

懐かしい
大阪の
中町



好

名代関西流

焼 き
Kansai-yaki



豚平關西燒
とん平焼



好
焼
き

お好み焼き(二品)*
Konomi-yaki two toppings

【關西燒二品】 \$ 98

お好み焼き(三品)*
Konomi-yaki three toppings

【關西燒三品】 \$ 128

一杯焼き【ぼーかけ煮】
E-pai Kansaiyaki

【一杯關西燒】 \$ 88

とん平焼き
Black pork Kansaiyaki

【豚平關西燒】 \$ 78

車えび焼き
King prawn Kansaiyaki

【大蝦關西燒】 \$ 108

Kansai-yaki

關西燒

*トッピング。可自選添加以下配料。 Additional toppings

										
白身魚	いか	鶏肉	チーズ	牛すじ	山芋	豚肉	キムチ	貝柱	小蝦	かに肉
【白身魚】	【鮮魷魚】	【雞肉】	【芝士】	【牛筋】	【山芋】	【豚肉】	【辣泡菜】	【小貝柱】	【蝦仁】	【蟹肉】



サラダ Salad 沙律

アボカド海藻サラダ

牛油果海藻沙律

Avocado seaweed salad \$ 92

海鮮サラダ
海鮮沙律



Seafood salad \$ 118

たここのマリネ

八爪魚沙律



Octopus salad (European style) \$ 92

一杯サラダ
一杯沙律



E-pai salad \$ 88

冷しとまと
凍蕃茄



Cold tomato salad \$ 55

肴

おつまみ Snack 小食



Stir-fried squid with Takana and cod roe \$ 120

イカと明太子高菜焼
鐵板魷魚明太子高菜燒



軟骨揚げ
揚軟骨

Deep fried chicken soft bone \$ 54



Deep fried pork chop \$ 118

とんかつ
炸豬扒



蟹クリームコロッケ
蟹肉忌廉

Crab croquette \$ 88



若鶏のカラアゲ
一蔥ソースかけ
炸雞香蔥汁

Deep fried chicken in spring onion sauce \$ 78



もろ胡瓜
脆胡瓜

Cucumber with miso \$ 50

肴

おつまみ
Snack
小食

温泉玉子

温泉玉子



Onsen egg \$ 30

銀杏塩焼
鹽燒銀杏



Grilled salty ginkgo nut \$ 48

ギョーザ

餃子



Pork dumpling \$ 46

東洋卷
東洋卷



Toyo roll \$ 72

もちチーズ焼
揚芝士年糕



Grilled MOCHI w/ cheese \$ 48

とろ山芋かけ
吞拿魚腩山芋「胡麻風味」



Minced TORO and yam w/ sesame sauce \$ 95

豚肉焼胡麻風味かけ
豚肉薄焼「胡麻風味」



Stir-fried pork with sesame sauce \$ 88

肴

おつまみ Snack 小食

漬物盛合

漬物盛合

Assorted pickled \$ 88

揚げだしの豆腐

上湯揚豆腐



Deep fried bean curd in soup \$ 48



Small fish with bean curd \$ 68

小女子豆腐凍

辛味噌揚げ豆腐

辣面豉揚豆腐



Deep fried bean curd with MISO \$ 50



Light burn salmon w/ sesame sauce \$ 108

炙り鮭胡麻 火焰三文魚(胡麻風味)

川海老の唐揚げ

鹽酥清流河蝦



Deep fried river shrimp \$ 88



Octopus in vinegar \$ 88

たこの酢物 八爪魚醋物

旬の鮮魚





にぎり寿司
Sushi 寿司

とろ寿司



吞拿魚腩(中) 寿司【五貫】
Toro sushi (5 pcs) \$ 460
吞拿魚腩(大) 寿司【五貫】
Otoro sushi (5 pcs) \$ 580

お好みの寿司がございましたらスタッフまでお尋ねください。
如有喜歡其他款式請向職員查詢

すしの盛合わせ

寿司盛合【六貫】

【六貫】



Chef's platter(6 pcs) \$ 188

おおかせ十貫

廚師推介【十貫】



Chef's platter(10pcs) \$ 288

【特上す(十貫)】

特上寿司10貫 Deluxe chef's platter(10 pcs) \$ 388

とろ、赤身、牡丹エビ、赤貝、ホタテ
吞拿魚腩、赤身、牡丹蝦、赤貝、帆立貝等等...
Flatty toro, red tuna, botan shrimp, ark shell, scallop, etc...



