

お食事・お飲み物メニュー



テーブルのQRコードから簡単にご注文いただけます。日本語をご利用の場合は、
注文ページ右上の言語選択をご利用ください。
ご不明な点がございましたら、お気軽にスタッフまでお声がけください。

ドリンク

スパークリング日本酒

KAGURA ROKA

軽やかな発泡感、フルーティーでやさしい甘み
ボトル (360ml) 108

YUKIKA

きめ細やかな泡立ち、繊細な果実味、爽やかな酸味
ボトル (720ml) 150

HITOTOKI WHITE

やわらかな泡立ち、柑橘の香りとヨーグルトのような酸味
ボトル (220ml) 42 | (720ml) 130

日本酒ボトル

テーブルのQRコードから、最新の日本酒ボトルセレクションをご覧ください。

焼酎

ICHIKO MINTOU KUROBIN

やわらかな麦の甘みと、すっきりとした後味
グラス (60ml) 18 | ボトル (720ml) 120

GODO TAN-TAKA-TAN

赤しそのハーバルな香りと、繊細な甘み
グラス (60ml) 13 | ボトル (720ml) 98

TEKKAN KURA

焼き芋の香ばしさ、ほのかなスモーキーさ、ドライな旨み
グラス (60ml) 16 | ボトル (720ml) 108

日本酒カラフェ

KID JUNMAI

バナナ、洋梨、やさしい旨み
カラフェ (180ml) 32 | (300ml) 52

ZAKU MEGUMI NO TOMO JUNMAI GINJO

白桃、メロン、青りんご
カラフェ (180ml) 38 | (300ml) 60

HAKURAKUSEI JUNMAI DAIGINJO

白桃、洋梨、ユリの香り
カラフェ (180ml) 42 | (300ml) 68

ビール&リキュール

生ビール ASAHI

ハーフパイント 13 | フルパイント 24

梅酒 UMESHU

グラス (60ml) 16

柚子酒 YUZUSHU

グラス (60ml) 14

チョコレート酒 CHOCOLATE SAKE

グラス (60ml) 14

ドリンク

ワイン

チリ赤ワイン ALPACA CAB. SAUVIGNON
グラス 18 | ボトル 80

チリ白ワイン ALPACA CHARDONNAY
グラス 18 | ボトル 80

KENZO ESTATE YUI ROSÉ 2020
マルベック、メルロー、カベルネ・フランのブレンド
ボトル 298

KENZO ESTATE RINDO 2021
カベルネ主体のボルドーブレンド
ボトル 398

テーブルのQRコードを読み取り、
最新のボトルワインセレクションをご覧ください。

カクテル

SUNSET OVER KYOTO
柚子とシトラスゼストを加えた、ネグローニのアレンジ
24

OSAKA OLD FASHIONED
ジャパニーズウイスキーで仕立てた、クラシックなオールドファッシュョンド
23

YUME NO UME
チェリーリキュール、梅酒、ラム
24

ウイスキー&ジン

30ML / 45ML

SANTORY KAKUBIN 15 / 21
SANTORY TOKI 15 / 21
NIKKA COFFEY GRAIN 28 / 42
KUJIRA RYUKYU 15YO 68 / 88
SHINOBU DRAGON 15YO 68 / 88
NIKKA TAKETSURU 17YO 78 / 98

ROKU GIN 15 / 21
KOMASA SAKURAJIMA 16 / 22
KOMASA HOJICHA 16 / 22
KOMASA ICHIGO 16 / 22
KIKKA 28 / 42

ノンアルコール

各

ゆずソーダ YUZU SODA 9
冷製オレンジジュース ORANGE JUICE 6
冷製アップルジュース APPLE JUICE 6
COKE / COKE ZERO / SPRITE 5
GINGER ALE / TONIC 5
スティルウォーター 8
スパークリングウォーター 8

