

ALL DAY MENU

GOLD WAGYU AYCE

和牛食べ放題

MON-THUR

Regular **\$139.99**

Toddler(0-3)FREE
幼児(0~3歳)は無料

Kid (4-9) **\$59.99**

FRI-SUN & HOLIDAYS

Regular **\$145.99**

Toddler(0-3)FREE
幼児(0~3歳)は無料

Kid (4-9) **\$59.99**

□ **Australia M9+top sirloin steak**
オーストラリアM9+極西冷ステーキ

□ **Ox Tongue(Thick Cut)**
牛タン(粗みじん切り)

□ **Australia M9+rib eye(steak style)**
オーストラリアM9+リブアイ(ステーキスタイル)

□ **Chef Selected Wagyu cuts**
シェフこだわり和牛の角切り

□ **US Gold grade brisket short rib**
米国の金級胸の短い肋骨

□ **Australia M9 Toro Beef**
オーストラリアM9 Toro牛肉

□ **Selected Rare Cuts**
希少カットの精選

□ **New Zealand Rack of Lamb**
ニュージーランド羊のステーキ

□ **Garlic Scallop (in foil)**
ニンニクホタテ(ホイル)

□ **Foie gras**
フォアグラ(グリルの中央に置いて焼いてください)

□ **Jumbo Tiger Shrimp**
ジャンボトラエビ

□ **Marinated Australia Wagyu Steak**
オーストラリア和牛ステーキのマリネ

BEEF 牛

■ **Prime Kalbi Short Rib**
アンガストップ骨除去カウボーイ骨

■ **Toro Beef. Tare Sweet Soy**
和牛スライス(オールナチュラル)

■ **Marinated Steak with House Special Sauce**

ステーキのマリネ **NEW**

Please cut the steak into bite size with scissors before enjoying your steak.

■ **Beef Tongue(ThinCut)**
牛タンの薄切り

■ **Black Pepper Short Rib Strips**
黒ピーマン牛リブ(限定)



PORK 豚

Our LWD hog fed with 100% wheat in top quality barns, as the best tasting pork in the Japan market.

大麦飼育は、日本市場で最も味レベルの高い豚肉。

■ **Sousvide Pork Belly(Thick Cut)**

厚切り日本三元豚バラスライス

■ **Home-Made Berkshire Sausage**

街のソーセージ

LAMB ヒツジ匹

■ **Marinated Lamb with House Special Sauce** 特製羊肉の塩漬 **NEW**

POULTRY にわとり

■ **Shio Koji Marinated Chicken Thigh**

鶏もも肉

■ **Chicken Karaage**

和風フライドチキン

■ **Chicken Wing**

手羽先 **NEW**

SUSHI 寿司

■ **Beef Tataki**

牛肉豊寿司

■ **Ebi Oshi Sushi**

エビオン寿司 (2pcs)

■ **Mango Shrimp Roll**

マンゴーのエビ巻き (4pcs)

■ **Salmon oshiSushi**

サーモン寿司(2pcs)

■ **Black Dragon Roll**

黒龍巻(4pcs)

■ **Aburi Salmon Roll**

アブリサーモン巻き(4pcs)

SEAFOOD シーフード

■ **Squid**

イカ匹

■ **Home-Made Marinated Salmon**

秘製サーモン

■ **Clamsin Sake(in foil)**

しじみの清酒煮

■ **TShrimpsin Garlic Oil**

エビのガーリックオイル炒め

VEGETABLE 蔬菜

■ **Baked Sweet Potato with Cheese**

さつまいものチーズ黒糖グラタン

■ **King Oyster Mushroom**

キノコ状の

■ **Pineapple**

パイナップル

■ **Enokitake**

エノキタケ(錫紙)

■ **Zucchini**

イタリア瓜

■ **Cheesy Butter Corn (in foil)**

チーズバターコーン(ネオジム紙)

SIDE ORDER お供料理

■ **Lettuce**

レタス

■ **Korean Bean Paste (for Pork)**

韓国風豚肉の味噌炒め

■ **Raw Garlic**

生ニンニク

■ **Poached Eggs (Onsen Tamago)**

温泉蛋

RICE & NOODLE ご飯、麺

■ **Steamed Rice**

ご飯

■ **Cold Noodles**

冷麺

■ **Bibimbap**

韓国風ビンパ

■ **Tempura Udon**

天ぷらうどん **NEW**

APPETIZER 前菜

■ **House Salad**

和風サラダ

■ **Fried Takoyaki**

たこ焼き

■ **Tomato Sunomono Salad**

トマトとキュウリの和風酢サラダ **NEW**

■ **Edamame**

枝豆

■ **Kim Chee**

キムチ

■ **Japanese Style Tofu Salad**

和風豆腐サラダ

DESSERT デザート

任選其一/(select one)

■ **Melonalce-Cream Bar**

アイスキャンデー

■ **Soft Serve**

ソフトクリーム

SOUP スープ

■ **Miso Soup**

味噌湯



1. Seating time per table is 2 hours and the last order will be called 30 minutes before your seating limit.
2. Please leave your table once you reach the seating limit.
3. 12% gratuity charge will be included in your bill. (15% gratuity will be applied to your bill for 6 people and up)
4. All food items left unconsumed will be weighed and charged at market price. PLEASE DO NOT WASTE FOOD
5. Please let us know before placing orders if you are allergic to any food.
6. \$25 corkage fee will be charged on any outside wines (per bottle).