baby sardine salad

A4宮崎和牛サラダ \$188
A4宮崎和牛沙律
A4 Miyazaki wagyu salad

チーズの西京焼き

黄金芝士西京焼



フォアグラとウニ茶碗蒸し \$72
鵝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 \$28
枝豆
Edamame green soy beans

茶碗蒸し \$42
日式蒸蛋
Steamed egg custard

漬物盛り合わせ \$58
漬菜拼盤
Assorted pickles



う巻き \$78
鰻魚玉子焼
Japanese egg rolls with river eel

ゴボウの唐揚げ \$48
香脆牛蒡
Deep fried burdock

明太子だし巻き \$72
博多明太子玉子焼
Japanese egg rolls with Hakata cod fish roe

ホタルイカの沖漬け \$58
螢光魷魚漬
Firefly squid marinated with soy sauce



チーズだし巻き \$58
芝士玉子焼
Japanese egg rolls with cheese

エイヒレの炙り焼き \$68
焼七味魚翅乾
Grilled stingray fin

あさりの酒蒸し \$88
清酒煮蜆
Asari clams steamed with Japanese sake

チーズたこ焼き \$98
芝士八爪魚小丸子
Cheese Takoyaki



じやこサラダ

徳島産沙旬魚苗沙律

徳島産



新鮮刺身

SASHIMI

さし

刺身
居酒屋桶盛り

居酒屋刺身桶 10種

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



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
 居酒屋刺身桶
 7種
 大好評だ

刺身
 極新鮮
 刺身

縹鱈【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

旬の薄造り
 季節薄切
 Seasonal fish 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
 Afk shell 2 pcs

