

SEASONAL DISHES: WINTER - SPRING



たらば蟹

Taraba Gani
(Subject to pre-order)



特製温泉卵
Special Onsen egg



鱈の白子
Tara no Shirako
Cod Fish Milt



あん肝ぼん酢
Ankimo
Ankou Fish Liver



ノレソレ
Nore Sore
Baby Eel



ボイルホタルイカ
Hotaru Ika Boiled
Firefly squid



生牡蠣ぼん酢
Nama Kaki
Fresh Oyster



ワカサギ唐揚げ
Wakasagi Karaage



アメラトマト
Amera Tomato

CHEF'S RECOMMENDATION



キンキ塩焼き

Kinki Shioyaki

Grilled Thornyhead fish with salt



キンメダイの頭煮物

Kinmedai Fish Head Nimono

Simmered Fish Head
(Kinmedai Fish)



海老味噌焼き

Ebi Misoyaki

Grilled King Prawn with miso sauce



ヒラメのトリュフのカルパッチョ

Hirame Truffle

Thinly sliced flounder fish Truffle
Carpaccio



カレイ唐揚げ

Karei Karaage

Deep fried Flatfish



炙り寿司 Aburi Zushi

Torch flamed sushi

- *Salmon with cream sauce
- *Enkawa with ponzu sauce
- *Kajiki with Yuzu Miso
- *Salmon
- *Toro



OMAKASE



A 料理長特選今日のコース

Omakase Tokusen Course

(Chef's Menu Arrangement)

From
\$100.00
\$150.00
\$180.00
& Above

B 料理長特選今日の刺身

Sashimi Omakase

(Chef's Raw Fish Arrangement)

From
\$ 80.00
& Above

C 料理長特選今日の寿司

Sushi Omakase

(Chef's Sushi Arrangement)

From
\$ 80.00
& Above



刺身 ● 寿司 Sashimi & Sushi



YAMAGAWA

- | | | | |
|---|--------------------------------------|--|--------------------------------------|
| 1 大トロ Otoro
(Premium Tuna Belly) | 7 シマアジ Shima Aji
(Striped Jack) | 13 甘海老 Amaebi
(Sweet Shrimp) | 19 とびこ Tobiko
(Flying Fish Roe) |
| 2 マグロ Maguro
(Tuna) | 8 鯛 Tai
(Snapper) | 14 ボタン海老 Botan Ebi
(Peony Shrimp) | 20 海老 Mushi Ebi
(Cooked Prawn) |
| 3 カジキトロ Kajiki Toro
(Swordfish Belly) | 9 鮭 Nama Jyake
(Salmon) | 15 イカ Ika
(Squid) | 21 卵 Tamago Yaki
(Omelette) |
| 4 カンパチ Kanpachi
(Amberjack) | 10 ウニ Nama Uni
(Sea Urchin) | 16 タコ Tako
(Octopus) | |
| 5 ヒラメ Hirame
(Flounder) | 11 ほたて Hotate Gai
(Scallop) | 17 しめサバ Shime Saba
(Marinated Mackerel) | |
| 6 アジたたき Aji Tataki
(Seared Horse Mackerel) | 12 赤貝 Akagai
(Ark Shell) | 18 いくら Ikura
(Salmon Roe) | |

