

# Teppanyaki Food Menu

## CHARGEABLE DINNER MENU 18:30 TO 22:00

### SALAD



Tuna Salad- 19.<sup>00</sup>

Fresh Maldivian Tuna, Mix Lettuce, Cucumber, Onions, Seaweed, Flying Fish Roe and Sesame Dressing



Ebi Salad - 19.<sup>00</sup>

Sweet Shrimp, Mix Lettuce, Cucumber, Onions, Seaweed, Flying Fish Roe and Sesame Dressing



Kaisei Salad- 26.<sup>00</sup>

Mixed Seafood, Mix Lettuce, Cucumber, Onions, Seaweed, Flying Fish Roe and Sesame Dressing

### SUSHI BAR MENU

#### MAKI ROLL & URAMAKI



Kapa Maki- 19.<sup>00</sup>

6 pcs. Cucumber Maki roll



Sake Maki- 22.<sup>00</sup>

6 pcs. Norwegian Salmon Maki Roll



Ebi Maki - 22.<sup>00</sup>

6 pcs. Sweet Shrimp Maki Roll



Irufushi Signature- 25.<sup>00</sup>

6 pcs. Maki Roll with Salmon, Cucumber, Crab, Philadelphia Cheese, Sesame Seed, Spring Onion, Flying Fish Roe, Potato Crunch and Sauce

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Alcohol

Beef

Dairy

Egg

Fish

Gelatin

Gluten

Gluten-Free

Hot & Spicy

Meat

Nuts

Seafood

Sesame

Shellfish

Soy

Vegan

## SUSHI BAR MENU

### MAKI ROLL & URAMAKI



California Uramaki- 22.<sup>00</sup>  
6 pcs. Maki Roll with Crab, Cucumber, Flying Fish Roe



Spicy Maguro Uramaki- 25.<sup>00</sup>  
6 pcs. Maki with Fresh Maldivian Tuna, Crab, Cucumber, Spring Onion, Flying Fish Roe, Sesame Seed



Rainbow Maki - 25.<sup>00</sup>  
6 pcs. Maki with Tuna, Crab, Salmon, Cucumber, Black Caviar, Chuka Wakame, Flying Fish Roe



Special Kanikama- 25.<sup>00</sup>  
6 pcs. Maki with Shrimp, Crab, Cucumber, Sesame Seed, Flying Fish Roe

### SOUP



Tofu Nabe- 14.<sup>00</sup>  
Miso Paste, Soft Tofu, Wild Shitake Mushroom, Leeks, Wakame

### NIGIRI SUSHI



Salmon Nigiri- 18.<sup>00</sup>  
Norwegian Salmon



Tuna Nigiri- 18.<sup>00</sup>  
Maldivian Tuna

### GUNKAN



Ebi Gunkan- 19.<sup>00</sup>  
Tiger Prawns, Japanese Mayonnaise, Spring Onion



Negitoro Gunkan- 19.<sup>00</sup>  
Maldivian Tuna with Japanese Mayonnaise, Spring Onion



Sake Gunkan- 19.<sup>00</sup>  
Norwegian Salmon with Japanese Mayonnaise, Spring Onion

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Alcohol

Beef

Dairy

Egg

Fish

Gelatin

Gluten

Gluten-Free

Hot & Spicy

Meat

Nuts

Seafood

Sesame

Shellfish

Soy

Vegan



### SUSHI & SASHIMI PLATTER – 38.00

2 pcs. Nigiri Sushi, 3 pcs. California Uramaki Roll, 3 Slices of Maldivian Tuna Sashimi, 3 Slices of Norwegian Salmon



### SASHIMI PLATTER – 32.00

5 slices of Maldivian Tuna and 5 Slices of Norwegian Salmon  
5 Slices Reef Fish

### TEPPANYAKI



### Wagyu Beef – 125.00

Australian Wagyu Beef Tenderloin, Japanese Fried Rice, Mixed Vegetable, Choice of Teppan Sauce



### Calamari–34.00

Calamari, Japanese Fried Rice, Mixed Vegetable, Choice of Teppan Sauce



### Chicken– 34.00

Chicken Thigh, Japanese Fried Rice, Mixed Vegetable, Garlic, Spring Onion, Choice of Teppan Sauce



