

特選おまかせ刺身盛り合わせ Sashimi Platter

鮮魚八種刺身盛り合わせ Sushi To's Premium Sashimi Platter (8 kinds) 極上刺身盛(八款)	\$780
鮮魚刺身五種盛り合わせ Jet Fresh Sashimi Platter (5 kinds) 日本直送鮮魚刺身盛(五款)	\$480
鮮魚刺身三種盛り合わせ Assorted Sashimi Platter (3 kinds) 精選刺身盛(三款)	\$380

日本鮮魚市場から空輸便で仕入れた新鮮生本鮪 Blue Fin tuna Jet Fresh from Japan Seafood Market

	刺身 Sashimi	握り寿司 Nigiri Sushi
本鮪大とろ刺身 Fatty Tuna O-toro 大吞拿魚腩	5 pieces \$600	2 pieces \$280
本鮪中とろ刺身 Mid Fatty Tuna Chu-toro 中吞拿魚腩	5 pieces \$400	2 pieces \$160
本鮪赤身刺身 Tuna Akami 吞拿魚	5 pieces \$268	2 pieces \$110
本鮪三種盛り合わせ Three Kinds of Fresh Blue Fin Tuna Platter 吞拿魚三款盛	Each 2 pieces \$458 \$348	

寿司盛り合わせ Sushi Platter

特選プレミアム寿司To's寿司盛り合わせ Sushi To's Premium Sushi Platter (15 Pieces) 極上寿司盛	\$780
寿司盛り合わせ Sushi To's Feature Sushi Platter (10 Pieces) 精選寿司盛	\$580



Our Executive Chef Maeda Norihisa Signature Dishes

サービス料金を別途10%頂戴いたします A 10% service charge will be added to your bill

握り寿司Nigiri Sushi, 刺身Sashimi

	刺身 Sashimi	握り寿司 Nigiri Sushi 2 pieces
サーモン Salmon 三文魚	\$108	\$58
はまち Yellow tail 油甘魚	\$128	\$58
真鯛 Sea Bream 真鯛	\$138	\$68
縞鯊 Striped Jack 深海池魚	\$168	\$98
日本産 赤貝 Japanese Aka-gai Ark Shell 日本産 赤貝	\$128	\$128
甘えび Sweet Prawn 甜蝦	\$138	\$100
牡丹海老 Botan Shrimp 牡丹蝦	\$148	\$148
北海道産帆立貝 Hokkaido Scallop 北海道帆立貝	\$158	\$158
イクラ醤油漬け Salmon Roe 三文魚籽		\$80
北海道産雲丹 Hokkaido Sea Urchin 北海道海胆		per piece \$130



Our Executive Chef Maeda Norihisa Signature Dishes

サービス料金を別途10%頂戴いたします A 10% service charge will be added to your bill

創作握り寿司 Creative Nigiri Sushi (2 Pieces)



真鯛昆布締め 茗荷と土佐酢ゼリー

Konbu Marinated Sea Bream

\$78

土佐昆布真鯛寿司

炙り烏賊 天然塩とライム

Seared Squid with Sea Salt and Lime

\$88

海鹽焼魷魚寿司

炙り江戸前穴子白煮 有馬山椒と甘辛煮詰めだれ

Grilled Sea Eel

\$98

焼海鰻山椒寿司



白醤油漬け生本鮪 塩昆布と煎り胡麻

White Soy Marinated Red Tuna

\$108

白醤油昆布赤身寿司



炙り鹿児島産和牛 山葵と金山寺味噌

Seared Kagoshima Wagyu Beef, Wasabi Kinzanji Miso

\$188

芥辣味噌焼鹿児島和牛寿司

創作巻き寿司 Harlan.G's Funky Maki Rolls

6 pieces

ビー・エル・ティー BLT Maki

Crispy Bacon, Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese, Mustard Mayonnaise

