



U M A I

R A M E N S U M I B I Y A K I

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

ほうねん草のおひたし \$68
木魚花浸凍菠菜
Spinach ohitashi in cold bonito dressing

 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

鵜舞サラダ \$88
鵜舞沙律
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

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



福岡スモークレバー \$98
 福岡名物煙燻豬肝
 Sliced smoked Fukuoka pork liver

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

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

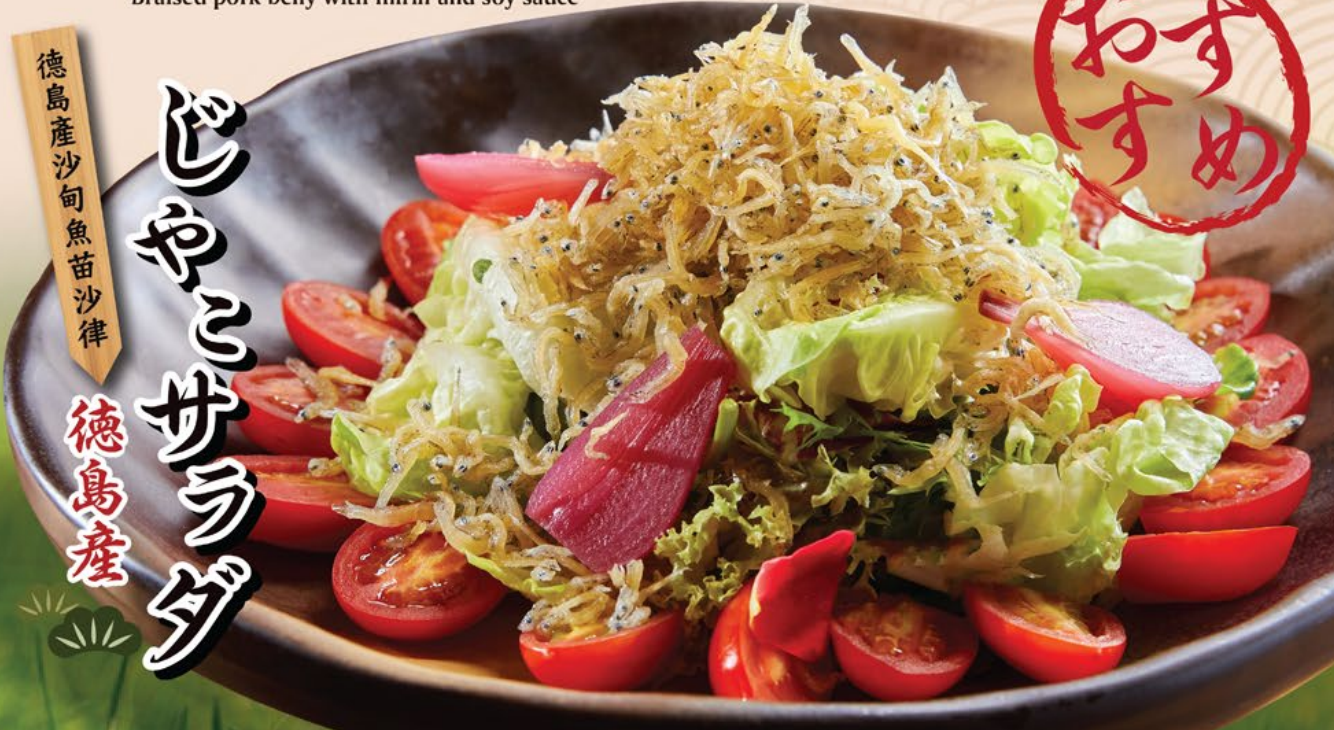
豚の角煮 \$108
 豚角煮
 Braised pork belly with mirin and soy sauce