にぎり寿司

Sushi 寿司

お好みの寿司がございましたらスタッフまでお尋ねください。

◆ 如有喜歡其他款式請向職員查詢



Light burn salmon with sesame sushi roll \$ 228

炙りサーモン卷
胡麻火炙三文魚卷



Sea urchin and tuna sushi \$ 248

うにとまぐろすし
海膽吞拿魚壽司



Avocado crabmeat sushi roll \$ 98

アボカト卷
「蟹肉いっぱい入り」
蟹肉牛油果卷

カニ肉とうにすし
海膽蟹肉牛油果卷



Sea urchin with avocado crabmeat sushi roll \$ 238



新鮮お刺身 Sashimi 刺身

刺身3点
刺身三點



Assorted sashimi 3 kinds \$ 280

刺身5点盛り合わせ
刺身盛合五點



Assorted sashimi 5 kinds \$ 320

刺身5点盛り合わせ
特 刺身盛合五點



Deluxe assorted sashimi 5 kinds \$ 450

刺身7点盛り合わせ
特 刺身盛合七點
【中拖羅、牡丹蝦、帶子、海膽、
時令魚、油甘魚、赤貝】



Deluxe assorted sashimi 7 kinds \$ 688

Plus 10% Service Charge 加一服務費



新鮮お刺身

Sashimi

刺身

白身魚の薄作り

白身魚薄切
【胡麻風味】



Sliced fish with
sesame sauce \$ 280

白身魚の薄作り

白身魚薄切



Sliced white fish \$ 280

本あぐろたたき

日本吞拿魚 Tatakai
【自家製柚子汁】



Tuna tataki \$ 280

うに【大一板】

海膽(大)

日本直送



Sea urchin (50g) \$ 320

Sea urchin (100g) \$ 568

牡丹蝦
牡丹蝦



Botan shrimp \$ 180

本とろ刺し



吞拿魚腩(中)
Toro sashimi \$ 460

吞拿魚腩(大)
Otoro sashimi \$ 580

生
鮮
帶
子
一
兩
只



Scallop [2 pcs] \$ 150

甘之び

甜蝦

Sweet shrimp \$ 118

赤貝

赤貝

Ark shell \$ 150

本おくら【あが身】

赤吞拿魚

Tuna \$ 180

シマアジ

池魚王

Striped jack \$ 248

日本直送



新鮮お刺身

Sashimi

刺身

帆立貝

帆立貝

一洋風味



Scallop \$ 128



所有串燒均為一串。
All skewers are one stick.

串燒

餅燒

年糕燒[二串]

Grilled rice cake \$ 70



麵豉粒鯖魚

串燒

鯖のみそ焼

麵豉粒鯖魚

Grilled mackerel w/miso \$ 92



鹽燒活鰻
[一串]

Grilled

串燒

活鰻焼

鹽燒活鰻[一串]

Grilled fresh eel \$ 78



汁燒日本魷魚
[原隻]

イ力丸焼

汁燒日本魷魚[原隻]

Grilled squid \$ 180



天然鹽燒大蝦
[一串]

車海老天然塩焼

天然鹽燒大蝦[一串]

Grilled king prawn \$ 98

所有串燒均為一串。
All skewers are one stick.



