

# KOME KUSHI



KOME

日文解作「米」

KUSHI

日文解作「串燒」

寓意米之藝術和匠心串燒手藝，壽司和串燒均在日本飲食文化中佔重要席位，歷史悠久，主廚將以職人之匠心和巧手工藝，加入創新元素，向饗客呈現別樹一格的和風盛宴。



# 佐酒小食

## 炸物

### おつまみ SNACKS



蔥吞拿魚牛油果他他  
Negitoro & Avocado Tartare  
ネギトロとアボカドのタルタル

枝豆 Edamame 枝豆	\$38	○ 山葵醬油漬伴牛舌尖 Wasabi Soy Sauce Marinaded Beef Tongue Tip 牛タンのわさび醬油漬け	\$78
炸日本芝士年糕 Japanese Cheesy Rice Cakes チーズ ポテトもち	\$38	煙三文魚沙律 Smoked Salmon Salad スモークサーモンサラダ	\$88
鱈魚乾 Dried Cod Snacks 焼たら棒	\$48	○ 燒味醃魚干 Grilled Dried Puffer Fish ふぐ味醃干	\$88
唐揚雞軟骨 Deep-fried Chicken Cartilage なんこつの唐揚げ	\$48	○ 華味鳥煙雞胸沙律 Hanamidori Smoked Chicken Salad 華味鳥ささみサラダ	\$98
唐揚小池魚 Deep-fried Horse Mackerel アジ唐揚げ	\$58	○ 蔥吞拿魚牛油果他他 Negitoro & Avocado Tartare ネギトロとアボカドのタルタル	\$168
蟹子沙律 Crab Roe Salad とびっこサラダ	\$68	輕燒牛肉他他薄切 Lightly Roasted Beef Tataki 輕燒牛肉のたたき	\$168
函館白海老 Hako Shiro Ebi しろえび	\$78		



廚師發辦壽司  
Omakase Sushi Platter  
お任せ寿司盛り合わせ

日本直運原條燒魚  
Grilled Japanese Whole Fish  
日本直送のまるごと焼き魚



輕燒牛肉他他薄切  
Lightly Roasted Beef Tataki  
輕燒牛肉のたたき



# 串焼 **SKEWER**

士多啤梨豚肉卷  
Strawberry and Pork  
豚バラ肉のいちご巻き串



## 雞串燒 Yakitori

本店採用日本阿波尾雞 Uses Japanese Awa Tail Chicken 当店は国産阿波尾鶏を使用

<p>○ 雞皮 Chicken Skin 鶏皮</p>	\$28	<p>○ 雞中翼 Chicken Wings 手羽先</p>	\$48
<p>雞軟骨 Chicken Cartilage なんこつ</p>	\$28	<p>○ 白蔥雞肉 Chicken With Leeks ねぎま</p>	\$48
<p>○ 雞腎 Chicken Gizzard 砂肝</p>	\$38	<p>○ KOME KUSHI 自家製燒烤雞肉丸 Homemade Chicken Meatballs KOME KUSHI つくね</p>	\$68
<p>○ 岩鹽燒雞肉 Chicken Thigh かしわ (鶏もも)</p>	\$48		

燒  
き  
鳥



## 博多野菜卷 Hakata Yasai Maki

<p>○ 士多啤梨豚肉卷 Strawberry and Pork 豚バラ肉のいちご巻き串</p>	\$48	<p>○ 荔枝豚肉卷 Lychee and Pork 豚バラ肉のライチ巻き串</p>	\$48
<p>○ 波子提豚肉卷 Grape and Pork 豚バラ肉のぶどう巻き串</p>	\$48	<p>黑豚小啡菇 Mushroom with Black Berkshire Pork エリンギの黒豚巻き串</p>	\$58
<p>蘆筍豚肉卷 Asparagus and Pork 豚バラ肉のアスパラガス巻き串</p>	\$48		