\$128

煙肉蕃茄芝士卷



マジックマッシュルーム Magic Mushrooms Maki

Porchini, Shitake Mushroom, Crispy Tempura Flake, White Truffle Mayo

\$178

素菜野菌卷

ハッピーチキン Happy Chicken Maki

Yuzu Pepper Spiced Chicken, Avocado, Leek, Chive, Teriyaki Sauce

\$178

鶏肉牛油果卷



ドラゴンファイヤー Dragon Fire Maki

Crispy Soft Crab Tempura, Mango, Frying Fish Roe & Spicy Jalapeno Aioli

\$198

火龍卷



シュリンピー Shrimpy Maki

Botan Shrimp, Tuna Tartar, Salmon Roe, Chive, Sesame, Mango Sauce

\$268

牡丹蝦赤身卷



Our Executive Chef Maeda Norihisa Signature Dishes

サービス料金を別途10%頂戴いたします A 10% service charge will be added to your bill

巻き寿司、手巻き寿司 Roll Sushi, Hand Roll Sushi

	Sushi Roll Maki	Hand Roll Temaki
沢庵巻き Yellow Radish 黄瓜巻	\$48	\$48
干瓢巻き Kanpyou 干瓢巻	\$48	\$48
胡瓜巻き Cucumber 青瓜巻	\$48	\$48
カリフォルニア巻き California 加州巻	\$78	\$58
鉄火巻き Tuna Akami 鉄火巻	\$108	\$88
葱とろ巻き Chopped Fatty Tuna and Spring Onion 碎葱吞拿魚腩巻	\$148	\$128
ソフトシェルクラブアボカド Soft Shell Crab and Avocado Hand Roll 軟殻蟹牛油果手巻		\$88
マジックマッシュルーム Magic Mushroom Hand Roll 素菜野菌手巻		\$88
海老天婦羅手巻 Prawn Tempura Hand Roll 天婦羅蝦手巻		\$98
フォアグラマンゴー手巻 Foie Gras and Mango Hand Roll 鵝肝、芒果手巻		\$128



Our Executive Chef Maeda Norihisa Signature Dishes

サービス料金を別途10%頂戴いたします A 10% service charge will be added to your bill

前菜 Let's Get Party Started

枝豆の塩茹で Edamame 日本枝豆	\$58
烏賊の黄金飛び子和え Squid Marinated in Golden Fish Roe 黄金飛魚子烏賊漬	\$58
甘海老の米麴塩辛漬け Malt Salted Sweet Shrimp 甘海老塩辛漬	\$78
炙り河豚の味醂干し Sun Dried Blow Fish, Mayo Dip 味醂河豚干	\$108

サラダ Salad

厚揚げ、茄子、水菜、大根サラダ、一味と胡麻油のドレッシング Crispy Fried Tofu, Eggplant, Mizuna, Daikon Salad, Spicy Soya Dressing 水菜豆腐沙律配和風麻油汁	\$98
低温調理で柔らかく仕上げたサーモンと温泉玉子のサラダ 胡麻醤油ドレッシング Slow Cooked Salmon, 68 Degrees Onsen Egg salad, Sesame Soy Dressing 低温烹調三文魚温泉蛋沙律配胡麻和風汁	\$168
TÔ 低温調理で仕上げた鱈場蟹と海草の豆腐サラダ To's旨味柚子ドレッシング Slow Cooked King Crab, Seaweed, Tofu Salad, To's Umami Yuzu Dressing 鱈場蟹海藻豆腐沙律配和風柚子汁	\$248

椀物 Soup

本日鮮魚の味噌汁 Daily's Fish Miso Soup 本日鮮魚味噌湯	\$48
蛤、海老、帆立の海鮮土瓶蒸し Clam, Prawn, Scallop of "Hoishin" Dobin Earthen Pot 海鮮土瓶	\$98
蛤と日本酒スープ煮、柚子と三つ葉の香りを添えて Hamaguri Clam in Sake Soup, Yuzu and Mitsuha Potherb 清酒煮蜆	\$148



Our Executive Chef Maeda Norihisa Signature Dishes

サービス料金を別途10%頂戴いたします A 10% service charge will be added to your bill

天婦羅 Tempura

日本産薩摩芋天婦羅
Japanese Sweet Potato Tempura \$88
日本蕃薯天婦羅

野菜天婦羅盛り合わせ
Japanese Vegetable Tempura Platter \$168
野菜天婦羅盛

TÔ 北海道産鱈場蟹と帆立貝の湯葉巻き天婦羅
Hokkaido King Crab and Scallop, Yuba Skin Tempura Roll \$188
鱈場蟹脚帶子腐皮天婦羅

海老天婦羅
Prawn Tempura (5pieces) \$188
海蝦天婦羅

天婦羅盛り合わせ
Tempura Platter \$198
雑錦天婦羅

揚げ物 Deep Fried

揚げ出し豆腐
Deep Fried Bean Curd in Soy Dashi Broth \$88
日式炸木綿豆腐

山口県産長州地鶏のパン粉揚げ、ポン酢おろし
Panko Crusted Yamaguchi Chochu Chicken, Ponzu Sauce \$168
吉列山口産長州地鶏配自家製酸汁

