

Welcome 歡迎 ようこそ

YAGURA IS AN "IZAKAYA" STYLE RESTAURANT WHICH MEANS THAT IT'S AN INFORMAL PLACE IN WHICH TO RELAX AND BE SOCIABLE.

WITH THIS NEW MENU, THE YAGURA CULINARY TEAM OFFERS YOU SOME CLEVER AND INNOVATIVE TWISTS ON CLASSIC JAPANESE "IZAKAYA" DISHES. TYPICALLY SERVED IN MULTIPLE SMALL BOWLS, IDEAL FOR SHARING, SOME HIGHLIGHTS INCLUDE ROBOTAYAKI, TEMPURA AND A WIDE RANGE OF SUSHI AND SASHIMI.

JOIN US AND EXPERIENCE THE REAL SPIRIT OF "IZAKAYA" HERE AT YAGURA.

YAGURA秉承了傳統日式居酒屋的消閒特色，讓賓客置身於輕鬆隨意的氣氛中與親朋暢聚。

全新的和風菜譜薈萃了由YAGURA美食團隊匠心研製的創意料理，這些料理以傳統的日式居酒屋美饌作藍本，包括爐端燒、天麩羅及一系列壽司和刺身等，再從中注入滋味新元素，最後放在精緻的小碟內供客人分享。

歡迎前來YAGURA，一起體驗正宗居酒屋的熱鬧！

やぐらはリラックスして和気藹々とした雰囲気を楽しめる、ざっくばらんな居酒屋スタイルのレストランです。

この新メニューでは、やぐらのシェフチームによるスマートで斬新なアイデアを取り入れた定番居酒屋料理をご用意いたしました。炉端焼き、天ぷら、種類豊富なお寿司やお造りなどを中心とした小皿料理はシェアして楽しむのに最適です。

そんな居酒屋ならではの醍醐味を、ぜひここ、やぐらでご堪能ください。



Izakaya
居酒屋 Style
スタイル



STARTERS

前菜



- | | | |
|-----------|---|---|
| 1 | EDAMAME SOYBEANS
枝豆
えだまめ | \$30 |
| 2 | DEEP-FRIED CHICKEN CARTILAGES
炸雞軟骨
鶏なんこつの唐揚げ | \$30 |
| 3 | CRISPY-FRIED SOFT SHELL CRAB
脆香軟殼蟹
ソフトシェルクラブフライ | \$48 |
| 4 | BRAISED ABALONE ON ICE IN JAPANESE STYLE
冰鎮日式煮鮑魚仔
和風煮あわびの冷製 | \$68 |
| | |  |
| 5 | DEEP-FRIED ICE FISH
炸子持白飯魚
白魚の唐揚げ | \$68 |
| 6 | GRILLED TOYAMA FIREFLY SQUIDS
燒富山縣螢光魷魚仔
富山ほたるいかの焼き物 | \$68 |
| 7 | GRILLED RICE CAKE WITH CHEESE
燒芝士年糕
チーズ焼きもち | \$68 |
| | |  |
| 8 | GRILLED SQUID CAKE
燒佃權魷魚餅
焼きいかつくね | \$78 |
| | |  |
| 9 | SWEET SHRIMP CRACKERS WITH BLACK TRUFFLE
黑松露甜蝦餅
黒トリュフ風味の甘海老せんべい | \$78 |
| | |  |
| 10 | GILLETTE HIROSHIMA OYSTERS
吉列廣島蠔
広島牡蠣フライ | \$88 |

SALADS

沙律

サラダ



1

1

MIXED LETTUCE SALAD WITH
WASABI AND CHEESE DRESSING
忌廉山葵芝士野菜沙律
わさびチーズドレッシングの
ミックスレタスサラダ

\$48



2

2

TOMATO SALAD WITH SESAME DRESSING \$68
IN HYUSHU STYLE
蕃茄芝麻沙律
ごまドレッシングのトマトサラダ

\$68



3

3

CRAB ROE AND CRABMEAT SALAD
蟹籽蟹肉沙律
蟹子と蟹肉のサラダ

\$78



4

SEAFOOD SALAD WITH CHEESE
AND HOT SPRING EGG
温泉蛋海鮮芝士特大沙律
温泉玉子とチーズ入り
シーフードの特大サラダ

\$108



SASHIMI

刺身

お造り



DELUXE SELECTION OF SASHIMI (8 KINDS)

特選刺身拼盤(8款)