LONG BLACK (HOT / ICED) 5 / 6
ESPRESSO (SINGLE / DOUBLE) 5 / 8
緑茶 (ホット / アイス) GREEN TEA 4 / 5

小皿料理



ハマチのクルード HAMACHI CRUDO

ハマチ、いくら、花咲蟹オイル、クリスピーリーク、ジンジャーハニーポン酢

28

スパイシーサーモンタルタル SPICY SALMON TARTARE

フレッシュアトランティックサーモン、シラチャーマヨ、わさびとびこ、トルティーヤチップス

26



【ディナー限定】F1 和牛寿司 F1 WAGYU SUSHI

生うに、いくら、柚子胡椒、オレンジ照り焼きグレーズ

24 / 個 | ご注文は2貫より承ります

兵庫県産牡蠣のグリル GRILLED HYOGO OYSTER

かんずりガーリックマヨ炙り、わさびとびこ

9 / 個 | ご注文は2貫より承ります



和牛サワードウトースト WAGYU SOURDOUGH

ブラックペッパー、クレームフレーシュ、ワカモレ、チャイブ

8 / 個 | ご注文は2貫より承ります

クリスピー鶏の唐揚げ CRISPY TORI KARAAGE

鶏もも肉、山椒、甘辛子マヨ

ハーフ (4個) 9 | フル (8個) 16



ソフトシェルクラブの塩卵仕立て SALTED EGG SOFT SHELL CRAB

ソフトシェルクラブの天ぷら、塩卵パウダー、シラチャーマヨ

ハーフサイズ 15 | フルサイズ 28

焼きひめいわし TATAMI HIMEGO

炙り焼きしたひめいわし、キューピーマヨ、七味唐辛子

13



おすすめ

すべての価格はシンガポールドル (SGD) 表記で、別途サービス料および現行の政府税が加算されます。

野菜

五目ひじきと豆腐のサラダ GOMOKU HIJIKI & TOFU SALAD (V)

ひじき、絹豆腐、煮野菜、胡麻ドレッシング

12



日本産フルーツマト JAPANESE FRUIT TOMATO (V)

ジューストマト、豆腐マスカルポーネ、柚子ヴィネグレット、バルサミコクリーム

24



茄子の味噌田楽 MISO NASU DENGAKU (V)

焼き茄子、ピリ辛味噌、クリスピー海苔ライス

追加の調理時間をいただく場合がございます

13



スパイシーベビーコーン SPICY BABY CORN

シラチャーマヨ、ふりかけ、鶏そぼろ

ベジタリアン対応可能

14

オクラのグリル GRILLED OKURA

オクラ、桜えび、クリスピーシャロットオイル

ベジタリアン対応可能

18

きのこの盛り合わせ KINOKO MUSHROOMS (V)