2個
\$88



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

海鮮

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

真牡蠣

時令真蠔

Seasonal pacific oyster

愛知産みる貝

愛知産白見貝

Aichi geoduck clam

北海道産ほっき貝

北海道北寄貝

Hokkaido surf clam

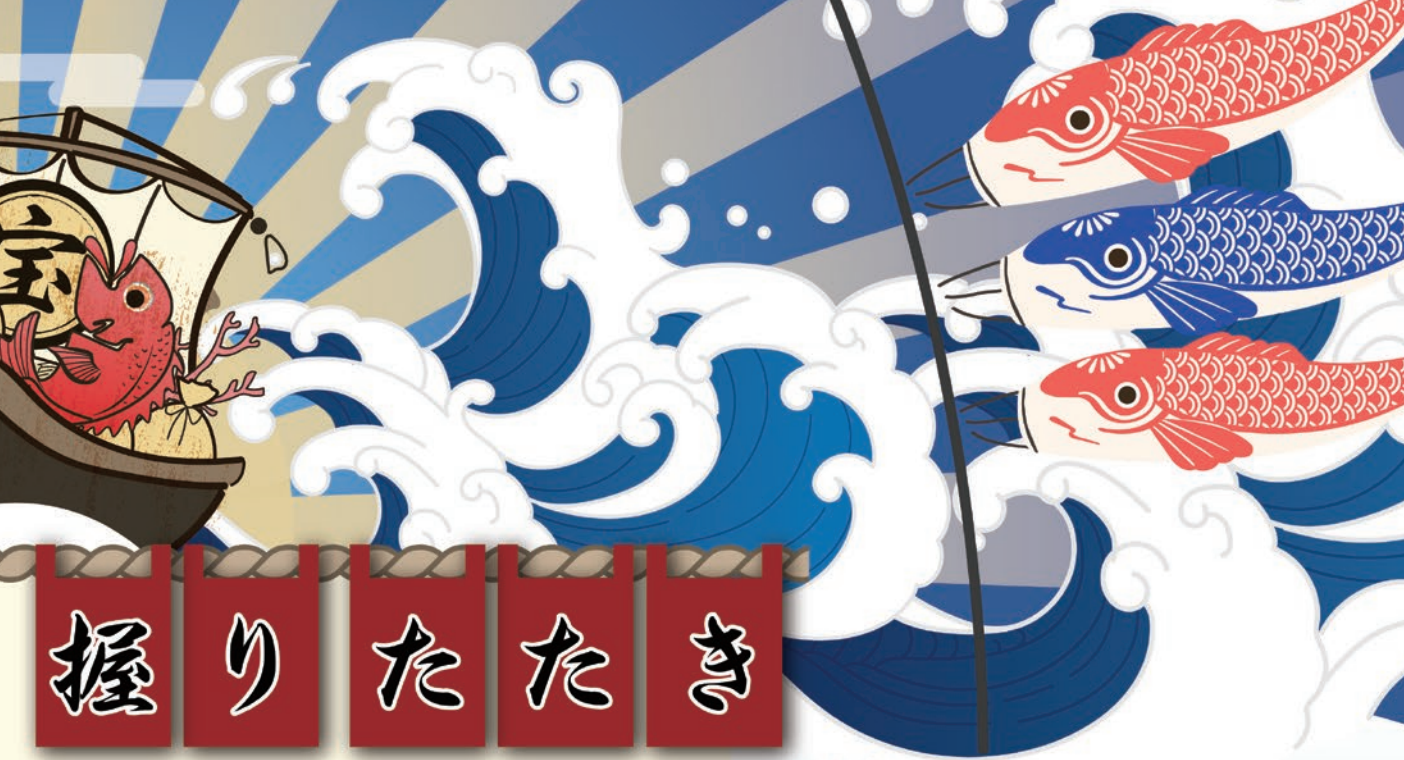
一本釣り鱈

手釣池魚【原條】

Whole horse mackerel

大漁まつい

毎日新鮮



握りたたき

愛媛産かつお
愛媛産 本鰹
Ehime skipjack tuna

山口産さわら
山口産 鯖
Yamaguchi Spanish mackerel

三重産カマス
三重産 梭子魚
Mie barracuda

静岡産金目鯛
静岡産 金目鯛
Shizuoka red bream

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



ホッ 午 貝

北海道産

北海道産北寄貝

おいしい



本鮪トロの美味

厳選入荷!



寿司

SUSHI

大トロ **人気**
大鮪魚腩
Fatty tuna \$98

中トロ
中鮪魚腩
Medium fatty tuna \$78

鮪赤身
赤身
Lean tuna \$46

紋甲いか
紋甲魷魚
Cuttlefish \$24

甘海老
甜蝦
Sweet shrimp \$42

牡丹海老
牡丹蝦
Botan shrimp \$58

炙りえんがわ \$58
火炙左口魚邊 **人気**
Seared olive flounder

ハマチ \$28
油甘魚
Yellowtail

釣り鮭 \$28
手釣池魚
Horse mackerel

活赤貝 \$42
活赤貝
Ark shell

玉子焼 \$16
甜蛋
Homemade fried egg

鯖 \$38
醋鯖魚
Pickled mackerel

鰻 \$32
鰻魚 **人気**
River eel

縞鰹 \$38
深海池魚
Yellow jack

稲荷 \$16
腐皮
Inari

帆立貝 \$38
帆立貝
Scallop

サーモン \$24
三文魚
Salmon

炙りサーモン \$28
火炙三文魚
Seared salmon

炙りえんがわ
火炙左口魚邊 **人気**

大好評だ



握り寿司

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

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【10款】

Assorted sushi platter

(10 kinds)

10貫 \$298



にぎり盛り合わせ

雑錦寿司盛【6款】

Assorted sushi platter

(6 kinds)

6貫 \$198

軍艦

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



丼

SUSHI
RICE
BOWL
どん



スパイシー葱とろ丼 \$218
辣碎葱吞拿魚腩丼
Spicy minced fatty tuna and
spring onion on rice bowl



函館丼 \$268
函館丼
Crab meat, crab miso, salmon roe,
sea urchin and flying fish roe on rice bowl