特選お造り盛り合わせ(8種類)

\$398



SELECTION OF SASHIMI (5 KINDS)

什錦刺身拼盤(5款)

お造り盛り合わせ(5種類)

\$298

ASSORTED SASHIMI IN TOMATO

特上刺身蕃茄盒

特上お造り盛り合わせ、

トマト仕立て

\$118





SCALLOP
帆立
ほたて
\$68



OCTOPUS
章魚
たこ
\$38



SQUID
烏賊
いか
\$38



SEA URCHIN (PER DISH)
雲丹 (每客)
うに (1皿)
\$128



BOTAN SHRIMP
牡丹蝦
ぼたんえび
\$98



SWEET SHRIMP
甘海老
あまえび
\$50



TUNA
吞拿
まぐろ
\$58



SEA BREAM
鯛
たい
\$48



YELLOW TAIL
油甘魚
はまち
\$50



SALMON
鮭
サーモン
\$38



ARK SHELL
赤貝
あかがい
\$98



SLICED HALIBUT WITH
SEA URCHIN ROLL
左口魚雲丹巻
かれいのうに巻き
\$88



BONITO
鰹
かつお
\$58

SUSHI

壽司

壽司

SELECTION OF SUSHI (8 PIECES)

什錦手握壽司拼盤(8件)

握り盛り合わせ(8貫)

\$198



DELUXE SELECTION OF SUSHI (10 PIECES)

特選手握壽司拼盤(10件)

特選握り盛り合わせ(10貫)

\$398



FOIE GRAS
鵝肝
フォアグラ

\$128



ARK SHELL
赤貝
あかがい

\$98



YELLOW TAIL
油甘魚
はまち

\$50



TUNA
吞拿
まぐろ

\$58



BONITO
鰹
かつお

\$48



HALIBUT
左口魚
かれい

\$68



BOTAN SHRIMP
牡丹蝦
ぼたんえび

\$98



SEA BREAM
鯛
たい

\$48



EEL
鰻魚
うなぎ

\$88

SALMON ROE

鮭魚籽
いくら

\$68



SEA URCHIN WITH SWEET SHRIMP
AND SALMON ROE

雲丹甜蝦三文魚籽
うにの甘海老といくら添え

\$118



CRABMEAT WITH BLACK CAVIAR

鮮蟹肉伴黒魚籽醬
蟹肉のブラックキャビア添え

\$138



SWEET SHRIMP

甘海老
あまえび

\$58



SCALLOP

帆立
ほたて

\$68



SEA URCHIN

雲丹
うに

\$108



SHRIMP

車海老
えび

\$48



SQUID

烏賊
いか

\$38



OCTOPUS

章魚
たこ

\$38



SALMON

鮭
サーモン

\$38



TOBIKO

飛魚籽
とびこ

\$40



EGG ROLL

玉子
たまご

\$38



MAKI ROLLS

卷物 巻き物



1



2



3



4



5



6

		HALF 半份 1/2本	FULL 一份 1本
1	WAGYU FOIE GRAS 和牛鵝肝 和牛とフォアグラ 	\$88	\$168
2	SPICY TUNA 辣味吞拿魚 スパイシーツナ	\$58	\$118
3	NEGI TORO WITH PICKLES 極上漁師風味 トロたく 	\$58	\$118
4	CALIFORNIA 加州 カリフォルニア	\$30	\$58
5	SALMON AVOCADO 三文魚牛油果 サーモンとアボカド	\$50	\$98
6	SOFT SHELL CRAB WITH AVOCADO  牛油果軟殼蟹 ソフトシェルクラブとアボカド	\$60	\$128

SOUPS

湯 汁物



SEAFOOD TEAPOT SOUP

海鮮茶碗湯
海鮮土瓶蒸し

\$98



MINCED CHICKEN BALLS AND SEA BREAM SOUP

免治雞肉丸立魚湯
鯛と鶏つくねのすまし汁



\$70



Miso Soup

味噌湯
みそ汁

\$28

POTS 鍋物

BEEF SUKIYAKI
牛肉鍋
すき焼き
\$168



STEWED OX TAIL IN SAKE
日本清酒燉牛尾
牛テールの酒煮
\$158

おすすめ
LIKE



SNOW CRAB LEGS AND
ASSORTED VEGETABLES
IN MISO SOUP
味噌豆腐鱈場蟹爪野菜鍋
たらば蟹足、野菜、豆腐のみそ鍋
\$250

