



泓

MIZUMI



## 精選套餐

Mizumi signatures

「泓」セットメニュー

mop 888

時令前菜

Seasonal assorted delicacies

八寸

斑節蝦蝦丸清湯

Kuruma prawn shinjo in ichiban dashi soup

海老真丈の煮物椀

廚師精選刺身

Chef selection of daily sashimi

お造り

和牛牛扒

Wagyu beef steak

黒毛和牛ステーキ

北海道三文魚和三文魚子土鍋御飯

Cooked rice with Hokkaido salmon and Ikura

北海道産鮭といくらの炊き込みご飯

時令水果

Assorted seasonal fruits

果物

## 開胃菜

### Appetizers

#### 前菜

	mop		mop
味噌焗茄子和斑節蝦 Kuruma prawn and eggplant dengaku 車海老と茄子の田楽	180	時令前菜 Seasonal assorted delicacies 八寸	380
蠔 Oyster 牡蠣	200	海膽茶碗蒸 Chawanmushi with uni 雲丹茶碗蒸し	480
蒸腐皮喜之次 Steamed yuba with kinki fish きんきの湯葉蒸し	280	蒸蟹配土佐醋 Steamed crab with Tosazu sauce 蒸し蟹と土佐酢	580
鮮番茄配冷涮和牛 Chilled wagyu beef and tomato shabu shabu 和牛とトマトの冷しゃぶ仕立て	280		

湯

## Soups

椀物

	mop
赤味噌湯 Red miso soup 赤出汁	50
斑節蝦丸清湯 Kuruma prawn shinjo in ichiban dashi soup 海老真丈の煮物椀	180
日本石斑魚清湯 Japanese grouper Kue in ichiban dashi soup クエの煮物椀	280
鮑魚清湯 Abalone soup 鮑の煮物椀	400

## 時令刺身

### Seasonal sashimi

#### 御造り

	mop
五款精選刺身拼盤 Assorted sashimi (5 kinds) 季節の御造り五種盛り	900
十款廚師之選刺身拼盤 Omakase sashimi (10 kinds) 季節の御造り十種盛り	1,588
鮪赤身 Tuna – akami 鮪赤身	264
三文魚子 Salmon roe いくら	324
牡丹蝦 Botan prawn 牡丹海老	500
海膽刺身 Uni sashimi 雲丹	600
金槍魚腩刺身 Otoro sashimi 大とろ	688

## 時令壽司

### Seasonal sushi

#### 鮭

	mop
五款精選壽司 Assorted sushi (5 kinds) 季節の鮭五種盛り	640
十款廚師壽司之選 Omakase sushi (10 kinds) 季節の鮭十種盛り	1,080
鮭赤身 (3件) Tuna – akami (3 pieces) 鮭赤身	264
三文魚子 (3件) Salmon roe (3 pieces) いくら	324
牡丹蝦 (3件) Botan prawn (3 pieces) 牡丹海老	500
海膽 (3件) Uni (3 pieces) 雲丹	600
金槍魚腩 (3件) Otoro (3 pieces) 大とろ	688

## 主菜

### Main

#### 焼き物

	mop
黒毛猪涮鍋 Kurobuta pork shabu-shabu 黒豚のしゃぶしゃぶ	388
鹽焼赤鯉魚 Charcoal grilled nodoguro のどぐろの塩焼き	488
黒毛和牛壽喜焼 Wagyu beef sukiyaki 黒毛和牛すき焼き	488

## 鐵板燒

### Teppanyakis

#### 鉄板焼き

	mop
烤時令蔬菜 Grilled vegetables 季節のグリル野菜	160
黒毛和牛西冷 Wagyu beef sirloin 黒毛和牛サーロイン	888
黒毛和牛牛柳 Wagyu beef fillet 黒毛和牛ヒレ	1,088
原隻伊勢龍蝦 Grilled Ise lobster 伊勢海老の焼き物	時價 Market Price 時価
原隻鮑魚 Grilled abalone 鮑の姿焼き	時價 Market Price 時価



天婦羅  
Tempuras  
天ぷら

	mop
雑錦蔬菜天婦羅 Assorted vegetable tempura 野菜の天ぷら盛り合わせ	158
雑錦天婦羅 Assorted tempura 天ぷら盛り合わせ	388
龍蝦天婦羅配時令蔬菜 Lobster and seasonal vegetable tempura ロブスターと季節野菜の天ぷら	588
和牛紫蘇卷天婦羅 Wagyu rolled with shiso leaf tempura 和牛の紫蘇巻き天ぷら	688

# 米飯及麵食

## Rice & noodles

### 御飯と麵

mop

高知縣四萬十源流之里嚴選有機大米 88

Special cultivation rice 'Kinumusume'  
from Shimanto, Kochi

高知県四万十産特別栽培米「きぬむすめ」

季節野菜土鍋御飯 188

Cooked rice with seasonal vegetable

季節野菜の炊き込みご飯

北海道三文魚和三文魚子土鍋御飯 588

Cooked rice with Hokkaido salmon  
and Ikura

北海道産鮭といくら炊き込みご飯

赤鮭魚土鍋御飯 588

Cooked rice with nodoguro

のどぐろの炊き込みご飯

和牛素麵 220

Wagyu somen noodle

和牛煮麵



