



料理長招牌逸品
Chef's SIGNATURE DISH

K01
KINKI880 RMB~
 喜知次 炭焼/煮付け
 Channel Rock Fish
 Char-grilled / Simmered
 金吉鱼 炭烤/红烧煮

**SEASONAL
 CUISINE**

旬菜割烹

割烹とは日本料理の伝統的なスタイルの一つで、旬の食材をお客様のお好みに合わせて調理する手法のことです。

"KAPPO" is a kind of Traditional Japanese cuisine, refers to the use of seasonal ingredients, according to the requirements of the guests for cooking process.

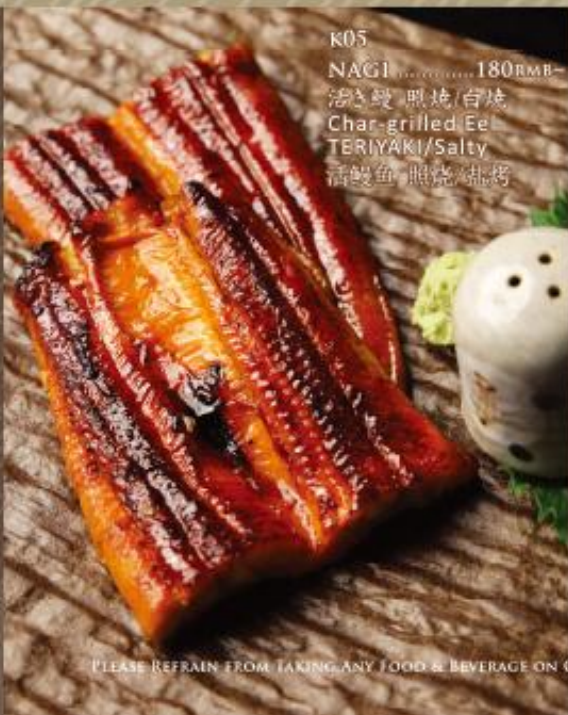
割烹料理是日本传统料理手法的一种，使用季节食材，根据客人的要求进行烹饪的过程



K02
MAGURO KAMA450 RMB~
 黑鳍カマ 炭焼/煮付け
 Blue Fin Tuna Chin Char-grilled / Simmered
 蓝鳍金枪鱼鱼群 炭烤/红烧煮



K03
SHIMA-AJI480 RMB~
 鰯 炭焼/煮付け
 Striped Jack Char-grilled / Simmered
 深海大目菜鱼 炭烤/红烧煮



K05
NAGI180RMB~
 治々鰻 照焼/白焼
 Char-grilled/Eel
 TERIYAKI/Salty
 活鰻鱼 照烧/盐烤



K04
MA-TAI480 RMB~
 真鯛 炭焼/煮付け
 Sea Snapper
 Char-grilled / Simmered
 真鯛鱼 炭烤/红烧煮



UNI-YAKI

大蝦黄金焼き
Oven-grilled Lobster with Sea Urchin Sauce
龙虾海胆烤

K06
伊勢海老
Japanese Spiny
Lobster
日本伊勢龙虾
.....1200 RMB ~

K07
ロブスター
South Sea
Lobster
巴西龙虾
.....780 RMB ~

K08
モザンビークロブスター
Mozambican
Lobster
莫桑比克龙虾
.....420 RMB ~

K10
SAIKYO-YAKI200 RMB

銀鱈西京焼き
Char-grilled MISO Flavored
Marinate Sable Fish
西京白味噌银鳕鱼



K09
HOKKE HIRAKI180 RMB

ホッケ一夜干し
Char-grilled Soft-dried Atka Mackerel
花鲷鱼一夜干



K11
YAKITORI100 RMB

鶏柚子胡椒焼き
Char-grilled Chicken with YUZU-KOSHO Pepper
柚香胡椒风味鸡肉

K13
WAGYU TETSUNABE
特撰WAGYU鉄鍋焼き
Sautéed Australian
WAGYU Beef with Iron Pot

WAGYU鉄鍋风味烤450 RMB
VIP会費 400 RMB



K12
KOUJI-YAKI240 RMB

特撰WAGYU醤油麹焼き
Char-grilled WAGYU Beef with Savory Soy Sauce
WAGYU 酱油盐麹风味烤

