



KAIYŌ

Beyond Izakaya

KAIYŌ,

translated to 'ocean' in Japanese, is benchmarked to set an ambitious standard for modern Japanese cooking, with a mouthwatering seafood-inspired menu that melds Japanese traditions with Modern innovation.



Sourcing only the freshest premium ingredients from around the globe, our experienced culinary team aims to bring forward exquisite techniques, unique interpretations and perfectly balanced flavours to our guests who share the common love for Japanese cuisine.

Contemporary yet authentic, **KAIYŌ** showcases the invigorating interpretations of Modern Japanese cuisine in an elegant and inviting space, built as a respite from the hustle and bustle of the city life of Hong Kong.



刺身 刺し身

Sashimi

三文魚 サーモン Salmon	\$58	油甘魚 はまち Yellowtail	\$138
牡丹蝦 ボタン海老 Botan Shrimp	\$58	左口魚 ヒラメ Flounder	\$148
北海道牡丹蝦 北海道ボタン海老 Hokkaido Botan Shrimp	\$68	深海池魚 シマアジ Striped Jack	\$148
甜蝦 甘エビ Sweet Shrimp	\$68	左口魚薄切 ヒラメ薄きり Thinly-sliced Flounder	\$238
赤貝 赤貝 Ark Shell	\$88	海膽 うに Sea Urchin	\$240
北海道帶子 北海道ホタテ Hokkaido Scallops	\$88	吞拿魚背 背トロ Tuna	\$108
金目鯛 キンメダイ Golden Eye Sea Bream	\$118	中吞拿魚腩 中トロ Semi-Fatty Tuna	\$330
三文魚籽 イクラ Salmon Roe	\$118	大吞拿魚腩 大トロ Prime Fatty Tuna	\$380
真鯛 マダイ Sea Bream	\$118		

三文魚配柚子醬油 \$268
サーモンの柚子醬油
Sliced Salmon with Yuzu Soy Sauce

油甘魚配柚子醬油 \$288
はまちの柚子醬油
Yellowtail in Yuzu Soy Sauce

上刺身盛 (5点) \$298
上刺し身5点盛り合わせ
Assorted Sashimi Platter (5 kinds)

特上刺身盛 (7点) \$638
特上刺し身7点盛り合わせ
Deluxe Sashimi Platter (7 kinds)

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.
• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.
• 如有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。
• お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます。御寿司の中にワサビが
つけておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください。すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

壽司 すし

Sushi

蟹籽 飛び子 Crab Roe	\$28	吞拿魚背 背トロ Tuna	\$48
真鯛 マダイ Sea Bream	\$28	中吞拿魚腩 中トロ Semi-Fatty Tuna	\$98
三文魚 サーモン Salmon	\$28	大吞拿魚腩 大トロ Prime Fatty Tuna	\$118
左口魚 ヒラメ Flounder	\$38	三文魚籽 イクラ Salmon Roe	\$58
油甘魚 はまち Yellowtail	\$38	牡丹蝦 ボタン海老 Botan Shrimp	\$68
左口魚邊 えんがわ Flounder Fin	\$38	北海道牡丹蝦 北海道ボタン海老 Hokkaido Botan Shrimp	\$78
深海池魚 シマアジ Striped Jack	\$38	金目鯛 キンメダイ Golden Eye Sea Bream	\$78
甜蝦 甘エビ Sweet Shrimp	\$38	白蝦 白えび White Shrimp	\$108
赤貝 赤貝 Ark Shell	\$38	A4和牛 A4和牛 A4 Wagyu Beef	\$108
北海道帶子 北海道ホタテ Hokkaido Scallops	\$48	海膽 うに Sea Urchin	\$68
原條海鰻 アナゴ Sea Eel	\$68	日本海膽 日本うに Japanese Sea Urchin	\$118

健康素壽司 健康ベジタリアンすし Vegetarian Sushi	\$168	上壽司盛 (九件) 上すし盛り合わせ (9貫) Assorted Sushi Platter (9 pcs)	\$328
Kaiyō 招牌壽司 Kaiyō おすすめすし Kaiyō Signature Sushi	\$238	特上壽司盛 (十二件) 特上すし盛り合わせ (12貫) Deluxe Sushi Platter (12 pcs)	\$568

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.
• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.
• 如有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。
お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます。| 御寿司の中にワサビがつけておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください。| すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