鵜舞さしみ丼 \$378
鵜舞刺身丼
Umami assorted sashimi on rice bowl

絶品

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

\$128

海鮮巻
海鮮中巻
Thick sushi roll with assorted sashimi

\$98

鵜舞巻 \$78

鵜舞巻
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

卷物 / 手巻

卷物 / 手巻

人気 海老天ぷらロール
天婦羅蝦巻
Shrimp tempura sushi roll

\$78 / \$48

鰻とアボカドロール \$68 / \$42

鰻魚牛油果巻
Eel and avocado 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

鉄火巻き \$68 / \$52

鐵火巻
Tuna sushi roll

人気 焼肉ロール
焼牛肉巻
Grilled wagyu beef sushi roll

\$88 / \$58

おしんこ巻き \$30 / \$22

咸菜巻
Pickled radish sushi roll

人気 スパイシートロール \$98 / \$68

辣吞拿魚腩巻
Spicy minced fatty tuna sushi roll

かっぱ巻き \$30 / \$22

青瓜巻
Cucumber sushi roll

カリフォルニアロール \$68 / \$42

加州巻
California sushi roll

納豆巻き \$30 / \$22

納豆巻
Natto sushi roll

葱トロ巻き \$68 / \$42

碎葱吞拿魚腩巻
Minced fatty tuna and spring onion sushi roll

串焼

KUSHIYAKI

くしやき



雞肉棒串配黃金蛋

焼き鳥

YAKITORI

砂肝
Chicken gizzard
一本 \$30

鶏皮
Chicken skin
一本 \$36

ぼんじり
Chicken tail
一本 \$36

せせり
Chicken neck
一本 \$38

ひざ軟骨
九州華味雞軟骨
Chicken soft bone
一本 \$30

ごねつくね卵黃添え
雞肉棒串配黃金蛋
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

豚えのき巻
金菇豚肉卷
Golden mushroom pork roll
一本 \$40

豚ねき巻
小蔥豚肉卷
Pork roll with shallots
一本 \$40

その他
OTHERS
ししやも
多春魚
Capelin
一本 \$18

とうもろこし
甜粟米
Sweet corn
一本 \$24

大分産白葱
九州大分白京蔥
Grilled Oita Japanese leek
一本 \$30

じつじつ



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

燒物

GRILLED

やきもの

大盛り

宮崎和牛

朴葉味噌燒き

朴葉味噌燒

宮崎和牛朴葉味噌燒き \$368
 朴葉味噌燒宮崎和牛
 Grilled Miyazaki beef with miso paste on magnolia leaf

季節限定

阿波尾雞手羽先【1本】 \$42
 阿波尾雞雞翼【1隻】
 Awaodori chicken wings (1 pc)

博多茄子田樂燒き \$78
 博多田樂燒茄子
 Eggplant gratinated with Dengaku miso

豆腐田樂 \$78
 豆腐田樂燒
 Grilled tofu with Dengaku miso sauce



蒲燒鹿兒島鰻魚

鰻の蒲燒き

阿波尾雞手羽先



阿波尾雞雞翼

鰻の蒲燒き \$228
 蒲燒鹿兒島鰻魚
 Grilled eel in Kabayaki style

銀鱈西京燒き \$178
 銀鱈魚西京燒
 Grilled cod fish with saikyo miso

サーモン西京燒き \$158
 三文魚西京燒
 Grilled salmon with saikyo miso

博多一口燒き餃子【8つ】 \$55
 博多一口餃子【8隻】
 Grilled Hakata one bite dumplings (8pcs)

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 \$118
鹽燒徳島鯖魚一夜干
Grilled overnight dried mackerel