おすすめ
LIKE



SLICED SEA BREAM AND CHICKEN BALLS
WITH ASSORTED VEGETABLES
IN SEA BREAM SOUP
生魚片鶏肉丸魚湯野菜鍋
鯛、鶏つくね、野菜の鯛だし鍋
\$188

おすすめ
LIKE



GRILLS

燒物


焼き物



2



1

1 AUSTRALIAN M5 WAGYU
澳洲M5和牛
豪州産M5和牛  \$228

2 GRILLED PRAWN WITH
SPICY ROCK SALT
岩鹽虎蝦七味燒
海老の七味岩塩焼き \$68



3

3 COD SAIKYOUYAKI
西京銀鱈魚
銀だら西京焼き  \$98



4

4 SLICED BEEF WITH GARLIC
AND GREEN ONION
香蒜蔥花牛薄燒
牛薄切り肉とねぎのにんにく焼き \$88

5 CHICKEN TERIYAKI
照燒雞肉
チキン照り焼き \$68



5

6 GRILLED SNOW CRAB LEGS
燒鱈場蟹爪
焼きたらば蟹足  \$228



6

KUSHIYAKI

串燒 串焼き



1



2



3



4



5



6



7



8



9

- | | | | |
|---|---|------------------------------|------|
| 1 | MINCED CHICKEN WITH
EGG YOLK SAUCE
蛋黄汁免治雞肉棒
つくねの卵黄だれ | | \$48 |
| 2 | SATSUMA PORK BELLY
薩摩豚五花肉
薩摩豚バラ | | \$60 |
| 3 | BEEF TONGUE
牛舌
牛タン | 讚 <small>おすの</small>
LIKE | \$70 |
| 4 | FISH CAKES WITH CHEESE
芝士魚餅
かまぼこチーズ | 讚 <small>おすの</small>
LIKE | \$38 |
| 5 | FRESH MUSHROOMS
鮮冬菇
生しいたけ | | \$38 |
| 6 | GREEN PEPPERS
青椒
ししとう | | \$48 |
| 7 | CHICKEN GIBLETS
雞肝
雞レバー | | \$48 |
| 8 | CHICKEN CARTILAGE
雞軟骨
雞なんこつ | | \$38 |
| 9 | PORK ASPARAGUS ROLLS
豚肉蘆筍卷
豚肉アスパラ巻き | 讚 <small>おすの</small>
LIKE | \$60 |



10



11



12



13



14



15



16




17



18

10 ASSORTED KUSHIYAKI (6 PIECES) \$128
 串焼拼盤(6串)
 串焼き盛り合わせ(6本)

11 ASSORTED KUSHIYAKI (10 PIECES) \$198
 串焼拼盤(10串)
 串焼き盛り合わせ(10本) 

12 CHICKEN WINGS \$48
 雞翼
 鶏手羽

13 HIROSHIMA OYSTERS WITH CHEESE \$60
 芝士廣島蠔
 広島牡蠣のチーズ風味

14 CHICKEN \$48
 雞肉
 鶏肉

15 PORK WITH LYCHEE ROLLS \$68
 豚肉荔枝卷
 豚肉ライチ巻き 

16 BEEF SPARERIBS \$70
 牛肋骨
 牛スペアリブ

17 SWEET POTATO \$48
 甘薯
 さつまいも

18 WHITE EEL WITH CITRUS FLAVOURED SALT \$108
 柚子鹽燒白鱈
 うなぎのゆず塩焼き 

TEMPURA

天麩羅
天ぷら



- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | GREEN HOUSE VEGETABLES
温室野菜
野菜盛り合わせ | \$48 |
| 2 | PRAWNS
海老
海老 | \$98 |
| 3 | CONGER EEL
海鰻
あなご | \$98 |
| 4 | PRAWNS AND GREEN HOUSE VEGETABLES
海老温室野菜
海老と野菜の盛り合わせ | \$128 |

RICE & NOODLES

飯麵

ご飯・麵類



RICE WITH GRILLED
FRESH EEL
IN STONE POT
蒲焼鰻魚石鍋飯
石焼さうな丼

おすすめ
LIKE

\$220



AUSTRALIAN M5 WAGYU
INANIWA UDON / SOBA / SOMEN
澳洲M5和牛稻庭烏冬/
蕎麥麵 / 素麵
豪州産M5和牛
稻庭うどん / そば / そうめん