徳島産沙旬魚苗沙律

じやこサラダ

徳島産



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



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



雑錦吞拿魚
 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

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

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

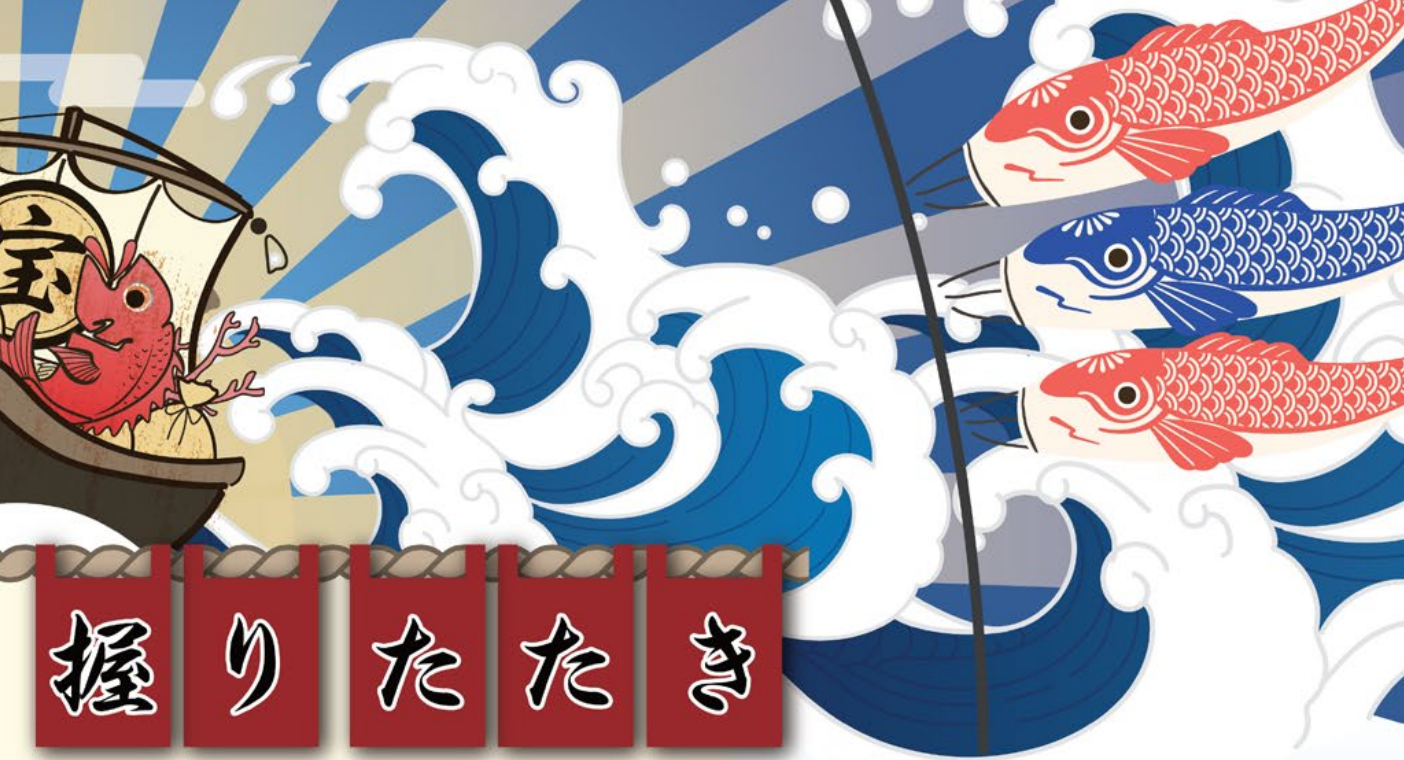
岩牡蠣

時令岩蠔

Seasonal rock oyster

大漁まつい

毎日新鮮



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)

一本釣り鱈

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



赤

心

午

貝

北海道産

北海道産北寄貝

おいしい



本魚有トロの美味

厳選!
入荷!



寿司 SUSHI

大トロ
大鮪魚腩
Fatty tuna

人気

\$98

中トロ
中鮪魚腩
Medium fatty tuna

\$78

鮪赤身
赤身
Lean tuna

\$46

えび
熟蝦
Boiled shrimp

\$38

甘海老
甜蝦
Sweet shrimp

\$42

牡丹海老
牡丹蝦
Botan shrimp

\$58

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

縞鰹 \$35
深海池魚
Yellow jack

活赤貝 \$42
活赤貝
Ark shell

ハマチ \$28
油甘魚
Yellowtail

人気 鰻 \$32
鰻魚
River eel

玉子焼 \$16
甜蛋
Homemade fried egg

帆立貝 \$38
帆立貝
Scallop

サーモン \$24
三文魚
Salmon

炙りえんがわ
火炙左口魚邊
人気



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



当家自慢

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 \$88

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 \$188
辣碎葱吞拿魚腩丼
Spicy minced fatty tuna and
spring onion on rice bowl



函館丼 \$208
函館丼
Crab meat, crab miso, salmon roe,
sea urchin and flying fish roe on rice bowl