22



刺身 桜

22 Sashimi Sakura \$ 98.00
Deluxe Assorted Raw Fish

23



刺身 藤

23 Sashimi Fuji \$ 58.00
Premium Assorted Raw Fish

24



刺身 桃

24 Sashimi Momo \$ 38.00
Assorted Raw Fish

25



寿司 都

25 Nigiri Sushi Miyako \$ 120.00
Premium Assorted Sushi

26



寿司 祭

26 Nigiri Sushi Matsuri \$ 40.00
Assorted Sushi



丼物

Donburi



YAMAGAWA

27



デラックスちらし寿司

27 Deluxe Chirashi Zushi \$ 68.00
Deluxe Assorted Raw Fish on Sushi Rice

28



Xシリーズちらし寿司

28 X Series Chirashi \$ 68.00
Negitoro, Uni, Ikura, Amaebi, Onsen Egg on Sushi Rice

29



ねぎトロ温泉卵丼

29 Negitoro Onsen Don \$ 55.00
Negitoro with Onsen Tamago on Sushi Rice

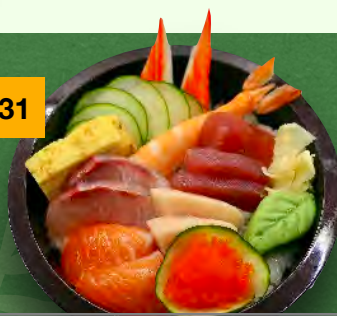
30



ちらし寿司 松

30 Chirashi Zushi Matsu \$ 52.00
Premium Assorted Raw Fish on Sushi Rice

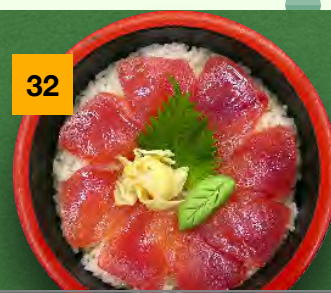
31



ちらし寿司 竹

31 Chirashi Zushi Take \$ 30.00
Assorted Raw Fish on Sushi Rice

32



鉄火丼

32 Tekka Don \$ 23.00
Raw Tuna on Sushi Rice

33



北海丼

33 Hokkai Don \$ 25.00
Raw Salmon & Salmon Roe on Sushi Rice

34



鮭あぶり丼

34 Salmon Aburi Don \$ 30.00
Roasted Salmon & Salmon Roe on Sushi Rice



卷寿司

Maki Sushi



カリフォルニア手巻き

35 California Temaki \$ 7.00/pc
California Handroll

天ぷら手巻き

36 Tempura Temaki \$ 7.00/pc
Shrimp Tempura Handroll

スパイダー手巻き

37 Spider Temaki \$ 7.00/pc
Soft Shell Crab Handroll

うなぎ手巻き

38 Unagi Temaki \$ 8.00/pc
Eel Handroll

ベジタリアン手巻き

39 Vegetarian Temaki \$ 5.00/pc
Vegetarian Handroll

ウニ手巻き

40 Uni Temaki \$ 23.00/pc
Sea Urchin Handroll

いくら手巻き

41 Ikura Temaki \$ 12.00/pc
Salmon Roe Handroll

ねぎトロ手巻き

42 Negitoro Temaki \$ 18.00/pc
Tuna Belly & Onion Handroll



43

天ぷら太巻き

43 Tempura Futomaki \$ 22.00
Jumbo Shrimp Tempura Roll

スパイダー巻き

44 Spider Maki \$ 20.00
Soft Shell Crab Roll

海老フライ巻き

45 Ebi Furai Maki \$ 20.00
Deep Fried Prawn with Bread Crumbs Roll

鮭裏巻き

46 Salmon Ura Maki \$ 20.00
Salmon Reverse Roll

うなぎゅう巻き

47 Unakyu Maki \$ 20.00
Eel & Cucumber Roll

カリフォルニア巻き

48 California Maki \$ 16.00
California Roll

ねぎトロ巻き

49 Negi Toro Maki \$ 20.00
Tuna Belly & Onion Roll

鉄火巻き

50 Tekka Maki \$ 8.00
Raw Tuna Roll

鮭巻き

51 Shake Maki \$ 8.00
Raw Salmon Roll

かっぱ巻き

52 Kappa Maki \$ 4.50
Cucumber Roll

卵巻き

53 Tamago Maki \$ 4.50
Omelette Roll

納豆巻き

54 Nattou Maki \$ 6.00
Fermented Soybeans Roll



44



45



46



47



48

全ての料金には、10%のサービス料金及びGSTが加算されます *All prices are subjected to 10% service charge and prevailing GST