 マグロほほ肉の
ステーキ和風ソース \$238
焼吞拿魚面頬
Grilled tuna cheek

山口県産フグ味醂干し \$98
燒雞泡魚乾
Grilled mirin marinated puffer fish

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

博多炙り明太子 \$98
炙燒博多明太子
Grilled Mentaiko cod fish roe

サザエの
壺焼き

榮螺壺焼

築地直送薩摩揚げ \$55
築地直送炸魚餅
Grilled Tsukiji fish cake

静岡産たたみいわし \$68
燒静岡沙甸魚苗薄脆
Baby sardine crackers

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

鹿兒島和牛
リブコースたたき
 鹿兒島半生熟和牛肋眼
 Oyster blade steak of Kagoshima wagyu

\$298

豪州和牛焼肉
 澳洲和牛焼
 Rib of steak Australian wagyu

\$198

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

雲仙ハム
 雲仙火腿
 Grilled UNZEN Ham

\$68

鹿兒島産豚バラ味噌漬け \$128
 鹿兒島味噌五花豚肉
 Grilled Kagoshima pork belly marinated with miso



宮崎和牛
 リブコースたたき
 宮崎半生熟和牛肋眼



厚揚げ豆腐
 焼厚揚げ豆腐



マグロほほ肉の
 ステーキ
 焼吞拿魚面頬
 和風ソース

宮崎産ソーセージ焼き \$88
 焼九州宮崎煙燻香腸
 Grilled Miyazaki smoked sausage

青森産長芋 \$48
 青森山芋
 Grilled Aomori yam

徳島産阿波尾鶏もも塩焼き \$168
 鹽焼阿波尾雞脾肉
 Salt grilled Awaodori chicken thigh

静岡産舞茸 \$48
 静岡舞茸菇
 Grilled Shizuoka maitake mushrooms

厚揚げ豆腐 \$78
 焼厚揚げ豆腐
 Grilled thick deep fried tofu

磯辺焼き餅 \$36
 焼紫菜年糕
 Isobe grilled rice cake

高知産ししとう \$48
 高知小青椒
 Grilled petit green peppers



広島牡蠣とチーズ
春巻き

広島牡蠣フライ【4個】 \$88
吉列廣島蠔【4隻】
Deep fried Hiroshima oysters (4 pcs)

広島牡蠣とチーズの春巻き \$108
芝士廣島蠔春卷
Deep fried Hiroshima oyster spring roll with cheese

三元豚カツ \$198
吉列三元豚
Sanyuan pork chop cutlet

富山湾産白海老の唐揚げ \$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!

吉列廣島蠔

広島牡蠣
フライ

天ぷら

おすすぬ

天婦羅精選

Tempura



天ぷら
鰻
TEMPURA

由擁有四十多年天婦羅料理經驗

總廚足田博崇主理。

車海老
日本車海老
Live Japanese
Kuruma shrimp

一本 \$138

海老
海老
Shrimp

一本 \$58

あわび
活鮑魚
Live abalone

時價

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

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

\$118

キス
沙錐
Sillago

一本 \$98



いか明太子

魷魚明太子

天井 (8品)
天婦羅井 (8品)
Tempura rice bowl set (8 types)

\$288

小天井 (5品)
小天婦羅井 (5品)
Mini tempura rice bowl set (5 types)

\$188

海老かき揚げ井
蝦餅飯
Shrimp cake rice bowl

\$128



鍋物なべもの

NABE

九州和牛すき焼き \$188
九州和牛壽喜燒鍋
Kyushu Wagyu Sukiyaki

大阪風湯豆腐と三元豚 \$118
大阪風湯豆腐三元豚鍋
Sangen pork and tofu nabe

真鯛のスープ鍋 \$168
濃厚鯛魚湯鍋
Sea bream soup nabe




湯物スープ

SOUP

味噌汁 \$26
麵豉湯
Miso soup

築地魚の濃厚スープ \$68
築地白魚濃湯
Tsukiji milky white fish soup

 松茸土瓶蒸し \$118
松茸土瓶蒸茶壺湯
Steamed Matsutake soup in teapot



北海道産松葉蟹


サーモンとイクラ \$148
三文魚及三文魚籽
Salmon & salmon roe kamameshi


阿波尾鶏 \$148
阿波尾雞
Awaodori chicken kamameshi

牛肉 \$148
牛肉
Beef kamameshi

釜飯 かまめし

JAPANESE-STYLE POT RICE "KAMAMESHI"