\$208



鵜舞さしみ丼 \$298
鵜舞刺身丼
Umami assorted sashimi on rice bowl

\$298

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

碎蔥吞拿魚腩巻
Minced fatty tuna and spring onion sushi roll

串焼

YAKITORI

やきとり

由來自東京的焼き鳥達人
下田豪馬主理。

焼き鳥

YAKITORI

砂肝
雞腎
Chicken gizzard
一本 \$30

鶏皮
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
卵黄添え
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

どくどく

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き \$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)

博多茄子田楽焼き \$78

博多田楽焼茄子
Eggplant gratinated with Dengaku miso

博多一口焼き餃子【8つ】 \$55

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

豆腐田楽 \$78
豆腐田楽焼
Grilled tofu with Dengaku miso sauce



蒲焼鹿兒島鰻魚

鰻の蒲焼き

鰻の蒲焼き \$228

蒲焼鹿兒島鰻魚
Grilled eel in Kabayaki style

ふりの照り焼き \$228

照焼鰯魚
Teriyaki sauce grilled Japanese wild caught yellow tail

銀鱈西京焼き \$178

銀鱈魚西京焼
Grilled cod fish with saikyo miso

サーモン西京焼き \$158

三文魚西京焼
Grilled salmon with saikyo miso

海老の鬼殻焼き \$268

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

阿波尾鶏手羽先

阿波尾鶏雞翼



爐端燒

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
焼吞拿魚面頬
Grilled tuna cheek


時價

山口県産フグ味醂干し
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



サザエの
壺焼き

榮螺壺焼

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

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 \$298
 宮崎半生熟和牛肋眼
 Oyster blade steak of Miyazaki wagyu 100g

豪州和牛焼肉 \$168
 澳洲和牛焼
 Rib of steak Australian wagyu

特上厚切り牛タン \$108
 鹽焼特上牛舌
 Grilled ox tongue with salt

🍖 宮崎産焼ベーコン \$118
 焼九州宮崎煙肉
 Grilled Miyazaki bacon

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



宮崎和牛
 リブローズたたき
 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
 ステーキ和風ソース
 焼吞拿魚面頬

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 \$108
 鹽焼阿波尾雞脾肉
 Salt grilled Awaodori chicken thigh

大分産白葱 \$48
 九州大分白京蔥
 Grilled Oita Japanese leek

厚揚げ豆腐 \$68
 焼厚揚げ豆腐
 Grilled thick deep fried tofu

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

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


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



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

吉列廣島蠔

天ぷら
鵜飼
TEMPURA

天ぷら

Tempura

由擁有四十多年天婦羅料理
經驗總廚足田博崇主理。

おすすめ

天婦羅精選

いか明太子

魷魚明太子



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

メヒカリ
目光魚
Greeneyes

一本 \$68

いか明太子
魷魚明太子
Squid Mentaiko

\$50

海老かき揚げ
蝦餅
Shrimp cake

\$80

カマンベールチーズ
金文畢芝士
Camembert cheese

\$40

海老真丈
紫蘇蝦膠
Shrimp paste with shiso

三本 \$58

キス
沙錐
Sillago

一本 \$98

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

\$118



鍋物なべもの

NABE

すき焼き \$168
牛肉壽喜燒鍋
Classic beef 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

豚キムチ鍋 \$118
泡菜三元豚肉鍋
Sangen pork and Korean kimchi 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

海の幸土瓶蒸し \$98
海鮮土瓶蒸茶壺湯
Steamed seafood soup in teapot



阿波尾鶏

釜飯 かまめし

JAPANESE-STYLE POT RICE "KAMAMESHI"

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

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

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

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

きのこ \$118
雜菇
Mixed mushrooms kamameshi

イクラ \$198
三文魚籽
Salmon roe kamameshi

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



- 人食
鰻の蒲焼き丼【味噌汁付】 \$178
 蒲焼鰻魚丼【附麵豉湯】
 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)
- 人食
カツ丼【味噌汁付】 \$148
 滑蛋三元豚豬扒丼【附麵豉湯】
 Deep fried Sangen pork cutlet on rice bowl served with miso soup
- 人食
茶渍け【明太子/サーモン】 \$65
 茶渍飯【明太子/三文魚】
 Cod fish roe/ salmon chazuke rice served with Japanese broth
- きつねうどん** \$78
 雜菇油豆腐烏冬
 Mixed mushrooms and deep dried tofu udon in soup
- 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
- 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
- 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
- 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



一番人気!!
カツ丼
味噌汁付
滑蛋三元豚豬扒丼

かんみ 甜品

DESSERT



鶏舞大人気甘味
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