### Omani Lobster– 83.00

Whole Lobster, Japanese Fried Rice, Mixed Vegetable, Choice of Teppan Sauce



### Salmon– 38.00

Norwegian Salmon, Japanese Fried Rice, Mixed Vegetable, Choice of Teppan Sauce



### Tiger Prawn– 55.00

Tiger Prawn, Japanese Fried Rice, Mixed Vegetable, Choice of Teppan Sauce



### Scallop– 55.00

Scallop, Japanese Fried Rice, Mixed Vegetable, Choice of Teppan Sauce

### DESSERT



### Matcha Tea Opera Cake– 19.00

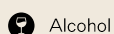


### Yuzu Meringue Tart – 19.00



### Green Tea, Mango & Wasabi Mousse – 19.00

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.



Alcohol



Beef



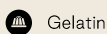
Dairy



Egg



Fish



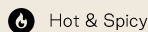
Gelatin



Gluten



Gluten-Free



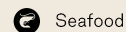
Hot & Spicy



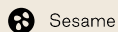
Meat



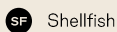
Nuts



Seafood



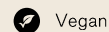
Sesame



Shellfish



Soy



Vegan

# Terрануаки

## МЕНЮ БЛЮД

Платное (а-ля карт) ужин  
18:30 до 22:00

### SALAD - САЛАТЫ



Tuna Salad / Салат С Тунцом – 19.<sup>00</sup>

Свежий мальдивский тунец, микс салата, огурец, лук, морские водоросли, икра летучей рыбы и кунжутная заправка



Ebi Salad / Салат Креветка – 19.<sup>00</sup>

Сладкие креветки, микс салата, огурец, лук, морские водоросли, икра летучей рыбы и кунжутная заправка



Kaisen Salad / Салат Кайсен – 26.<sup>00</sup>

Микс морепродуктов, микс салата, огурец, лук, морские водоросли, икра летучей рыбы и кунжутная заправка

### SUSHI BAR MENU - СУШИ-БАР

#### MAKI ROLL & URAMAKI - РОЛЛЫ МАКИ



Kara Maki / Каппа-Маки – 19.<sup>00</sup>

6 шт. маки-ролл с огурцом



Sake Maki / Саке Маки – 22.<sup>00</sup>

6 шт. маки-ролл из норвежского лосося



Ebi Maki / Эби Маки – 22.<sup>00</sup>

6 шт. маки-ролл из сладких креветок



Irufushi Signature / Ируфуши Сигнатура – 25.<sup>00</sup>

6 шт. маки-ролл с лососем, огурцом, крабом, сыром Филадельфия, кунжутом, зеленым луком, икрой летучей рыбы, хрустящим картофелем и соусом

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST.

Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергиями: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

Алкоголь

Говядина

Молочные

Яйца

Рыба

Глютен

Безглютеновые

Острое и пряное

Орехи

Птица

Морепродукты (в широком смысле)

Кунжут

Ракообразные (например, креветки, крабы)

Соя

Соя

Веган

## SUSHI BAR MENU - СУШИ-БАР

### MAKI ROLL & URAMAKI - РОЛЛЫ МАКИ



California Uramaki / Калифорния урамаки– 22.<sup>00</sup>

Ролл маки из 6 шт. с крабом, огурцом, икрой летучей рыбы



Spicy Maguro Uramaki / Острый Магуро Урамаки– 25.<sup>00</sup>

6 шт. маки со Свежим Мальдивским тунцом, крабом, огурцом, весенним луком, икрой летучей рыбы, кунжутным семенем



Rainbow Maki / Радужные Роллы – 25.<sup>00</sup>

6 шт. маки с тунцом, крабом, лососем, огурцом, черной икрой, чука вакаме, икрой летучей рыбы



Special Kanikama– 25.<sup>00</sup>

6 шт. маки с креветкой, крабом, огурцом, кунжутом, икрой летучей рыбы

### SOUP - СУП



Tofu Nabe / Тофу-Набэ– 14.<sup>00</sup>

Паста мисо, мягкий тофу, дикий гриб шиитаке, лук-порей, вакаме

### NIGIRI SUSHI - НИГИРИ - СУШИ



Salmon Nigiri / Нигири из лосося– 18.<sup>00</sup>

Норвежского лосося



Tuna Nigiri / Нигири из тунца– 18.<sup>00</sup>

Мальдивский тунец

### GUNKAN - ГУНК АНЫ



Ebi Gunkan / Эби Гункан– 19.<sup>00</sup>

Тигровые креветки Японский майонез, зеленый лук



Negitoro Gunkan / Негиторо Гункан– 19.<sup>00</sup>

Мальдивского тунца с японским майонезом, зеленым луком



Sake Gunkan / Саке Гункан– 19.<sup>00</sup>

Норвежского лосося с японским майонезом, весенним луком

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST.

Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергияй: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

Алкоголь

Говядина

Молочные

Яйца

Рыба

Глютен

Безглютеновые

Острое и пряное

Орехи

Птица

Морепродукты (в широком смысле)

Кунжут

Ракообразные (например, креветки, крабы)

Соя

Соя

Веган



## SUSHI & SASHIMI PLATTER - 38.00

Нарезка суши и сашими

2 шт. нигири суши, 3 шт. ролл Калифорния урамаки, 3 ломтика сашими из мальдивского тунца, 3 ломтика норвежского лосося



## SASHIMI PLATTER - Тарелка Сашими - 32.00

5 ломтиков мальдивского тунца и 5 ломтиков норвежского лосося 5 ломтиков рифовой рыбы

## ТЕППАНЫАКИ - ТЭППАНЪЯКИ



## Wagyu Beef / Говядина Ваго - 125.00

Вырезка австралийской говядины Ваго, японский жареный рис, микс овощей, соус теппан на выбор



## Calamari / Кальмары - 34.00

Кальмары, японский жареный рис, овощная смесь, специальный соус теппан на



## Chicken / Курица - 34.00

Куриное бедро, японский жареный рис, овощная смесь, чеснок, зеленый лук, соус теппан на выбор



## Omani Lobster / Омани Лобстер - 83.00

Целый омар, японский жареный рис, овощная смесь, соус теппан на выбор



## Salmon / Лосос - 38.00

Норвежский лосось, японский жареный рис, овощная смесь, соус теппан на выбор



## Tiger Prawn / Тигровая креветка - 55.00

Тигровая креветка, японский жареный рис, овощная смесь, соус теппан на выбор



## Scallop / Морской гребешок - 55.00

Морской гребешок, японский жареный рис, овощная смесь, соус теппан на выбор

## DESSERT - ДЕСЕРТ



## Matcha Tea Opera Cake / Чайный торт "Мача" - 19.00



## Yuzu Meringue Tart / Тарт с меренгой юзу - 19.00

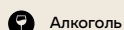


## Green Tea, Mango & Wasabi Mousse - 19.00

Мусс из зеленого чая, манго и васаби

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST.

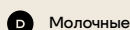
Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергиями: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.



Алкоголь



Говядина



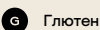
Молочные продукты



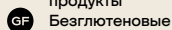
Яйца



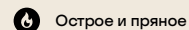
Рыба



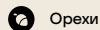
Глютен



Безглютеновые



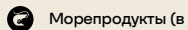
Острое и пряное



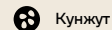
Орехи



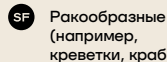
Птица



Морепродукты (в широком смысле)



Кунжут



Ракообразные (например, креветки, крабы)



Соя



Соя



Веган

# Teppanyaki

## 菜单

付费晚餐菜.0单  
18:30至22:00

### SALAD - 沙拉



Tuna Salad / 金枪鱼沙拉 - 19.00

新鲜的马尔代夫金枪鱼, 混合的莴苣, 黄瓜, 洋葱, 海藻, 飞鱼籽和芝麻酱



Ebi Salad / 埃比沙拉 - 19.00

甜虾, 混合生菜, 黄瓜, 洋葱, 海藻, 飞鱼籽和芝麻酱



Kaisen Salad / 凯森沙拉 - 26.00

混合海鲜, 混合生菜, 黄瓜, 洋葱, 海藻, 飞鱼籽和芝麻酱

### SUSHI BAR MENU - 寿司吧菜单

#### MAKI ROLL & URAMAKI - 饭团寿司卷



Kapa Maki - 19.00

黄瓜卷6个



Sake Maki - 22.00

挪威鲑鱼卷6个



Ebi Maki - 22.00

甜虾卷6个



Irufushi Signature / 伊露岛特选 - 25.00

个卷-搭配鲑鱼、黄瓜、蟹、费城奶酪、芝麻、葱、飞鱼卵、土豆脆6  
6饼和酱汁

价格以美元计价, 需收10%的服务费和17%的消费税。  
对于那些有特殊饮食要求或有过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请问经理。