 北海道産松葉蟹 \$248
北海道産松葉蟹
Snow crab kamameshi

 鵜舞釜飯 \$248
【雲丹，蟹，帆立貝，サーモン，イクラ】
鵜舞
【海膽，蟹，帶子，三文魚，三文魚籽】
Umai special kamameshi
(Sea urchin, crab, scallop, salmon, salmon roe)

 鰻の蒲焼き \$178
蒲燒鰻魚
Kabayaki eel kamameshi



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



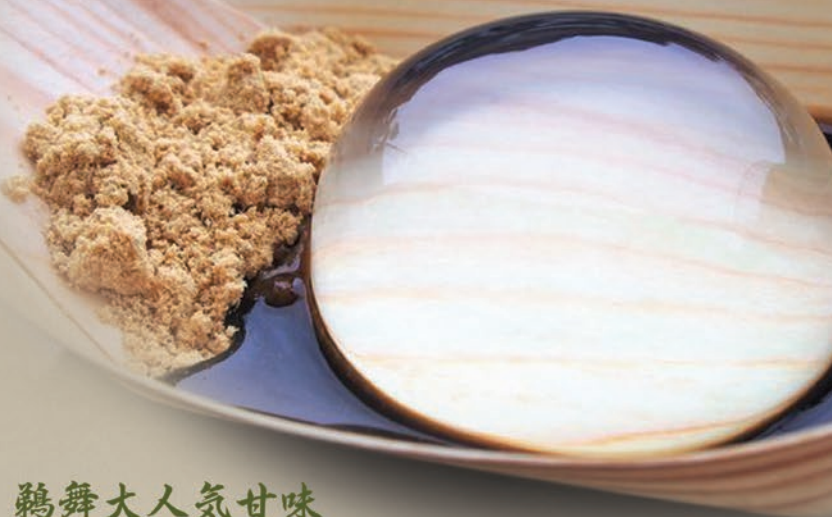
- | | |
|---|--|
| <p>人食 鰻の蒲焼き丼【味噌汁付】 \$178
 蒲焼鰻魚丼【附麵鼓湯】
 Grilled eel on rice bowl served with miso soup</p> | <p>稲庭うどん【温/冷】 \$80
 稲庭烏冬【熱/冷】
 Inaniwa udon (hot/ cold)</p> |
| <p>人食 カツ丼【味噌汁付】 \$148
 滑蛋三元豚豬扒丼【附麵鼓湯】
 Deep fried Sangen pork cutlet
 on rice bowl served with miso soup</p> | <p>人食 茶漬け【明太子/サーモン】 \$65
 茶漬飯【明太子/三文魚】
 Cod fish roe/ salmon chazuke rice served
 with Japanese broth</p> |
| <p>きつねうどん \$78
 雜菇油豆腐烏冬
 Mixed mushrooms and deep dried
 tofu udon in soup</p> | <p>人食 焼きおにぎり【醤油】 \$38
 日式醬油燒飯糰
 Japanese rice ball grilled with deluxe soy sauce</p> |
| <p>博多牛肉うどん \$112
 博多牛肉湯烏冬
 Hakata style udon with beef in soup</p> | <p>昆布おにぎり \$38
 日式昆布飯糰
 Rice ball with preserved kelp</p> |
| <p>人食 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</p> | <p>梅おにぎり \$38
 日式梅子飯糰
 Rice ball with preserved plum</p> |



一番人気!!
 カツ丼
 味噌汁付

かんむ 甜品

DESSERT



鷓舞大人気甘味
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

緑茶布甸

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

緑茶布甸