サラダ 前菜 Salad and Appetizer

YAMAGAWA

山川サラダ

55 Yamagawa Salad \$ 9.80
Yamagawa House Salad

ソフトシェルクラブサラダ

56 Soft Shell Crab Salad \$ 18.00

シーフードサラダ

57 Seafood Salad \$ 16.00

枝豆

58 Edamame \$ 6.00
Hairy Beans



わかめきゅうり酢

59 Wakame Kyuri Su \$ 6.00
Vinegared Seaweed & Cucumber

たこ酢

60 Tako Su \$ 12.00
Vinegared Octopus

タコのわさび漬

61 Tako Wasabi \$ 9.00
Octopus Flavored with Wasabi

ふぐみりん干し

62 Fugu Mirin Boshi \$ 12.00
Dried Puffer Fish

えいひれ

63 Ei Hire \$ 12.00
Preserved Stingray Fin

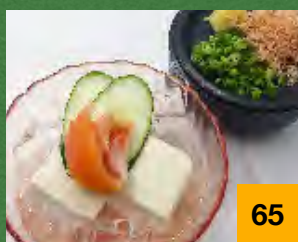
たたみいわし

64 Tatami Iwashi \$ 12.00
Preserved Baby Sardine





酒の肴 Snacks



65



66



72



74

冷奴

65 **Hiyayakko** \$ 6.00
Chilled Bean Curd

ピータンシーフード豆腐

66 **Pitan Seafood Tofu** \$ 8.00
Century Egg Bits on Seafood Egg

茶碗蒸し

67 **Chawan Mushi** \$ 6.00
Steamed Egg with Seafood Bits

揚げ出し豆腐

68 **Agedashi Tofu** \$ 7.00
Deep Fried Beancurd



73

まぐろ納豆

69 **Maguro Nattou** \$ 12.00
Tuna with Fermented Beans

いか納豆

70 **Ika Nattou** \$ 12.00
Cuttlefish with Fermented Beans

特製納豆とろろ

71 **Nattou Special** \$ 20.00
Special Fermented Beans

いくらアボカド

72 **Ikura Avocado** \$ 13.80
Salmon Roe & Avocado

ししゃも

73 **Shishamo** \$ 10.00
Grilled Capelin

焼き明太子

74 **Yaki Mentaiko** \$ 16.00
Grilled Cod Roe



71



69



68



67



魚料理 Seafood



銀だら照り焼き

75 Gindara Teriyaki \$ 23.00
Grilled Cod with Sweet Sauce

銀だら味噌焼き

76 Gindara Miso Yaki \$ 23.00
Grilled Cod with Bean Paste

銀だら明太子焼き

77 Gindara Mentaiko Yaki \$ 25.00
Grilled Cod with Spicy Cod Roe

鮭照り焼き / 塩焼き

78 Shake Teriyaki/Shioyaki \$ 18.00
Grilled Salmon with Sweet Sauce / Salt



しゃけ頭塩焼き

79 Shake Kashira Shioyaki \$ 20.00
Grilled Salmon Head with Salt

かま塩焼き

80 Kama Shioyaki Season Price
Grilled Yellow Tail Cheek with Salt

さば塩焼き

81 Saba Shioyaki \$ 13.80
Grilled Mackerel

真鯖塩焼き

82 MaSaba Shioyaki \$ 25.00
Grilled Whole Mackerel



魚料理 Seafood



83

うなぎ蒲焼

83 Unagi Kabayaki
Grilled Eel

\$ 22.00



85

穴子天ぷら

84 Anago Tempura
Sea Eel Tempura

\$ 25.00

天ぷら盛り合わせ

85 Tempura Moriawase
Assorted Tempura

\$ 23.00

海老天ぷら

86 Ebi Tempura
King Prawn Tempura

\$ 26.80

ソフトシェルクラブ唐揚げ

87 Soft Shell Crab Karaage
Deep Fried Soft Shell Crab

\$ 18.00

海老フライ

88 Ebi Furai
Deep Fried King Prawn with Bread Crumbs

\$ 28.00

牡蠣フライ

89 Kaki Furai
Deep Fried Oyster with Bread Crumbs

\$ 18.00

イカ姿焼き／照り焼き