TÔ 広島牡蠣のフライ黒トリュフ味噌ソース
Panko Crusted Hiroshima Oyster, Black Truffle Miso Sauce \$198
吉列広島牡蠣配黒松露麵豉醬

TÔ Our Executive Chef Maeda Norihisa Signature Dishes
サービス料金を別途10%頂戴いたします A 10% service charge will be added to your bill

焼物、炉端焼き、焼き串 Grilled Robata Yaki

獅子唐の網焼き Green Pepper 日本青椒仔	\$68	宮崎県産黒豚粗挽きソーセージ Miyazaki Black Pork Sausage 宮崎県黒豚肉腸	\$88
千両茄子の網焼き Eggplant 日本千両茄子	\$88	モモ肉(山口県産長州地鶏) Chicken Leg 鶏肉	\$98
アスパラガス Asparagus 蘆筍	\$88	胸肉(山口県産長州地鶏) Chicken Breast 鶏胸肉	\$98
大黒しめじ Japanese Shimeji Mushroom 大黒本菇	\$88	手羽(山口県産長州地鶏) Chicken Wings 雞翼	\$108
トウモロコシ Japanese Corn 日本粟米	\$88	つくね(山口県産長州地鶏) Minced chicken 免治雞肉	\$98
ウズラの卵 Quail Egg 鵪鶉蛋	\$88	岩手県産白金豚 Platinum Pork 岩手縣白金豚	\$98
		牛タン OX Tongue 牛舌	\$108
30日間熟成オーストラリア産ラム肉、唐辛子と赤味噌のソース 30 Day Aged Australia Lamb Rack, Spicy Chilli and Red Miso Sauce 焼30日熟成澳洲羊架配赤味噌汁			\$208
TÔ 岩手県産白金豚ロースステーキ黒トリュフと信州味噌のソース Iwate Platinum Pork Loin Steak, Black Truffle Miso Sauce 焼岩手縣白金豚配黒松露麵豉醬			\$278
銀鱈の西京味噌漬け焼き Broiled Saikyo Miso Marinated Silver Cod 銀鱈魚西京焼			\$258
TÔ 北海道産鱈場蟹と帆立貝グリル 有馬山椒ソース Hokkaido Taraba King Crab, Scallop, "Arima" Sansho Pepper Sauce 焼鱈場蟹脚伴帶子配有馬山椒汁			\$268
60日間熟成牛肉リブロースの照り焼きステーキ 60 Day Aged Grilled Beef Rib Eye Teriyaki Steak 照焼60日熟成美國肉眼			\$338
鹿児島県産和牛リブロースステーキ 山葵、ポン酢 Kagoshima Wagyu Beef Steak, Wasabi and Ponzu Sauce 鹿兒島和牛配山葵，酸汁			\$588

TÔ Our Executive Chef Maeda Norihisa Signature Dishes
サービス料金を別途10%頂戴いたします A 10% service charge will be added to your bill

煮物,蒸物 Simmered Steamed

生雲丹と汲み上げ湯葉の餡かけ茶碗蒸し
Steamed Japanese Egg Custard, Soft Yuba, Sea Urchin, Sticky Bonito Broth \$98
海膽蒸蛋

喜知次の煮付け
Boiled Ocean Peach (Kinki) in Reduction Soy Sauce Market Price
汁煮北海道喜知次

食事 Rice, Noodle

かけうどん (冷/温)
Kake Udon Noodle (Cold or Hot) \$78
讃岐烏冬(冷/熱)

野菜うどん
Vegetable Udon Noodle in the Soup \$98
野菜湯烏冬

天婦羅うどん (冷/温)
Tempura Udon Noodle (Cold or Hot) \$128
天婦羅烏冬(冷/熱)

TÔ 冷製鹿児島県産和牛のしゃぶしゃぶと温泉卵のうどん
Kagoshima Wagyu Beef Shabu Shabu and Onsen Egg cold Udon Noodle \$218
鹿児島和牛伴温泉蛋冷烏冬

鹿児島県産和牛のうどん
Kagoshima Wagyu Beef Udon Noodle in the Soup \$228
鹿児島和牛湯烏冬

石焼き鍋御飯 Rice with Soup in a Stone Hot Pot

宮崎県産黒豚とキムチの石焼き味噌スープ御飯
Miyazaki Black Pork, Kimchi, Rice and Miso soup in Stone Hot Pot \$248
泡菜黒豚肉石頭鍋湯飯