火炙寿司 炙りすし

Aburi Sushi

火炙三文魚 炙りサーモン \$28
Aburi Salmon

火炙左口魚邊 \$48
炙りえんがわ
Aburi Flounder Fish

火炙A4和牛 炙りA4和牛 \$108
Aburi A4 Wagyu Beef

火炙吞拿魚中腩 \$108
炙り中トロ
Aburi Semi-Fatty Tuna

火炙大吞拿魚腩 \$118
炙り大トロ
Aburi Prime Fatty Tuna

卷物 巻き物

Rolls

青瓜卷 かつば巻き \$38
Cucumber Roll

蟹柳卷 かにかま巻き \$38
Crab Stick Roll

玉子卷 たまご巻き \$38
Tamago Roll

鐵火卷 てっかまき \$88
Tuna Roll

碎蔥吞拿魚腩卷 \$120
ネギトロ
Minced Toro Roll with Scallions

牛油果軟殼蟹卷 \$128
アボカドソフトシェルクラブロール
Soft Shell Crab & Avocado Roll

加州卷 \$128
カリフォルニアロール巻き
California Roll

鰻魚玉子卷 うなぎ卵巻き \$128
Eel Tamago Roll

三文魚手卷 サーモン手巻き \$48
Salmon Hand Roll

蟹籽手卷 飛び子手巻き \$68
Crab Roe Hand Roll

鐵火手卷 鉄火手巻き \$68
Tuna Hand Roll

加州手卷 \$68
カリフォルニアロール手巻き
California Hand Roll

天婦羅蝦手卷 \$68
天ぷら海老の手巻き
Tempura Shrimp Hand Roll

牛油果軟殼蟹手卷 \$78
ソフトシェルクラブ手巻き
Soft Shell Crab & Avocado Hand Roll

碎蔥吞拿魚腩手卷 \$78
ネギトロ手巻き
Minced Toro Hand Roll with Scallions

海膽手卷 雲丹手巻き \$150
Sea Urchin Hand Roll

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.

• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.

• 如有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます。御寿司の中にワサビがつけておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください。すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

小吃 おつまみ

Small Bites

海鹽枝豆 岩塩えだまめ \$48
Sea Salt Edamame

香脆鱈魚乾 焼きたら棒 \$48
Cod Fish Crisp

菠菜配胡麻醬 \$58
ほうれん草胡麻たれ
Spinach in Sesame Dressing

海鮮日式茶碗蒸 \$48
シーフード茶碗蒸し
Seafood Chawanmushi

黑豆甘露煮 黒豆の甘露煮 \$58
Honey-glazed Black Beans

玉子焼 厚焼き玉子焼き \$68
Japanese Egg Omelette

焼猪肉餃子 焼きギョーザ \$68
Pan-Fried Pork Gyoza

味淋鶏泡魚干 \$78
フグみりん干し
Grilled Dried Puffer Fish

龍蝦蟹籽沙律 \$78
ロブスター飛び子サラダ
Lobster Salad with Crab Roe

沖繩猪手 沖繩とんそく \$88
Braised Pork Knuckles

漬物盛 漬け物盛り合わせ Assorted Pickles

青瓜淺漬 胡瓜 \$28
Cucumber

和風大蒜 にんにく \$32
Garlic

京風蘿蔔 大根 \$38
Radish

東瀛牛蒡 ゴボウ \$48
Burdock

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.

• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.

• 如有食物過敏・請通知店員・我們會盡力配合調整・廚師已在壽司內加入芥末・如不需要・請通知店員・所有價格另加一服務費均以港幣計算
お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます | 御寿司の中にワサビが
つけておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください | すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

炸物 揚げ

Fried

土佐豆付 土佐豆付揚げ \$68
Japanese-style Fried Tofu

芝麻炸雞翼 胡麻手羽先 \$68
Sesame Fried Chicken Wings

脆炸雞軟骨 軟骨のから揚げ \$68
Crispy Fried Chicken Cartilage

吉烈黑豚西冷 黒豚かつ \$158
Deep Fried Kurobuta Pork Loin

天婦羅 天ぷら

Tempura

日本蕃薯天婦羅 \$78
サツマイモ天ぷら
Japanese Sweet Potato Tempura

海膽天婦羅 ういの天ぷら \$148
Uni Tempura

無花果天婦羅 \$78
イチジクの天ぷら
Fig Tempura

海鰻天婦羅 \$188
アナゴの天ぷら
Sea Eel Tempura

田園野菜天婦羅 \$88
田園の野菜天ぷら
Assorted Vegetables Tempura

天婦羅盛 \$238
天ぷらの盛り合わせ
Deluxe Assorted Tempura

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.
• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.
• 如果你有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。
お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます | 御寿司の中にワサビが
つけておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください | すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