90 Ika Sugatayaki / Teriyaki
Grilled Squid

\$ 22.00

87

89

88

90

肉料理 ● 野菜料理 Meat and Vegetables

もろきゅう

- 91 Morokyu** \$ 7.00
Cucumber with Bean Paste

野菜炒め

- 92 Yasai Itame** \$ 12.00
Stir Fried Mix Vegetables

ナス田楽

- 93 Beinasu Dengaku** \$ 15.00
Grilled Eggplant with Bean Paste

野菜天ぷら

- 94 Yasai Tempura** \$ 18.00
Vegetables Tempura

黒豚生姜焼き

- 95 Kurobuta Shogayaki** \$ 25.00
Pan Fried Black Pork with Ginger



91



92



93



95



96



98



99



100

101

極上牛の焼肉

- 96 Prime Beef Yakiniku** \$ 30.00
Stir Fried Prime Beef

焼き鳥

- 97 Yakitori** \$ 9.00
Chicken Skewers

チキン照り焼き

- 98 Chicken Teriyaki** \$ 16.80
Fried Chicken with Sweet Sauce

とり立田揚げ

- 99 Tori Tatsutaage** \$ 15.00
Deep Fried Chicken

鳥かつ

- 100 Tori Katsu** \$ 16.80
Deep Fried Chicken with Bread Crumbs

黒豚とんかつ

- 101 Kurobuta Tonkatsu** \$ 27.00
Deep Fried Black Pork with Bread Crumbs



ご飯 ● 麺類 Rice and Noodles



YAMAGAWA

天ぷらうどん

- 102 Tempura Udon** \$ 16.00
Hot Udon with Tempura

天ざるそば

- 103 Tenzaru Soba** \$ 18.00
Cold Soba with Tempura

野菜稲庭うどん

- 104 Yasai Inaniwa Udon** \$ 16.00
Hot Flat Udon with Vegetables

稲庭ざるうどん

- 105 Inaniwa Zaru Udon** \$ 12.00
Cold Flat Udon

トリュフ稲庭うどん

- 106 Truffle Inaniwa Udon** \$ 28.00
Cold flat udon with truffle flavour

冷やし稲庭うどん

- 107 Hiyashi Inaniwa Udon** \$ 13.80
Cold Flat Udon with Tits Bits

茶そば

- 108 Cha Soba** \$ 12.00
Cold Green Tea Soba

ざるそば

- 109 Zaru Soba** \$ 12.00
Cold Buckwheat Soba



106

107



113



115



114



魚そうめん

- 110 Gyo Somen** \$ 18.00
Fish Noodles

肉うどん

- 111 Niku Udon** \$ 17.00
Hot Udon with Beef

きつねうどん

- 112 Kitsune Udon** \$ 12.00
Hot Udon with Bean Curd Skin

素うどん

- 113 Su Udon** \$ 12.00
Hot Udon

豚骨ラーメン

- 114 Tonkotsu Ramen** \$ 17.00
Pork Soup Base Ramen

ウニ茶漬け

- 115 Uni Chazuke** \$ 23.00
Sea Urchin Tea Rice

明太子茶漬け

- 116 Mentaiko Chazuke** \$ 13.80
Spicy Cod Roe Tea Rice

鮭茶漬け

- 117 Shake Chazuke** \$ 12.80
Salmon Tea Rice

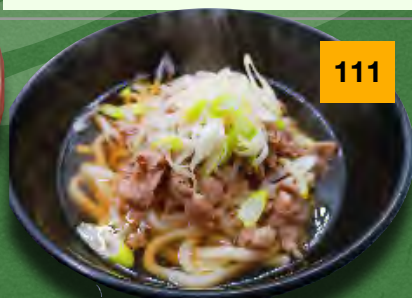
シーフード雑炊

- 118 Seafood Zousui** \$ 25.00
Seafood Porridge

おにぎり鮭 / 梅 / おかか

- 119 Onigiri (Rice Ball)** \$ 4.50
[Shake (Salmon); Ume (Pickled Plum); Okaka (Fish Flakes)]

111



102



118





鉄板焼き

Teppanyaki COURSE



YAMAGAWA



A 和牛とシーフードコース

WAGYU & SEAFOOD COURSE \$ 138.00

Wagyu Beef, King Prawn, Salmon, Scallop, Mixed Vegetables, Rice, Miso Soup & Dessert