酒类

鱼

坚果

贝类

牛肉

面筋

家禽

大豆

乳制品

无麸质

海鲜

大豆

鸡蛋

辣热菜

芝麻

纯素



## SUSHI BAR MENU - 寿司吧菜单

### MAKI ROLL & URAMAKI- 饭团寿司卷

#### California Uramaki- 22.00

6个卷-搭配螃蟹、黄瓜、飞鱼卵

#### Spicy Maguro Uramaki- 25.00

6个卷-搭配新鲜马尔代夫金枪鱼, 蟹, 黄瓜, 葱, 飞鱼籽芝麻

#### Rainbow Maki - 25.00

6块卷搭配金枪鱼、蟹、鲑鱼、黄瓜、黑鱼子酱, 日本鱼子酱, 飞鱼卵

#### Special Kanikama- 25.00

6块卷搭配虾、蟹、黄瓜、芝麻、飞鱼粒

### SOUP - 汤

#### Tofu Nabe / 嫩豆腐- 14.00

味噌酱, 豆腐, 野香菇, 韭菜, 裙带菜

### NIGIRI SUSHI - 寿司

#### Salmon Nigiri- 18.00

挪威鲑鱼

#### Tuna Nigiri- 18.00

马尔代夫金枪鱼

### GUNKAN

#### Ebi Gunkan / 军舰卷- 19.00

虎虾, 日本蛋黄酱, 葱片

#### Negitoro Gunkan- 19.00

马尔代夫金枪鱼配日本蛋黄酱, 葱

#### Sake Gunkan- 19.00

马尔代夫金枪鱼配日本蛋黄酱, 葱

价格以美元计价, 需收10%的服务费和17%的消费税。  
对于那些有特殊饮食要求或有过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请问经理。



酒类



牛肉



乳制品



鸡蛋



鱼



面筋



无麸质



辣热菜



坚果



家禽



海鲜



芝麻



贝类



大豆



大豆



纯素



### SUSHI & SASHIMI PLATTER - 38.00

寿司 & 饭团拼盘

2片生鱼片寿司, 3片加州饭团, 3片马尔代夫金枪鱼生鱼片, 3片挪威鲑鱼片



### SASHIMI PLATTER - 生鱼片拼盘 - 32.00

5片马尔代夫金枪鱼片和5片挪威鲑鱼片, 5片珊瑚礁鱼片

### TEPPANYAKI



### Wagyu Beef / 神户牛肉 - 125.00

澳大利亚神户里脊牛肉, 日本炒饭, 混合蔬菜, 意大利辣酱选择



### Calamari / 鱿鱼 - 34.00

沙拉酱, 日本炒饭, 混合蔬菜, 意大利辣酱选择



### Chicken / 鸡肉 - 34.00

鸡大腿, 日本炒饭, 混合蔬菜, 大蒜, 葱, 意大利辣酱选择



### Omani Lobster / 阿曼龙虾 - 83.00

整只龙虾, 日本炒饭, 混合蔬菜, 意大利辣酱选择



### Salmon / 三文鱼 - 38.00

挪威三文鱼, 日本炒饭, 混合蔬菜, 意大利辣酱选择



### Tiger Prawn / 虎虾 - 55.00

虎虾, 日本炒饭, 混合蔬菜, 意大利辣酱选择



### Scallop / 扇贝 - 55.00

扇贝, 日本炒米, 混合蔬菜, 意大利辣酱选择

### DESSERT - 甜品



### Matcha Tea Opera Cake / 歌剧蛋糕 - 19.00



### Yuzu Meringue Tart / 柚子酥皮塔 - 19.00



### Green Tea, Mango & Wasabi Mousse - 19.00

绿茶, 芒果和芥末慕斯

价格以美元计价, 需收10%的服务费和17%的消费税。  
对于那些有特殊饮食要求或有过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请问经理。



酒类



牛肉



乳制品



鸡蛋



鱼



面筋



无麸质



辣热菜



坚果



家禽



海鲜



芝麻



贝类



大豆



大豆



纯素