串焼 くし焼き

Skewers

冬菇 しいたけ Shiitake Mushroom	\$32	明太子醬雞肉串 明太子つくね Grilled Mentaiko Chicken Yakitori	\$48
燒煙肉萵筍卷 アスパラベーコン巻き Smoked Bacon Celtuce Roll	\$38	燒黑豚肉白蔥串 ネギ豚串焼き Grilled Kurobuta Pork with Japanese Leek	\$48
秋葵 オクラ Okra	\$38	月見雞肉棒 月見つくね Chicken Meatball with Japanese Egg Yolk	\$58
燒雞翼 手羽先 Grilled Chicken Wing	\$42	燒牛脷 牛タン焼き Grilled Beef Tongue	\$68
日本南瓜 日本カボチャ Japanese Pumpkin	\$46	燒白鱈 うなぎの白焼き Grilled Conger Eel	\$78
日本青椒仔 ししとう Japanese Shishito Pepper	\$46	燒海蝦 車エビ Grilled Sea Prawn	\$128

燒物 焼き物 On the Grill

慢煮豚角 豚の角煮 Slow-cooked Pork Belly	\$78	燒鯖魚 サバの塩焼き Grilled Mackerel	\$148
長芋明太子醬海膽大菇 明太子ソースの長芋雲丹大統領シイタケ Stuffed Shiitake Mushroom with Mentaiko, Yam and Uni	\$98	浦燒鰻魚 鰻の蒲焼 Grilled Eel	\$258
慢煮牛小排 カルビのとろとろ煮 Slow-cooked Baby Beef Ribs	\$98	銀鱈魚西京味噌燒 銀たらの西京味噌焼き Grilled Miso Silver Cod Fish	\$268
燒原隻魷魚 いかの姿焼き Grilled Whole Squid	\$138	一夜乾馬友魚 ツバメコノシロー夜干し Grilled Japanese Threadfin Fish	\$288

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.

• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.

• 如有食物過敏・請通知店員・我們會盡力配合調整・廚師已在壽司內加入芥末・如不需要・請通知店員・所有價格另加一服務費均以港幣計算
お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます | 御寿司の中にワサビがつ
けておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください | すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

麵 麵類とスープ

Noodles

日式蕎麥面 (冷/熱) \$88 そば (冷/熱) Soba Noodles (Hot/Cold)	吉烈豬扒烏冬 \$218 (日本產豬扒) 豚カツうどん (日本產の豚肉使用) Tonkatsu Udon (Japanese Pork)
什菜稻庭烏冬 (冷/熱) \$98 稻庭うどんと野菜 (冷/熱) Inaniwa Udon with Vegetable (Hot/Cold)	美國和牛烏冬 和牛うどん \$188 US Wagyu Beef Udon
明太子冷烏冬 \$128 明太子ざるうどん Mentaiko Cold Udon	日本和牛烏冬 和牛うどん \$228 Japanese Wagyu Beef Udon
什錦天婦羅蕎麥面/ 烏冬 (冷/熱) \$188 天ぷらそば/うどん (冷/熱) Assorted Tempura Soba/Udon (Hot/Cold)	

飯 めし類

Rice

茶漬飯 \$68 (三文魚/梅子/木魚絲) お茶漬け (サーモン/うめ/糸カツオ) Japanese Tea Rice (Salmon/Plum/Bonito Flakes)	三文魚親子丼 \$198 サーモンの親子丼 Salmon Ikura Don
天婦羅海鰻丼 \$228 雲丹の天ぷら丼 Sea Eel Tempura Don	香蔥吞拿魚腩蓉丼 \$268 ネギトロ丼 Negitoro Don
大蝦天婦羅丼 \$238 海老の天ぷら丼 Jumbo Prawn Tempura Don	燒日本和牛鵝肝丼 \$268 燒き和牛とフォアグラ丼 Japanese Wagyu Don with Foie Gras
北海道十勝豚肉丼 \$198 北海道十勝の豚肉丼 Tokachi Butadon	燒日本和牛海膽丼 \$288 燒き和牛と雲丹丼 Japanese Wagyu Don with Sea Urchin
吉烈豬扒蛋丼 豚のかつ丼 \$198 Tonkatsu Don	海膽三文魚籽丼 \$328 うにとイクラ丼 Uni Ikura Don
浦燒鰻魚丼 鰻の蒲燒丼 \$228 Unadon	

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.

• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.

• 如有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます。御寿司の中にワサビがつけておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください。すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

