



テイスティング メニュー
TASTING MENU

5 Course
\$98

近江牛雲丹巻きアブリューガキャビアを添えて
Sea Urchin Rolled By Ohmi Beef Topped with Smoked Caviar

3種のお魚のカルパッチョ
3 Kinds Carpaccio

銀鱈西京焼き白味噌柚子ソース からすみかけ パルメザンチーズ
Grilled Cod with Saikyo Miso, Yuzu Miso Sauce, Dried Mullet Powder and Parmesan

寿司盛り合わせと特製赤出汁
Assorted Sushi Served with Miso Soup

Or

HAL YAMASHITA 東京 特製ビーフカレー
HAL YAMASHITA TOKYO Premium Beef Curry

抹茶もなかアイスクリーム
Matcha Monaka Ice Cream

**Our Premium Ohmi Beef Selection is from Shiga Prefecture*

All prices are subjected to prevailing service charge and government taxes



プレミアム 8 コース
PREMIUM 8 COURSE
\$158

サーモンと白味噌のタルタル 和菓子仕立て
Fresh Salmon Tartare with White-Miso "WAGASHI"

近江牛雲丹巻きアブリューガキャビアを添えて
Sea Urchin Rolled By Ohmi Beef Topped with Smoked Caviar

真鯛の薄造りトリュフのベール
Snapper Sashimi with Bale of Truffle

フォアグラの日本酒テリーヌ 牡丹海老の柚子マリネ
Foie Gras and Sake Terrine Botan-Ebi Marinated with Yuzu

銀鱈西京焼き白味噌柚子ソース からすみかけ パルメザンチーズ
Grilled Cod with Saikyo Miso, Yuzu Miso Sauce, Dried Mullet Powder and Parmesan

近江牛サーロイン赤味噌漬け「低温ロースト」
椎茸のサラダと山椒のドライシャーベット添え
Roasted Low-Temperature Ohmi Beef Marinated with Red Miso
Served with Shiitake-Mushroom Salad and Dried Japanese Pepper Sherbet

寿司盛り合わせと特製赤出汁
Assorted Sushi Served with Miso Soup

Or

HAL YAMASHITA 東京 特製ビーフカレー
HAL YAMASHITA TOKYO Premium Beef Curry

ほうじ茶のブランマンジェ
Japanese Hojicha-Tea Blancmange

**Our Premium Ohmi Beef Selection is from Shiga Prefecture*

All prices are subjected to prevailing service charge and government taxes



プレミアムしゃぶしゃぶコース
PREMIUM SHABU SHABU
COURSE

サーモンと白味噌のタルタル 和菓子仕立て
Fresh Salmon Tartare with White-Miso "WAGASHI"

近江牛雲丹巻きアブリューガキャビアを添えて
Sea Urchin Rolled By Ohmi Beef Topped with Smoked Caviar

近江牛しゃぶしゃぶポン酢&柚子ごまだれ
Ohmi Beef Shabu-Shabu with Ponzu and Yuzu Sesame Sauce **\$168.00**

Or

鹿児島黒豚しゃぶしゃぶポン酢&柚子ごまだれ
Kagoshima Kurobuta Pork Shabu-Shabu with
Ponzu and Yuzu Sesame Sauce **\$128.00**

寿司盛り合わせと特製赤出汁
Assorted Sushi Served with Miso Soup

Or

HAL YAMASHITA 東京 特製ビーフカレー
HAL YAMASHITA TOKYO Premium Beef Curry

チョコレートと小豆のテリーヌ
Chocolate and Azuki Bean Terrine

ほうじ茶のブランマンジェ
Japanese Hojicha-Tea Blancmange

**Our Premium Ohmi Beef Selection is from Shiga Prefecture*

All prices are subjected to prevailing service charge and government taxes



前菜 APPETIZER

焼き枝豆トリフソルト Grilled Edamame with Truffle salt	\$10.00
長芋の和風ピクルスわさび風味 Pickled Yam with Wasabi	\$12.00

サラダ SALAD

近江牛サラダ 胡麻バターソース Ohmi Beef Salad with Sesame Butter Sauce	\$48.00
鹿児島黒豚ガリジンジャーサラダ Kagoshima Kurobuta Pork Ginger Salad	\$35.00
刺身サラダ 柚子ジンジャードレッシング Sashimi Salad with Yuzu Ginger Dressing	\$28.00
スパイシーまぐろサラダ スパイシージンジャーガーリックドレッシング Spicy Tuna Salad with Spicy Ginger Garlic Dressing	\$28.00
サーモンいくらサラダ ジンジャードレッシング Salmon Ikura Salad with Ginger Dressing	\$25.00