博  
多  
野  
菜



肉及海鮮

Meat & Seafood

## 肉と魚介類

帆立貝  
Grilled Whole Scallops  
ホタテ

\$58

鹽焼海老  
Prawn  
海老

\$58

廣島蠔  
Japan Hiroshima Oysters  
カキ

\$58

極上厚切牛舌心  
Premium Thick cut Beef Tongue  
極上厚切牛タン

\$78

鹽焼活鰻  
Salted Eel  
うなぎの白焼き

\$88

香草羊架  
Lamb Chop  
ラムラック

\$88

頂級牛小排  
Premium Beef Short Ribs  
三角バラ

\$98



蔬菜及其他

Vegetables & Others

## 野菜その他

關東白蔥  
Japanese Leeks  
白ネギ

\$28

一口甜薯  
Sweet Potatoes  
さじまいも

\$38

日本青椒仔  
Japanese Shishito Pepper  
ししとう

\$38

日本秋葵  
Okra  
国産オクラ

\$38

粟米  
Sweet Corn  
トウモロコシ

\$38

千両茄子  
Eggplant  
千両ナス

\$38

特濃煙燻芝士  
Extra Rich Smoked Cheese  
特濃燻製チーズ

\$48

沖繩黑糖燒菠蘿  
Pineapple With Okinawa Brown Sugar  
沖繩黑糖パイナップル

\$48

ASSORTED SASHIMI

刺身盛

每款兩切

- 精選刺身拼盤三點  
Sashimi Platter in 3 Types  
特徴びち刺身3点盛り \$168
- 特上刺身拼盤五點  
Sashimi Platter in 5 Types  
特上びち刺身5点盛り \$328
- 極上刺身拼盤七點  
Sashimi Platter in 7 Types  
極上びち刺身7点盛り \$428

刺身 SASHIMI

かんた

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 牡丹蝦 (一尾)<br>Spot Prawn (1pc)<br>トヤマエビ (一本) | \$68  | 深海池魚<br>Horse Mackerel<br>あじ           | \$158 |
| 三文魚<br>Salmon<br>鮭                         | \$98  | 珍寶帶子<br>Jumbo Japanese Scallops<br>ほたて | \$168 |
| 油甘魚<br>Hamachi<br>ハマチ                      | \$138 | 金目鯛<br>Alfonsino<br>キンメダイ              | \$188 |
| 活赤貝<br>ArkShell Clam<br>活赤貝                | \$148 | 中拖羅<br>Chutoro<br>中トロ                  | \$228 |
| 赤身<br>Akami<br>マグロ赤身                       | \$158 | 大拖羅<br>Otoro<br>大トロ                    | \$268 |
|  |       | 海膽<br>Sea Urchin<br>うに                 | 時價    |

時價

Please Ask Our Staff  
For More Information





職人杯  
米寿司大シンド

CUP SUSHI

UME  
梅

赤蝦、三文魚籽  
Aka Shrimp, Salmon Roe  
赤エビ / いくら  
\$108

TA-KE  
竹

蔥吞拿魚、三文魚籽、海膽  
Minced Tuna & Leek, Salmon Roe, Sea Urchin  
ネギトロ / いくら / うに  
\$128

MATSU  
松

海膽、三文魚籽、帶子  
Sea Urchin, Salmon Roe, Scallop  
うに / いくら / ホタテ  
\$148

廚師發辦壽司八貫 \$268  
Omakase Platter (8pcs)  
お任せ寿司盛り合わせ (8貫)

廚師發辦壽司十貫 \$338  
Omakase Platter (10pcs)  
お任せ寿司盛り合わせ (10貫)