燒牛舌「一串」



鶴春蛋「一串」



豚肉とアスパラ巻き

豚肉露筍「一串」

Grilled pork w/asparagus \$ 48

豚スジ

豚筋條「一串」

Pork with tendon strips \$ 58

ベーコン牡蠣

煙肉牡蠣(岡山縣產)「一串」

Grilled bacon oyster (Okayama) \$ 68

牛たん塩焼

燒牛舌「一串」

Grilled ox tongue \$ 52

ラム, チョップ

燒羊柳「一件」

Grilled lamb tenderloin \$ 68

うずらの卵焼

鶴春蛋「一串」

Grilled quail egg \$ 28

串燒
Grilled
串燒

每日限定



串燒

Grilled
串燒

鶏肉と明太子焼

鶏肉明太子[一串]
Grilled chicken
and cod roe \$ 35

鶏手羽串焼

鶏中翼[一串] [塩, だれ]
Grilled chicken
wing \$ 35

朝挽き鶏のつくね

免治鶏肉[一串]
Grilled minced
chicken \$ 35


鶏ハツ焼

鶏心[一串] 
Grilled chicken
heart \$ 35

鶏もも焼

鶏肉[一串] [塩, だれ]
Grilled chicken
meat \$ 35

鶏軟骨焼

鶏軟骨[一串] 
Grilled chicken
soft bone \$ 28

所有串燒均為一串。
All skewers are one stick.



鶏中翼
[一串]



いしとう

溫室青椒仔[一串]
Grilled green pepper \$ 28

スイートコーン焼き

粟米串[一串]
Grilled corn with butter \$ 28



生しいたけ

鮮冬菇[一串]
Grilled mushroom \$ 28

アスパラ焼き

燒露筍[一串]
Grilled asparagus \$ 38

串
焼
き

長いねぎ

日本長蔥[一串]
Grilled long onion \$ 28

厚揚げ焼き

燒豆腐
Grilled bean curd \$ 30

Grilled

ミニトマト焼き

燒車厘茄[一串]
Grilled cherry tomato \$ 28

きつおいも

燒日本蕃薯
Grilled sweet potato \$ 42

串
焼

ズッキーニの塩焼き

燒翠玉瓜
Grilled zucchini \$ 28

あぐり味醂干し

燒雞泡魚乾
Grilled dried puffer fish \$ 98

燒
日
本
蕃
薯



粟
米
串
[一
串]

燒
豆
腐



所有串燒均為一串。
All skewers are one stick.

一品

焼き

Teppanyaki

鐵板燒

鹿兒島ベーコンと
きのこ炒め

鹿兒島厚切煙肉炒雜菌
Fried Kagoshima bacon and
seasonal mushroom \$ 88

野菜炒め
鐵板炒雜菜



Fried vegetables \$ 88

茄子焼
鐵板茄子伴金山寺



Fried eggplant with
KINZANJI-MISO \$ 72

豆腐ステーキ
鐵板香煎豆腐



Grilled tofu steak with
mushroom \$ 72

南部鶏と明太子木の子焼

南部雞肉明太子雜菌



Chicken 200g with cod roe
and mushroom \$ 198

黒豚肉口ース [200g]

日本黒豚厚焼

Japanese Black Pork

\$ 220

鹿兒島厚切りベーコン牡蠣

鹿兒島厚切煙肉牡蠣

Kagoshima thick cut bacon oysters

\$ 188



焼き

Teppanyaki

鐵板燒

海の幸盛合せ
(あわび、エビ、帆立貝)
鐵板海鮮盛合せ
(鮑魚、大蝦、帆立貝)



Teppanyaki abalone, king prawn and scallop \$ 328

車海老の茄子
大蝦伴茄子



King prawn with eggplant \$ 220

焼銀鱈魚(柚子風味)
銀だら焼



Cod fish with citron sauce \$ 200

北海道ホタテ
北海道帆立貝玉子焼



Hokkaido scallop tamagoyaki \$ 220

(A4) 和牛厚焼
上カルビ鉄板焼



和牛厚焼 [200g]
Wagyu Rib Eye (thick) \$ 680

和牛薄焼 [200g]
Wagyu Rib Eye (thin) \$ 520

和牛と厚玉子と鉄板焼
蟹肉のせ 鉄板和牛蟹肉玉子焼



Teppanyaki wagyu with
crab meat and eggs \$ 328

和牛と力キの鉄板焼
【鹿兒島】
鐵板燒鹿兒島和牛伴日本蠔

Teppanyaki Kagoshima
wagyu with oyster \$ 288

ヒレステーキ [200g]