**Our Premium Ohmi Beef Selection is from Shiga Prefecture*

All prices are subjected to prevailing service charge and government taxes



刺身 SASHIMI

刺身盛り合わせ 3種

Chef's Selection of Sashimi 3 Kinds **\$42.00**

刺身盛り合わせ 5種

Chef's Selection of Sashimi 5 Kinds **\$68.00**

真鯛Seabream	\$18.00/5pcs
ほたてScallop	\$18.00/1pcs
ノルウェーサーモンNorway Salmon	\$18.00/5pcs
ぼたんえび Botan prawn	\$19.00/1pcs
はまちYellowtail	\$20.00/5pcs
キングサーモンKing Salmon	\$22.00/5pcs
赤貝 Ark Shell	\$29.00/1pcs
いくら Salmon Roe	\$25.00/SV
平目Flounder	\$28.00/5pcs
しまあじStriped Jack	\$28.00/5pcs
かじきSwordfish	\$28.00/5pcs
かんぱちAmber Jack	\$30.00/5pcs
まぐろTuna	\$39.00/5pcs
雲丹Sea Urchin	\$48.00/SV
大とろToro	\$88.00/5pcs

シェフ シグネチャー

Chef's Signature

近江牛雲丹巻きアブリューガキャビアを添えて

Sea Urchin Rolled By Ohmi Beef Topped with Smoked Caviar **\$18.00**

**Our Premium Ohmi Beef Selection is from Shiga Prefecture*

All prices are subjected to prevailing service charge and government taxes



刺身 SASHIMI

胡麻刺身 海苔と葱

Sashimi in Sesame sauce with Seaweed and Leek

まぐろ Tuna	\$32.00
かんぱち Amber Jack	\$25.00
サーモン Salmon	\$23.00

お刺身カルパッチョ

Carpaccio Sashimi

アソート Assorted	\$26.00
まぐろ Tuna	\$33.00
かんぱち Amber Jack	\$25.00
真鯛 Seabream	\$24.00
サーモン Salmon	\$23.00
はまち Yellowtail	\$24.00

スパイシーマヨネーズカルパッチョ

Carpaccio with Spicy Mayonnaise

まぐろ Tuna	\$32.00
かんぱち Amber Jack	\$25.00
真鯛 Seabream	\$24.00
はまち Yellowtail	\$24.00
サーモン Salmon	\$23.00

お刺身柚子葱ポン酢カルパッチョ

Sashimi with Grated Radish and Ponzu Sauce

しまあじ Striped Jack	\$30.00
平目 Flounder	\$30.00
かんぱち Amber Jack	\$27.00
はまち Yellowtail	\$24.00
サーモン Salmon	\$23.00
真鯛 Seabream	\$24.00

寿司 SUSHI

にぎり Nigiri Sushi (Minimum Order 2pcs)

はまち Yellowtail	\$4.00
真鯛 Seabream	\$4.00
ノルウェーサーモン Norway Salmon	\$4.00
かじき Swordfish	\$5.00
キングサーモン King Salmon	\$5.00
海老(大海老) Prawn	\$5.00
うなぎ 照焼き Grilled Teriyaki Eel	\$6.00
かんぱち Amberjack	\$6.00
寿司玉子 Sushi Egg	\$6.00
貝柱 Scallop	\$7.00
しまあじ Striped Jack	\$7.00
いくら Salmon Roe	\$7.00
まぐろ Tuna	\$7.50
とびこ Flying Fish Roe	\$8.00
平目 Flounder	\$9.00
ぼたんえび Botan Prawn	\$18.00
大とろ Toro	\$25.00
雲丹 Sea Urchin	\$38.00

寿司ロール Sushi Roll

ベジタブルロール Vegetable Roll	\$14.00
サーモンいくらロール Salmon Ikura Roll	\$20.00
プレミアムロール Premium Roll	\$25.00
和牛 Yakiniku ロール Wagyu-Beef Yakiniku Roll	\$38.00
スパイシー和牛 Yakiniku ロール Spicy Wagyu-Beef Yakiniku Roll	\$39.00
鉄火細巻き寿司 Mini Tuna Roll	\$18.00
サーモン細巻き寿司 Mini Salmon Roll	\$8.00
かつぱ細巻き寿司 Mini Cucumber Roll	\$6.00
玉子細巻き寿司 Mini Egg Roll	\$6.00