B 和牛とロブスターコース

WAGYU & LOBSTER COURSE \$ 145.00

Wagyu Beef, Lobster, Mixed Vegetables, Rice, Miso Soup & Dessert

C ビーフとロブスターコース

BEEF & LOBSTER COURSE \$ 86.00

Prime Beef, Lobster, Mixed Vegetables, Rice, Miso Soup & Dessert

D 山川デラックスコース

YAMAGAWA DELUXE COURSE \$ 75.00

Prime Beef, King Prawn, Salmon, Scallop, Mixed Vegetables, Rice, Miso Soup & Dessert

* Top Up Garlic Rice +\$ 6.00



鉄板焼き 単品

Teppanyaki A-La-Carte



YAMAGAWA

和牛サーロイン

120 Wagyu Beef Sirloin \$ 108.00

極上牛サーロイン

121 Prime Sirloin \$ 42.00

フレッシュロブスター

122 Fresh Lobster \$ 15.00 /100g

キングプロウン

123 King Prawns (2pcs) \$ 23.00

ほたて

124 Scallop \$ 21.00

サーモン

125 Salmon (2pcs) \$ 18.00

いか

126 Ika Batayaki \$ 22.00

銀だらホイル焼き

127 Gindara Foil Sakamushi \$ 25.00

チキン

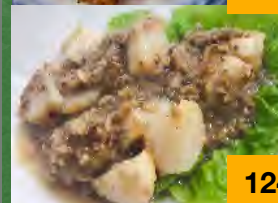
128 Chicken \$ 18.00

ミックス野菜

129 Mixed Vegetables \$ 15.00



123



124



125



127



120



128

しいたけ

130 Shiitake Mushroom \$ 15.00

エノキ

131 Enoki Mushroom \$ 10.00

キノコ

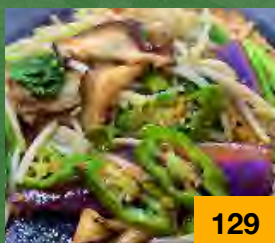
132 Assorted Mushroom \$ 18.00

ガーリックライス

133 Garlic Fried Rice \$ 8.00

シーフード焼きうどん

134 Seafood Yaki Udon \$ 18.00



129



130



132



134



飲み物

Beverages Menu



YAMAGAWA

Non-Alcoholic Drinks



- *Freshly Squeeze Water Melon Juice / Honeydew Melon Juice \$ 6.00
- *Orange / Lime / Apple / Mango Juice \$ 5.00
- *Coke / Coke Light / Coke Zero / Sprite / Soda water \$ 4.50
- *Iced Lemon Tea / Iced Oolong Tea \$ 4.50
- *Freshly Brewed Hot Coffee \$ 5.00



Alcoholic Drinks



- *Asahi Super Dry \$ 9.00
- *Asahi Kuro Nama \$10.80
- *Tiger Beer (Large) \$14.50
- *Suntory Premium Malt's \$6.80/240ml
\$12.00/380ml
- *Hot Sake (Regular) \$12.80/150ml
(Large) \$18.00/300ml
- *Choya Plum Wine \$15.00/Glass
\$90.00/Bottle





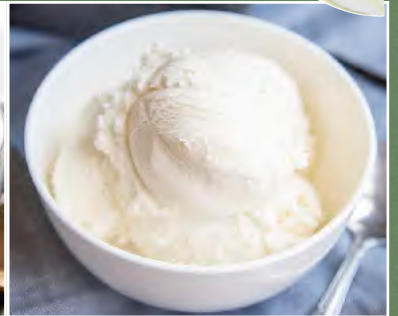
デザート Dessert



Ice Cream



*Yuzu Sherbet	\$ 7.00
*Matcha Ice Cream	\$ 5.00
*Black Sesame Ice Cream	\$ 5.00
*Vanilla Ice Cream	\$ 3.00



Cut Fruits

- *WaterMelon**
- *RockMelon**
- *HoneydewMelon**
- *MuskMelon**
- *Seasonal Fruits**

