KATA

菜单

晚上7:00 – 晚上10:00

我们保证我们的餐饮场所已获得ISO 22000认证，被国际认可为最高食品安全管理系统。
如果您有特定的膳食要求或食物偏好，我们将非常愿意为您提供服务。只需与我们团队的成员交谈，我们将协助您打造独特的美食体验。

我们的菜肴均在厨房内新鲜制作，该厨房同时处理面筋、
海鲜、坚果、鸡蛋等食品。

如果您有任何特定的过敏反应、膳食需求或疑虑，我们也将非常愿意为您提供协助。请留意以下符号以协助您选择菜单：

素食类: **猪肉:** **麸质:** **无麸质:** **奶制品:** **辣:** **坚果类:** **鱼类:**
软体动物: **甲壳类动物:** **可持续来源:** **蔬菜类:**

开胃菜

麦克斯克伦沙拉 28
樱桃番茄、日本黄瓜、萝卜、芝麻、和风酱

海带胡麻沙拉 30
胡萝卜、萝卜、黄瓜、酱沙拉、牛油果、豆腐、芝麻酱

毛豆 16
麻辣毛豆

香脆明虾 42
脆皮虾天妇罗、辣柚酱、鱼籽、樱桃番茄

绚彩刺身拼盘 44
马尔代夫黄鳍金枪鱼、鲷鱼、鲑鱼、章鱼、虾、芥末、山葵

花舞握寿司 48
三文鱼、鲷鱼、虾、马尔代夫黄鳍金枪鱼、
章鱼、芥末、山葵

终极炸虾寿司 60
SUP 41

天妇罗虾、辣味金枪鱼、蓝蟹肉、火焰烧烤明太子酱、鱼籽

蔬菜寿司卷 27
黄瓜、芦笋、葱、酱萝卜、花儿南瓜、布里奶酪

天妇罗明虾 30
脆皮虾天妇罗、黄瓜、辣味蛋黄酱、海老酱、葱

辣味金枪鱼卷 30
黄瓜、牛油果、辣味蛋黄酱、葱、辣椒粉

加州卷 29
蟹肉、黄瓜、牛油果、鱼籽

海陆双拼 61
SUP 42

烧烤和牛、天妇罗虾、牛油果、干味噌、照烧酱

日式握寿司拼盘 69
SUP 44

汉堡、新款三文鱼、金枪鱼薄片、牛油果、虾蓉、扇贝

刺身寿司和卷寿司拼盘 98
SUP 75

各种寿司、刺身和卷寿司，配有冰镇

如果您有任何饮食限制或过敏，请告知您的点餐员。
所有价格以美元计算。价格需额外加收10%的服务费和适用的政府税。

图片仅供参考哦
© Yash photography

米饭、汤和面条

温暖海鲜烏冬湯面 42
热乌冬面、扇贝、蒲鲟鱼蛋、毛豆、海带、香菇

奶香南瓜豆腐汤 38
南瓜奶油汤、味噌、南瓜籽、唐辣椒、炸豆腐

海鲜炒饭 36
日式海鲜炒饭

牛肉炒荞麦面 86
SUP 55
烧烤和炒蛋荞麦面条、芦笋、香菇、毛豆、牛肉酱

和风米饭 14
蒸日本米饭

主菜

日式炸鸡Katsudon 42
脆皮炸鸡Katsu、日本蒸米饭、自制牛头犬酱、卷心菜沙拉

铁板煎牛柳 55
大蒜和蛋炒饭、芦笋、香菇、毛豆、照烧酱

西京烤鲑鱼 46
大蒜西京烤鲑鱼、芦笋、香菇、茄子、味噌酱

日式章鱼烧 48
铁板煎章鱼、大蒜和蛋炒饭、香菜和番茄醋、辣味味噌

天妇罗盛宴 38
南瓜、金针菇、茄子、芦笋、紫苏叶、胡萝卜、萝卜末

大虾 68
SUP 41
炭烤大虾、味增胡萝卜泥、婆罗门兰、柚子黄油

日式咖喱 44
日式蔬菜咖喱、日式泡菜、白萝卜、海带、蒸米饭
额外添加：和牛腰肉、炸鸡Katsudon、炸虾、脆皮豆腐

荞麦豆腐炒面 30
炒荞麦面、白菜心、脆皮豆腐、时蔬、蒜味奶油酱

如果您有任何饮食限制或过敏，请告知您的点餐员。
所有价格以美元计算。价格需额外加收10%的服务费和适用的政府税。

图片仅供参考哦
© Yash photography

日式炉端烧烤

马尔代夫珊瑚鱼	46
经典鸡肉照烧	42
鸡肉串烧（4块装）	44
和牛西冷牛排 MB9	175 SUP 95
烤羊肉	84 SUP 58
银鳕鱼西京烧	76 SUP 49

配有：日本蒸米饭、各式日式泡菜、香菇、
毛豆、照烧酱、味噌酱、烤肉酱

甜点

日式芝士蛋糕 — 24
混合浆果酱、自制香草冰淇淋、布兰迪夹心饼干

花生酱慕斯蛋糕 — 28
杏仁饼干、香草碎屑、香蕉冰淇淋

芒果椰香茶碗蒸 — 26
芒果果酱、香草碎屑、烤椰子

抹茶岩浆蛋糕 — 38
SUP 20
焦糖味奶油酱、百香果酱、香草碎屑

覆盆子舒芙蕾 — 36
SUP 19
覆盆子舒芙蕾、荔枝雪酪、覆盆子酱

樱花甜麻薯 — 18
选择您最喜欢的麻薯冰淇淋
咸焦糖、黑芝麻、草莓、荔枝、红豆、绿茶

如果您有任何饮食限制或过敏，请告知您的点餐员。
所有价格以美元计算。价格需额外加收10%的服务费和适用的政府税。

图片仅供参考哦
© Yash photography