

H A R A

RAW

FRESH OYSTER

新 鮮 生 蠔

\$58up

HOKKAIDO SCALLOP

(Oba, Sea Salt, Lime)

北 海 道 珍 寶 帶 子 刺 身

\$68

JUMBO BOTANEBI / BOTAN SHRIMP

(Yuzu, Tempura Shrimp Head)

珍 寶 牡 丹 蝦 刺 身

\$78

HAMACHI / YELLOWTAIL SASHIMI

(Soy Sauce, Spring Onion)

油 甘 魚 刺 身

\$78

SHIMA-AJI SASHIMI

(Ginger, Soy Sauce, Spring Onion)

縞 鰯 (深 海 池 魚) 刺 身

\$78

NAMA CHUTORO SASHIMI

(Roasted Sesame, Spring Onion)

吞 拿 魚 (中 拖 羅) 刺 身

\$92

MARKET FISH SASHIMI

(Seasonal Fish)

時 令 刺 身

\$68up

SASHIMI PLATTER

刺 身 拼 盤

Small / \$208

Large / \$308

APPETIZER

GRILLED FUGU

(Mirin, Mayo)

照 燒 雞 泡 魚 干 \$82

SEASONAL CHEF SALAD

(Shrimps, Tamago, Cucumber, Mentaiko Mayo)

廚 師 精 選 沙 律 \$88

BAKED EGGPLANT

(Saikyo Shiro Miso, Spring Onion)

日 式 味 噌 烤 茄 子 \$88

DEEP FRIED SHIROEBI

(Shichimi, Wasabi Mayo)

七 味 粉 炸 白 蝦 \$88

SAUTEED CALAMARI

(Anchovy, Garlic, Spring Onion)

香 蔥 魷 魚 圈 \$88

PAN FRIED DUCK LIVER

(Grilled Pineapple, Mixed Green Salad, Balsamic Dressing)

香 煎 鴨 肝 \$98

ROASTED IBERICO PORK RIB

(Garlic, Kyoto Green)

西 班 牙 豬 肋 骨 \$98

GRILLED JAPANESE SCALLOP

(Butter, Garlic, Sake)

燒 北 海 道 扇 貝 \$98

JAPANESE MISO CRAB MEAT

(Crab Plaster, Crab Meat, Crab Roe)

甲 羅 燒 (日 本 味 噌 釀 蟹 蓋) \$128

GRILLED HAMACHI / YELLOWTAIL KAMA

(Rock Salt, Lemon)

鹽 燒 油 甘 魚 鯪 \$138

TUA TUA (14 OZ)

(Sake or Garlic and Chili Sauce)

紐 西 蘭 托 托 蜆 \$158

BEEF CARPACCIO

(Coriander, Capers, Anchovy Dressing)

生 牛 肉 薄 片 沙 律 \$168

AKAMI TUNA SALAD

(Citrus Dressing, Caviar)

吞 拿 魚 沙 律 \$178

YAKITORI PLATTER

(Chicken Wing, Breast Soft Bone, Shoulder Meat, Gizzard)

🍴 雞 串 燒 拼 盤 \$198

SANDWICH, PASTA AND RISOTTO

UDON IN FISH BROTH

(Sillaginidae Tempura, Home Made Fish Broth)

魚 白 湯 烏 冬 \$148

SOFT SHELL CRAB SANDWICH

(Avocado, Butter Lettuce, Tomato)

☯ 軟 殼 蟹 三 文 治 \$178

WILD MUSHROOM SPAGHETTI

(Japanese Mushroom, Touch of Cream)

☯ 日 式 野 菌 意 大 利 麵 \$178

BOSTON LOBSTER BUN

(Home Made Dressing, Cabbage)

波 士 頓 龍 蝦 包 \$198

CREVETTE ROSE RAVIOLI

(Welsh Onion and Sage Butter Sauce)

☯ 紅 蝦 雲 吞 \$198

LOBSTER RISOTTO

(Boston Lobster - Half, Bell Pepper, Pink Sauce)

波 士 頓 龍 蝦 意 大 利 飯 \$238

BROWN CRAB RISOTTO

(Brown Crab Meat, Crab Paste, Saffron and Touch of Cream)

睡 蟹 意 大 利 飯 \$248

MAIN COURSE

GRILLED KINKI FISH
(Pink Rock Salt, Lemon)

燒 原 條 喜 之 次 \$178

SAIKYO MISO YAKI BLACK COD FILLET
(Shiro Miso, Orange Juice)

西 京 燒 黑 鱈 魚 \$218

NEW ZEALAND BABY LAMB RACK
(Roasted Garlic, Rosemary)

紐 西 蘭 羊 鞍 Half / \$218

Whole / \$388

U.S. DRY AGED PORK T-BONE (12 OZ)
(Rocket Salad, Tangerine Vinegar)

美 國 熟 成 豬 T 骨 \$238

ROASTED FRENCH SPRING CHICKEN
(Teriyaki Style, Mixed Sesame)

燒 法 國 黃 皮 春 雞 \$248

U.S. BUTCHER'S STEAK (15 OZ)
(Rock Salt, Demi-Glace)

屠 夫 牛 扒 \$368

DESSERTS

GRILLED PINEAPPLE WITH CARAMEL SAUCE

香 烤 焦 糖 菠 蘿 \$68

GREEN TEA WARABI MOCHI WITH OKINAWA BROWN SUGAR SYRUP

綠 茶 蕨 餅 伴 沖 繩 黑 糖 汁 \$68

COCONUT CREME BRULEE

椰 皇 焦 糖 燉 蛋 \$72

JAPANESE CHEESE CAKE WITH STRAWBERRY AND VANILLA ICE-CREAM

日 式 芝 士 蛋 糕 伴 士 多 啤 梨 、
雲 尼 拿 雪 糕 \$82

OPERA CAKE WITH DOUBLE CHOCOLATE SAUCE

歌 劇 院 蛋 糕 \$82

ICE-CREAM

1 Scoop / \$28

雪 糕

2 Scoop / \$48

3 Scoop / \$68

+10% SERVICE CHARGE

The cents will be rounded to zero for fewer than fifty cents.

Fifty to ninety cents will be rounded to one dollar.