廚師發辦  
お任せ  
OMAKASE SET





握壽司 NIGIRI  
にまの

三文魚  
Salmon  
サーモン \$28

三文魚腩  
Salmon Belly  
トロサーモン \$28

赤海老  
Red Rice Prawn  
赤えび \$28

紋甲魷魚  
Squid  
紋甲イカ \$28

油甘魚  
Hamachi  
ハマチ \$28

深海池魚  
Horse Mackerel  
あじ \$38

赤身  
Tuna  
マグロ赤身 \$38

珍寶帶子  
Jumbo Japanese Scallop  
ホタテ \$48

金目鯛  
Alfonsino  
キンメダイ \$48

中拖羅  
Chutoro  
中トロ \$58

大拖羅  
Premium Otoro  
大トロ \$78

三文魚  
Salmon  
サーモン \$28

左口魚邊  
Flounder Fin  
ヒラメのエンガワ \$28

燒牛脊肉  
Sirloin Beef  
サーロイン \$38

蒲燒鰻魚  
Eel  
うなぎ \$48

炙燒  
ROASTED SUSHI







# 軍艦

## GUNKAN-MAKI

### ぐんかんまき

- 飛魚籽  
Fish Roe \$28  
とびっこ
- 香蔥吞拿魚蓉  
Negitoro \$28  
ネギトロ軍艦巻き
- 松葉蟹肉蟹膏  
Crab White & Brown Meat \$38  
カニみそ
- 三文魚籽  
Salmon Roe \$38  
いくら
- 海膽  
Sea Urchin \$38  
うに



# 巻き物

## SUSHI ROLL MAKID 巻き物

- 鐵火小卷  
Tuna \$68  
鉄火巻

- 牛油果蟹籽小卷  
Avocado Crab Roe \$68  
アボカドとびこ巻き

- 加州卷  
California Roll \$108  
カリフォルニアロール

- 香蔥吞拿魚蓉卷  
Negitoro \$128  
ネギトロ巻き

- KOME KUSHI 卷  
Kome Kushi Roll \$168  
KOME KUSHI 卷

KOME KUSHI 卷  
Kome Kushi Roll  
KOME KUSHI 卷





# 和食

## HOT PLATE

清酒煮蜆  
Sake Steamed Clams  
あさりの酒蒸し

\$108

野菜天婦羅  
Vegetable Tempura  
天ぶら野菜

\$108

沖縄農家煙燻黒豚肉野菜  
Okinawa Smoked Pork With Vegetables  
沖縄農家黒豚スモークれた野菜

\$118

吉列廣島蠔  
Deep-fried Oysters  
カキフライ

\$138

蟹肉蟹膏天婦羅  
Crab White & Brown Meat Tempura  
カニ兩種天ぷら

\$148

雜錦天婦羅  
Assorted Tempura  
天ぶらの盛り合わせ

\$168

極上薄燒蒜片牛肉  
Grilled Beef & Garlic  
極上薄焼きローストビーフ

\$248

昆布清湯真打烏冬  
Kombu Udon  
うどんつゆ

\$88

蒲燒鰻魚飯  
Kabayaki Rice Bowl  
うなぎ丼

\$148

醬油漬角切魚生井  
Diced Assorted Sashimi Rice Bowl  
醬油漬ばらちらし丼

\$158

日式滷心蛋牛肉烏冬  
Japanese Marinated Soft-Boiled Egg Beef Udon  
和風半熟玉子牛肉うどん

\$158

厚切三文魚親子丼  
Salmon & Salmon Roe Rice Bowl  
サーモンの親子丼

\$168

極上鴛鴦鰻魚飯  
Premium Yin Yang Eel Rice (2 Types Eel)  
極上オシドリうなぎ丼

\$178

○ 牛肉壽喜燒 配飯  
Sukiyaki Beef With Rice  
すき焼きご飯付き

\$198

○ 西京燒鮮銀鱈魚 配飯  
Fresh Black Cod Saikyo Miso With Rice  
銀だらの西京焼きご飯付き

\$208

特級四色吞拿井  
4 Kinds Bluefin Tuna Rice Bowl  
特級四色本鮪丼

\$368

吉列廣島蠔  
Deep-fried Oysters  
カキフライ





蕨餅 (原味/抹茶)

Warabi Mochi (Original/Matcha)

わらび餅(きな粉/抹茶)

\$38

日式芝士蛋糕 配蕨餅

Japanese Cheesecake w/ Warabi Mochi

スフレチーズケーキ わとらび餅

\$58



時令水果雪葩

Seasonal Fruit Sorbet

シャーベット

\$78



甜品  
DESSERT  
デザート



ENJOY FOOD LIKE IT'S SUNDAY