えのき、エリンギ、椎茸、しめじ、バター、酒、すだち

13



おすすめ

(V) ベジタリアン | 卵または乳製品を含む場合があります

すべての価格はシンガポールドル (SGD) 表記で、別途サービス料および現行の政府税が加算されます。

備長炭焼き和牛

和牛はすべてミディアムレアでご提供いたします（シェフおすすめ）。
他の焼き加減をご希望の場合は、お気軽にお申し付けください。



日本和牛三種盛り TASTE OF JAPANESE WAGYU TRIO

F1 和牛ストリップロイン

A4 宮崎和牛リブアイ

A5 九州和牛テンダーロイン

レギュラー（各部位70g） 158

ラージ（各部位150g） 328

F1 和牛ストリップロイン F1 WAGYU STRIPLOIN

美しいサシが入った和牛ストリップロイン。濃厚な旨みと滑らかな後味が特徴です。

シングル（150g） 78

ラージ（300g） 148

A4 宮崎和牛リブアイ A4 MIYAZAKI RIBEYE

美しいサシと旨みのバランスが際立つ、上質な宮崎和牛リブアイです。

シングル（100g） 88

ラージ（250g） 198

A5 九州和牛テンダーロイン A5 KYUSHU TENDERLOIN

繊細でとろけるような口当たりの九州産和牛テンダーロインを、絶妙な焼き加減でご提供します。

シングル（100g） 98

ラージ（250g） 228

F1 和牛カツ F1 WAGYU KATSU

サクッと揚げた和牛カツを、とんかつソースとキューピーマヨでお楽しみください。

シングル（150g） 82

ラージ（300g） 158



おすすめ

すべての価格はシンガポールドル（SGD）表記で、別途サービス料および現行の政府税が加算されます。

七輪備長炭焼き

麹漬け鶏もも肉のグリル GRILLED KOJI CHICKEN THIGH

黒トリュフバルサミコ、スライス黒トリュフ、水菜

34



NZ産ベビーラムカツ NZ COASTAL BABY LAMB KATSU

ピクルスシャロット、黒にんにくマヨ

38



鱈の朴葉焼き GINDARA HOBAYAKI

鱈、西京味噌、朴葉焼き

38

バラマンディの西京焼き BARRAMUNDI SAIKYO YAKI

甘味噌仕立て、焼きししとう

32

冷やしそうめん



【ディナー限定】プレミアム冷やしそうめん PREMIUM COLD SOMEN

北海道産ホタテ、生うに、いくら、トリュフスライス

52



【ディナー限定】トリュフ冷やしそうめん TRUFFLE COLD SOMEN

いくら、トリュフスライス

24



おすすめ

すべての価格はシンガポールドル（SGD）表記で、別途サービス料および現行の政府税が加算されます。

丼物



プレミアム和牛丼 PREMIUM WAGYU RICE BOWL

フォアグラ照り焼き、生うに、いくら、新潟米、温泉卵、トリュフ醤油

和牛をお選びください

F1 和牛ストリップロイン 78

A4 宮崎和牛リブアイ 98

A5 九州和牛テンダーロイン 108

クラシック和牛丼 CLASSIC WAGYU RICE BOWL

新潟米、温泉卵、トリュフ醤油

和牛をお選びください

F1 和牛ストリップロイン 48

A4 宮崎和牛リブアイ 72

A5 九州和牛テンダーロイン 82



F1 和牛とフォアグラの寿司丼 F1 WAGYU & FOIE GRAS SUSHI BOWL

玉子焼き、トリュフスライス、特選すし飯

58



TANOKEばらちらし丼 TANOKE BARA CHIRASHI BOWL

赤身まぐろ、生うに、ホタテ、いくら、特選すし飯

48

きのこすき焼き丼 MUSHROOM SUKIYAKI RICE BOWL (V)

ソテーしたきのこ、ヤングコーン、玉ねぎ、新潟米、温泉卵

24

追加

白ご飯 Plain Rice 3

温泉卵 Onsen Egg 3

いくら Ikura 8

トリュフスライス Shaved Truffles 12

フォアグラ照り焼き Foie Gras Teriyaki 20

生うに Fresh Uni 24



おすすめ

(V) ベジタリアン | 卵または乳製品を含む場合があります
すべての価格はシンガポールドル (SGD) 表記で、別途サービス料および現行の政府税が加算されます。

デザート



抹茶パannaコッタ MATCHA PANNA COTTA

抹茶プリン、ベリーコンポート、ローストピスタチオ

12

ウイスキーフランベブラウニー WHISKY FLAMBÉ BROWNIE

温かいチョコレートブラウニー、バニラアイスクリーム、ウイスキーフランベ

24



スモアタルレット S'MORES TARTLET

Bassam ダークチョコレート、トーストマシュマロ、ラズベリーリダクション、バニラアイスクリーム

16

サーターアンダギー SATA ANDAGI

沖縄ドーナツ、バニラアイスクリーム、塩キャラメル

18

エスプレッソアフォガート ESPRESSO AFFOGATO

バニラアイスクリーム、エスプレッソ

12

日本のソルベ JAPANESE SORBET

本日のフレーバーはスタッフまでお尋ねください

10



おすすめ

すべての価格はシンガポールドル（SGD）表記で、別途サービス料および現行の政府税が加算されます。