\$98



SALMON AND SALMON ROE RICE
三文魚親子飯
鮭親子丼

おすすめ
LIKE

\$148



HOKKAIDO DELUXE CHIRASHI
北海道三色魚生飯
北海道三色ちらし

\$198

おすすめ
LIKE



STEAMED RICE
白飯
ご飯
\$28



HOT OR CHILLED
INANIWA UDON /
SOBA / SOMEN
熱或冷 稻庭烏冬/
蕎麥麵 / 素麵
稻庭うどん / そば /
そうめん(温 / 冷)

\$68

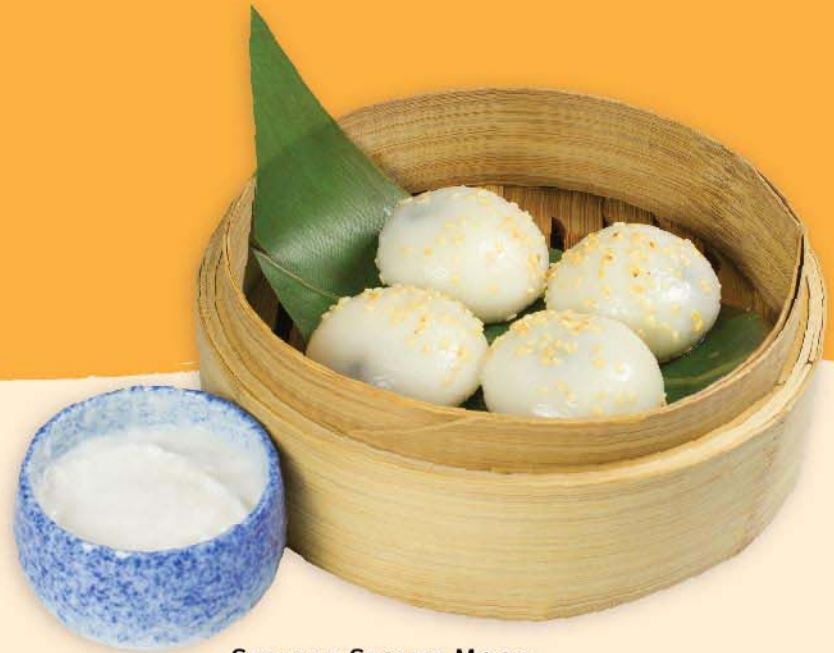
DESSERTS

甜品

デザート



SELECTION OF
JAPANESE ICE-CREAM
OR SORBET
日本雪糕 或 雪葩
日本のアイスクリーム
またはシャーベット
\$28



STEAMED SESAME MOCHI
WITH COCONUT
竹香芝麻年糕伴椰汁
蒸しごまもちとココナッツソース
\$48



HOKKAIDO SWEET CORN
PANNA COTTA
北海道粟米奶凍
北海道スイートコーンパannaコッタ

\$48



JAPANESE ICE-CREAM AND FRESH FRUIT
WITH OKINAWA BLACK SUGAR SYRUP
沖縄黒糖漿伴鮮果及雪糕
アイスクリームとフレッシュフルーツの
沖縄黒砂糖シロップかけ

\$68

omakase menu
for private dining

「總廚發辦」私人宴會料理

「シェフのおまかせ」

プライベートダイニングメニュー



MENU FOR PRIVATE DINING

私人宴會料理

プライベートダイニング用メニュー



Set Menu A 套餐A セットメニューA

SWEET SHRIMP TOAST WITH BLACK TRUFFLE
黒松露甜蝦多士
黒トリュフ風味の甘海老トースト

ASSORTED SASHIMI IN TOMATO
特上刺身蕃茄盒
特上お造り盛り合わせ、トマト仕立て

ASSORTED SEASONAL SUSHI
時令手握壽司
季節の握り盛り合わせ

MISO SOUP
味噌湯
みそ汁

GRILLED TIGER PRAWN IN SPICY SALT
岩鹽虎蝦七味燒
海老の七味岩塩焼き

CONGER EEL AND VEGETABLES TEMPURA
海鰻野菜天婦羅
あなごと野菜の天ぷら

HOT OR CHILLED INANIWA UDON OR SOBA
熱 或 冷 稻庭烏冬 / 蕎麥麵
稻庭うどん / そば (温 / 冷)