美國安格斯牛肉眼



U.S Angus ribeye \$ 480

一口焼

Teppanyaki 鐵板燒

肉

もの

Meat

肉類

牛肉煮込み温玉のせ

紅酒牛肉煮伴温泉玉子

牛肉とキムチの炒め
温玉のせ

泡菜牛肉豆腐煮伴温泉玉子



Sauteed beef w/ kimchi and
bean curd in hot pot \$ 98



Stewed beef w/ red wine \$ 88

牛肉豆腐玉子とじ

滑蛋牛肉豆腐鐵鍋煮

豚肉と野菜スープ
沖繩 柚子豚肉石頭湯
〔柚子風味〕



Pork with vegetable soup
in hot pot \$ 108



Beef with egg and bean curd
in hot pot \$ 98

海

の幸

Seafood

海鮮

あさりの清酒蒸し

清酒煮蛤蜊石頭窩

Boiled clams w/
sake in stone pot \$ 118

あさりの香草焼
道湖浅蜊(柚子風味)



Fried clams w/
butter \$ 88

みそ汁

麵豉湯

Miso soup \$ 35

あさり汁

蜆麵豉湯

Miso soup w/clam \$ 40

豚汁

豚肉麵豉湯

Pork miso soup \$ 40

蕃茄海鮮石頭蕃茄湯

海鮮石頭蕃茄湯
【或立魚湯】



Seafood with tomato soup
(or bream soup) in hot pot \$ 188

銀だら西京焼

銀鱈魚西京焼



Grilled cod fish with
black miso \$ 178

海鮮土瓶蒸し

海鮮茶壺湯



Seafood soup in tea pot \$ 68



とり肉野菜うどん【または】そば

雞肉湯烏冬(或)蕎麥麵
Chicken udon or soba in soup \$ 98

豚肉うどん【または】そば

豚肉湯烏冬(或)蕎麥麵
Pork udon or soba in soup \$ 98

稲庭うどん【冷(または)温(】

稲庭烏冬(冷或熱)
Inaniwa udon (Cold or hot) \$ 88

せいろそば【または】うどん

凍蕎麥麵(或)凍烏冬
Cold soba(or) Cold udon \$ 60

稲庭うどんの【鯛の長時間煮込スープ】

稲庭湯烏冬(立魚湯)
Inaniwa udon in bream soup \$ 118

うどん、そば
Noodle
麵類



Vegetable soba or udon in soup \$ 75

野菜うどん
【または】そば
野菜湯烏冬(或)蕎麥麵



Wagyu beef soba or udon in soup \$ 180

和牛野菜うどん
【または】そば
和牛湯烏冬(或)蕎麥麵

飯

ご飯もの Rice 飯

石焼き豚生姜焼

生姜豚肉石頭焼飯
Fried ginger pork with
rice in stone pot \$ 98



牛肉石焼ご飯
牛肉石頭焼飯

Fried beef with rice
in stone pot \$ 98

石焼きごぼん
しらす高菜明太子
明太子白飯魚高菜石頭焼飯



Silver fish and cod roe
with Takana rice
in stone pot \$ 108

石焼きうなぎごぼん
玉子鰻魚石頭飯



Fried eel rice w/ egg in stone pot \$ 148



スパゲッテイ

Spaghetti 意大利粉

牛肉和風スパゲッテイ

牛肉意大利粉「柚子風味」



Sliced beef spaghetti with citron sauce \$ 128

シーフートのスパゲッテイ

海鮮意大利粉「とまとソース」



Seafood spaghetti with fresh made tomato sauce \$ 138

蟹とほたてのスパゲッテイ

帆立貝蟹肉意大利粉



Scallop and crab meat spaghetti \$ 158



梅茶漬汁

梅子茶漬飯

Plum steam rice of tea \$ 58

鹽燒三文魚茶漬飯
茶漬汁



お茶漬汁

Rice of tea
茶漬飯

白身魚茶漬汁

白身魚茶漬飯

Salty grilled salmon steam rice serve w/ pot of tea \$ 68



Sliced fish steam rice serve w/ pot of tea \$ 68

Plus 10% Service Charge 加一服務費

