

COLD APPERTIZER 冷前菜

Chuka Wakame V



\$48

芝麻沙拉,辣椒,大豆,米林,芝麻油,柚子汁,生姜和糖

Sesame Seared Tuna Tataki



\$63

芝麻籽金枪鱼、凉拌海带丝、芒果鳄梨沙拉、香脂还原

Salmon & Tuna Tartare





\$54

姜香三文鱼、金枪鱼鞑靼、丘卡瓦卡梅、芥末奶油干酪

Kani salad

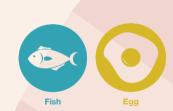




\$54

蟹肉、蟹棒、黄芒果、海藻、黄瓜、飞鱼籽, 日式蛋黄酱

Tuna salad



\$41

金枪鱼、混合生菜、鳄梨、橙子、洋葱酱、,芥末蛋黄酱、三文鱼籽





















菜单包含 精品沙屋



HOT APPERTIZER 热前菜









\$45

油炸天妇罗虾

Mixed Tempura 😭 😉 💿







\$59

蟹棒、礁鱼、虾、混合蔬菜

Wagyu Beef Gyoza 😫



\$50

鸡肉末、白卷心菜、香菇、胡萝卜、大蒜

Okonomiyaki 🔾 💢







\$43

日本风味煎饼、猪肉薄片、混合蘑菇、豆芽菜、卷心菜、小白菜、美 味的日式御好燒醬、日本蛋黄酱、鲣鱼片、大葱

Edamame (V)





\$23

日本小豆-辣的或普通的海盐

Chicken Gyoza



\$43

鸡肉末、白卷心菜、香菇、胡萝卜和大蒜







SUSHIAND SASHIMI (寿司和生鱼片)

Nigiri (2 Piece) (手压寿司)







\$31 Tuna / 金枪鱼 \$32 Salmon / 鲑鱼 \$32 Hamachi / 黃尾魚 \$37 Octopus / 章鱼 \$37 Prawn / 虾 \$37 Eel/鳗鱼 \$28 Reef fish / 珊瑚鱼 \$32 Mackerel / 鲭鱼

Nigiri Moriawase



\$48

厨师精选选择的握寿司 (8pcs)

ARIGATO SIGNATURE URAMAKI (本店招牌)

INSIDE OUT ROLL

Rainbow Roll







\$63

螃蟹、鳄梨、黄瓜、新鲜金枪鱼、黄尾鱼、三文鱼、虾、鳗鱼、珊瑚鱼

Spicy Salmon Roll







\$59

三文鱼柳、辣椒、芝麻、天妇罗薯片

Spicy Tuna Roll ()









\$54

新鲜金枪鱼、葱花、墨西哥卷饼、天妇罗薯片、黄瓜、辣蛋黄酱

Salmon Madness Roll (2011)



\$46

黄瓜、鳄梨、奶油干酪、三文鱼、芝麻

























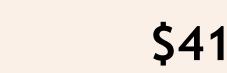
白菜、香菇、芦笋、辣椒、奶油奶酪

Yasai Itame Roll V 1900









炒杂菜、日式煎蛋、腌萝卜

Classic Roll (6 Piece) 经曲类 (6 Piece)







公共仓 (6 Piece)	
Tuna / 金枪鱼	\$37
Salmon / 鲑鱼	\$41
Crabstick / 螃蟹棒	\$36
Cucumber / 黄瓜	\$32
Pickled radish / 腌萝卜	\$31
Avocado / 鳄梨	\$32
Hamachi / 黃尾魚	\$46
SASHIMI (生鱼片) (Gluten Free Pree)	
Tuna / 金枪鱼	\$43
Salmon / 鲑鱼	\$43
Hamachi / 黃尾魚	\$46
Reef fish / 珊瑚鱼	\$41
Octopus / 章鱼	\$46
Mackerel / 鲭鱼	\$41
Eel/鳗鱼	\$46

























拉面豆腐、水煮蛋、日式香菇、豆芽和葱花

MAIN COURSE (主菜)

Teriyaki chicken



鸡腿烧、照烧、香菇、日式蒸米饭

Angus beef



\$59

\$54

牛里脊肉奖章,清炒豆芽、香菇、菠菜,日式蒸米饭

Teriyaki Glazed Salmon 😂 🥯





\$88

烤三文鱼、烧烤柠檬黄油酱、西兰花、芦笋、褐色牡蛎蘑菇,

Pork Katsu Curry 1900







\$74

五花肉、日本咖喱酱、混合亚洲生菜、洋葱酱, 日式蒸米饭

Chicken Katsu Curry (1986)





\$74

鸡腿肉、日本咖喱酱、混合亚洲生菜、芝麻酱,日本蒸米饭





























\$88

烤虎虾、西兰花、芦笋、鳕鱼、辣椒、日式蒸米饭

Catch Of The Day







\$70

烤制或蒸制的礁鱼, 你喜欢烹饪法, 亚洲混合蔬菜, 奶油芥末味噌酱、 日式蒸米饭

DESSERT (甜点)

Purin ()

\$22

经典日式焦糖奶油冻、芒果、蓝莓

Banana Katsu (1)





\$22

油炸香蕉面包,香草冰淇淋

Ice Cream Tempura (1)





\$22

香草冰淇淋、香草海绵、天妇罗面糊

Ginger chocolate cake 🕕 🕑





\$24

巧克力蛋糕,新鲜磨碎的生姜

Ice Cream (PerScoop)



\$08

一勺冰淇淋或冰糕 每勺

-香草,巧克力,草莓,绿茶

Sorbet (Per Scoop) (Victor)





\$08

酸橙,芒果,椰子,百香果

























EXCLUSIVE FOR ALL

独家美食(收费美食)

WAGYU AND KOBE BEEF ** 和牛神户牛肉 **

Wagyu Striploin Grade 9 (250g)



\$190

日式和牛腰肉 9级 (250克)

Wagyu Tenderloin Grade 9 (180g)



\$140

日式和牛里脊肉 9级 (180克)

Maldivian Lobster (100g)**





\$35

马尔代夫活龙虾每 (100克) ** 25 美元

烤活环礁龙虾配亚洲蔬菜和日式蒸米饭





