JAPANESE ICE-CREAM
日本雪糕
日本のアイスクリーム

\$328 PER PAX 每位 1名様

MINIMUM 2 PAX 最少2位用 2名様以上



Set Menu B 套餐B セットメニューB

GILLETTE HIROSHIMA OYSTERS AND EDAMAME SOYBEANS

吉列廣島蠔及枝豆
広島牡蠣フライとえだまめ

SALMON, SEA BREAM AND RED PRAWNS

秋鮭、黒鯛、赤蝦
秋鮭、黒鯛、赤海老

CRABMEAT WITH BLACK CAVIAR SUSHI

鮮蟹肉伴黒魚籽壽司
蟹肉のブラックキャビア寿司添え

PORK AND KIMCHI SOUP

豚肉泡菜味噌湯
豚肉とキムチのみそ汁

SLICED BEEF WITH GARLIC AND GREEN ONION

香蒜蔥花牛肉薄焼
牛薄切り肉とねぎのんにく焼き

WHITE EEL IN SPICY SALT AND PORK AND LYCHEE ROLLS

鹽燒白鱈、豚肉荔枝卷
うなぎの塩焼きと豚肉ライチ巻き

INANIWA UDON WITH PORK AND EGG ROLL IN PORK BONE SOUP

豚骨半熟玉子叉焼稻庭烏冬
半熟卵とチャーシュー入り豚骨稲庭うどん

HOKKAIDO SWEET CORN PANNA COTTA WITH FRESH FRUITS

粟米奶凍伴鮮果
北海道スイートコーンパannaコッタのフレッシュフルーツ添え



\$528 PER PAX 每位 1名様

MINIMUM 6 PAX 最少6位用 6名様以上



Set Menu C 套餐C セットメニューC

GILLETTE HIROSHIMA OYSTERS, BRAISED ABALONE ON ICE
IN JAPANESE STYLE AND
SWEET SHRIMP TOAST WITH BLACK TRUFFLE
吉列廣島蠔、冰鎮鮑魚仔、黑松露甜蝦多士
広島牡蠣フライ、和風煮あわびの冷製、黒トリュフ風味の
甘海老トースト

TUNA, HORSE MACKAREL AND BOTAN SHRIMPS
赤身、深海大池魚、牡丹蝦
まぐろ赤身、あじ、牡丹海老

SEA URCHIN WITH SWEET SHRIMP AND SALMON ROE SUSHI
雲丹甜蝦三文魚籽壽司
うにの甘海老といくら添え寿司

MINCED CHICKEN BALLS AND SEA BREAM SOUP
免治雞肉丸立魚湯
鯛と鶏つくねのすまし汁

AUSTRALIAN M5 WAGYU AND COD SAIKYOUYAKI
網燒澳洲M5和牛及西京銀雪魚
網焼き豪州産M5和牛と銀だら西京焼き

SEA URCHIN WITH PICKLED RICE BALL
鮮雲丹燒飯團茶漬飯
うに入り焼きおにぎり茶漬け

JAPANESE ICE-CREAM AND FRESH FRUITS WITH
OKINAWA BLACK SUGAR SYRUP
沖繩黑糖醬伴鮮果及雪糕
アイスクリームとフレッシュフルーツの沖縄黒砂糖シロップかけ



\$848 PER PAX 每位 1名様

MINIMUM 6 PAX 最少6位用 6名様以上

**OUT OF RESPECT FOR THE PRESERVATION OF THE SPECIES,
YAGURA NO LONGER OFFERS BLUE FIN TUNA.
PLEASE CHECK WITH OUR COLLEAGUES FOR SUSTAINABLE ALTERNATIVES.**

為保護世界瀕危物種，YAGURA會以其他可持續性食材代替藍鰭吞拿魚，
並停止銷售有關產品，請與本店服務員查詢。

やぐらでは絶滅の危機に瀕しているクロマグロをメニューから外させて頂いております。
持続可能な他のお料理をご用意しておりますのでスタッフにお尋ね下さい。

**IF YOU ARE VEGETARIAN OR ALLERGIC TO ANY SPECIFIC INGREDIENT,
PLEASE INFORM OUR COLLEAGUES AND WE WILL HELP YOU WITH YOUR MENU CHOICE.**

如閣下是素食者或對任何食材敏感，請通知本店服務員為閣下作特別安排。

ベジタリアンまたは食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお知らせ下さい。
出来る限りご希望に合わせて対応させていただきます。

ALL PRICES SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE

所有價目另收加一服務費

全ての料金に10%のサービス料がかかります