メインコース MAIN COURSE

銀鱈西京焼き白味噌柚子ソース からすみかけ パルメザンチーズ Grilled Cod with Saikyo Miso	\$28.00 (1 person)(一人前)
Yuzu Miso Sauce, Dried Mullet Powder and Parmesan	\$48.00 (2 persons)(二人前)
近江牛炭火焼エシャロット醤油ソース Charcoal Grilled Ohmi Beef with Shallot Soy Sauce	\$58.00 (1 person)(一人前)
鶏の柚子胡椒炭火焼きとアスパラガス Charcoal Grilled Chicken with Yuzu Kosho and Asparagus	\$28.00 (1 person)(一人前)
鯛あら炊き Simmered Seabream Head	\$45.00 (1 person)(一人前)
バルサミコ照焼 Balsamic Teriyaki 真鯛 Seabream	\$28.00 (1 person)(一人前)
かんぱち Amberjack	\$28.00 (1 person)(一人前)
はまち Yellowtail	\$26.00 (1 person)(一人前)
サーモン Salmon	\$23.00 (1 person)(一人前)
鶏のロースト赤味噌トマトソース Roasted Kampong Chicken with Tomato Miso Sauce	
鶏と野菜、フォアグラ Chicken and Vegetables with Foie gras	\$46.00 (1 person)(一人前)
鶏と野菜 Chicken and Vegetables	\$28.00 (1 person)(一人前)
牛肉うどん Ohmi Beef Udon	\$68.00 (1 person)(一人前)
ミニばらちらし Mini Bara Chirashi	\$24.00 (1 person)(一人前)

**Our Premium Ohmi Beef Selection is from Shiga Prefecture*

All prices are subjected to prevailing service charge and government taxes



メインコース MAIN COURSE

しゃぶしゃぶ (二人前より) Shabu-Shabu (For 2 persons)

鹿児島黒豚しゃぶしゃぶポン酢&柚子ごまだれ
Kagoshima Kurobuta Pork Shabu-Shabu with
Ponzu and Yuzu Sesame Sauce **\$86.00**

近江牛しゃぶしゃぶポン酢&柚子ごまだれ
Ohmi Beef Shabu-Shabu with Ponzu and Yuzu Sesame Sauce **\$132.00**

具財追加 Additional Order

鹿児島黒豚 Kagoshima Kurobuta Pork **\$23.00 (100gm)**
近江牛 Ohmi Beef **\$50.00 (80gm)**
うどん Udon **\$8.00**
ポン酢 Ponzu sauce **\$5.00/sv**
胡麻ダレ Sesame sauce **\$5.00/sv**

すき焼き (二人前より) Sukiyaki (For 2 persons)

近江牛雲丹すき焼き
Ohmi Beef Sukiyaki with Sea Urchin **\$150.00**

具財追加 Additional Order

近江牛 Ohmi Beef **\$50.00 (80gm)**
フォアグラ Foie Gras **\$18.00 (50gm)**
わりした Warishita Sauce **\$10.00/sv**
すきやきのたれと温泉玉子 **\$4.00 / sv**
Sukiyaki Dip Sauce with Soft Boiled Egg

**Our Premium Ohmi Beef Selection is from Shiga Prefecture*

All prices are subjected to prevailing service charge and government taxes



デザート DESSERT

抹茶もなかアイスクリーム Matcha Monaka Ice Cream	\$8.00
抹茶アイスクリーム Matcha Ice Cream	\$8.00
柚子もなかシャーベット Yuzu Monaka Sherbet	\$8.00
柚子シャーベット Yuzu Sherbet	\$8.00
チョコレートと小豆のテリーヌ Chocolate and Azuki Bean Terrine	\$8.00
ほうじ茶のブランマンジェ Japanese Hojicha-Tea Blancmange	\$7.00

キッズメニュー KID'S MENU 儿童菜单

キッズセット Kid's Set	\$18.00
サーモン西京焼き、茶碗蒸し、細巻き寿司、温野菜、柚子シャーベット ヤクルト Salmon Saikyo Miso, Steamed Egg Custard, Hosomaki Sushi Roll, Steamed Vegetable and Yuzu Sherbet with Yakult drink	

All prices are subjected to prevailing service charge and government taxes