北海道産帆立貝、蟹身、浅利、海老の海鮮石焼きスープ御飯
Hokkaido Scallop, Crab Meat Clams, Shrimp, Rice and Soup in Stone Hot Pot \$288
北海道海鮮石頭鍋飯

御飯 Rice

TÔ 黒にんにく、和牛と青葱の焼飯
Black Garlic, Wagyu Beef, Spring Onion Fried Rice \$198
黒蒜、和牛炒飯

TÔ Our Executive Chef Maeda Norihisa Signature Dishes
サービス料金を別途10%頂戴いたします A 10% service charge will be added to your bill

鉄板焼き *Teppan-yaki*

海鮮類 *Seafood*

大海老、海老の卵とガーリックバターソース King Prawn, "Ha-Chi" Dried Shrimp Roe and Garlic Butter Sauce 大海蝦伴蝦籽配蒜蓉牛油汁	\$148
銀鱈と蛤 煮詰めた玉葱のスープ Hot Iron Grilled Black Cod, Hamaguri Clams, Onion Reduction 野菌洋蔥湯焗銀鱈魚伴日本大蜆	\$178
北海道産帆立貝 いくらと塩昆布のスープ Hokkaido Scallop, Salmon Roe, Salted Konbu Seaweed Soup 昆布清湯焼北海道帆立貝	\$188
北海道産鱈場蟹、茸、アスパラガスの蟹味噌バターソース Hokkaido Taraba King Crab, Mushroom, Asparagus, Crab Miso Butter Sauce 蟹味噌高温紙焗北海道鱈場蟹	\$228
TÔ 活南アフリカ産鮑、いくら、あおさ海苔のソース Live South Africa Abalone, Sea Urchin, Salmon Roe and Green Seaweed Sauce 昆布焗南非活鮑魚配海膽八方汁	\$268
TÔ 活ボストンロブスター、雲丹バターソースと黒とび子 Live Boston Lobster, Black Crab Roe and Sea Urchin Butter Sauce 波士頓活龍蝦配黑蟹籽、海膽牛油汁	\$298

野菜 *Vegetable*

南瓜 Japanese Pumpkin 南瓜	\$58	長芋 Japanese Yam Potato 日本長芋	\$88
薩摩芋 Japanese Sweet Potato 日本蕃薯	\$58	大黒しめじ Daikoku Shimeji Mushroom 大黒本菇	\$68
獅子唐 Shishito Pepper 日本青椒仔	\$58	木綿豆腐 Japanese Momen Tofu 日本豆腐	\$68
千両茄子 Senryo Nasu Eggplant 千両茄子	\$88	野菜盛り合わせ Vegetable Platter 鉄板焼野菜	\$138



Our Executive Chef Maeda Norihisa Signature Dishes

サービス料金を別途10%頂戴いたします A 10% service charge will be added to your bill

鉄板焼き *Teppan-yaki*

肉類 *Meat*

	60日間熟成US牛肉 60 Days Aged US Beef	鹿児島県産和牛 Kagoshima Wagyu
牛蒡漬け、山葵昆布の牛肉巻き 日本野菜添え Burdock Pickle, Wasabi Konbu Beef Roll & Japanese Vegetable 牛蒡漬、山葵昆布牛肉巻配日本野菜	\$228	\$438
青葱、大葉、生雲丹の牛肉巻き 日本野菜添え Spring Onion, Oba Leaf, Sea Urchin Beef Roll & Japanese vegetable 青葱、大葉、海膽牛肉巻配日本野菜	\$298	\$558
60日間熟成アメリカ産牛リブロース肉ステーキ 照り焼きソース 60 Day's Aged US Beef Rib Eye, Teriyaki Sauce 60日熟成美國肉眼配照焼汁		150 g \$328
鹿児島県産和牛リブロースステーキ 山葵と白醬油のバターソース Kagoshima Wagyu Beef Steak, Wasabi, White Soy Butter Sauce 鹿児島和牛配山葵、白醬油汁		150 g \$588
フランス産フォアグラ、無花果、長芋 蜂蜜とバルサミコ酢のカaramelソース French Foie Gras, Fig, Japanese Yam, Black Caramel Sauce 法國鵝肝配無花果、長芋、黒糖醋汁		\$178



Our Executive Chef Maeda Norihisa Signature Dishes

サービス料金を別途10%頂戴いたします A 10% service charge will be added to your bill