





Welcome to Hachi

Where Japanese culinary finesse meets impeccable hospitality. Under the guidance of Chef Louiz, our menu features an array of sushi and sashimi delights, signature dishes like Umami Toast, Wagyu Hambagu and authentic Japanese Curry. Indulge in our modern izakaya-style offerings, from Ippin to Donburi Bowls, all crafted with the freshest ingredients around the world and utmost care.

Our serene dining rooms offer a tranquil setting to savour exceptional meals and forge meaningful connections.

At Hachi, we're devoted to delivering not just fine dining but unforgettable moments.



Baigai Nitsuke



Edamame



Umami Toast



Fuwa Gura Daikon



Small Bites 小菜

Edamame (Spicy on Request) \$5
Truffle & Salt Charred Japanese Green Soybean
សណ្តែកសៀងខៀវជប៉ុន (ហ៊ីរតាមសំណូមពរ) និងផ្សិត Truffle ជុតអំបិល
松露盐烤日本毛豆 (可要求辣) - 松露盐烤日本毛豆

Hiyayako Tofu \$5
Cold Tofu with Hiyayako Sauce, Leek, Wasabi
តៅហ្វូត្រជាក់បែបជប៉ុន ជាមួយទឹកជ្រលក់ពីសេស ខ្លឹមខ្យល់ វ៉ាសាប៊ី
日式冷豆腐 - 冷豆腐、冷奴酱汁、韭菜、山葵

Crispy Sake Kawa \$5
Deep-Fried Crispy Salmon Skin, Spicy Mayonnaise
ស្បែកត្រីសាល់ម៉ុនបំពងស្រួយ ជាមួយម៉ាយ៉ូណែស៊ីសឆ្ងាត់
香脆炸三文鱼皮 - 酥脆三文鱼皮、辣味美乃滋酱

Baigai Nitsuke \$6
Simmered Conch in Soy Sauce
ខ្យងប៉ាវរម្ងាស់នៅក្នុងទឹកស៊ីអ៊ីរ
日式卤花螺 - 酱油煨花螺

Aburi Chashu \$8
Semi-Grilled Japanese Braised Pork
សាច់ជ្រូកសាស៊ីរ បែបជប៉ុនអាំង
炙烧日式叉烧 - 炙烧日式豚叉烧

Shisamo Shioyaki \$10
Grilled Capelin with Salt
ត្រីស៊ីសាម៉ូអាំងអំបិល
盐烤多春鱼 - 盐炙烤多春鱼

Ei Hire \$15
Grilled Stingray Fin with Shichimi Mayonnaise
ព្រាយត្រីបំបែបជប៉ុន ជាមួយនឹងម៉ាយ៉ូណែស៊ីសឆ្ងាត់
日式烤鱼翅 - 烤黄貂鱼鱼翅、七味唐辛子美乃滋酱

Zenzai Moriawase \$15
Chef's Selection of 5 Appetizer
អាហារសម្រន់ ៥ ជម្រើសរបស់ចុងកៅ
当日综合前菜 - 主厨精选5道开胃菜

IPPIN 一品料理

Mentaiko Ninniku Bread \$5
Japanese Garlic Bread with Mentaiko Mayonnaise Sauce
នំប៉័ងខ្លឹមសធុប៉ុន ជាមួយនឹងទឹកជ្រលក់ម៉ាយ៉ូណែស៊ីសឆ្ងាត់
明太子蒜蓉烤面包 - 日式蒜香面包、明太子美乃滋酱

Truffle Chicken Liver Pâté \$6
Creamy Chicken Liver Pâté Infused with Truffle Sauce
Crispy Bread
ប៉ាតេខ្លឹមមាន់ត្រីផ្សិត Truffle នំប៉័ងស្រួយ
松露鸡肝酱配脆皮面包 - 奶油质地鸡肝酱配松露酱、酥脆面包

Kimchi Kyuri with Aburi Pork \$9
Semi-Grilled Japanese Braised Pork
with Kimchi Cucumber, Fresh Lettuce
សាច់ជ្រូកបែបជប៉ុនអាំង ជាមួយនឹងគីមឈីត្រសក់ សាឡាត់ស្រស់
青瓜泡菜酱配炙烧叉烧 - 炙烧日式猪肉叉烧
青瓜泡菜、新鲜生菜

Beef Tataki 100g \$10
Seared Australian Sirloin Carpaccio
with Homemade Spicy Ponzu Sauce
សាច់គោស្មើរឆ្អិន 900 ក្រាម ភ្លាសាច់គោចំឡក់ដូរស្រោលីរោលភ្លើងជាមួយនឹងទឹកជ្រលក់
ក្រូច Ponzu ហ៊ីរប្រចាំហាង
火炙日式生牛肉 100克 - 火炙澳洲进口西冷牛肉片
自制辣味橘醋汁

Fuwa Gura Daikon \$15
Pan-Seared Foie Gras with Simmered Radish
Spicy Teriyaki Sauce
ថ្លើមក្ដាន់រៀងជាមួយនឹងមើមឆ្អែចាររម្ងាស់ ទឹកជ្រលក់តៅយ៉ាតិហ៊ីរ
鵝肝大根 - 香煎鹅肝、煨萝卜、辣味照烧酱

Umami Toast \$35
Crispy Toast with Toro Tartare, Sea Urchin, Salmon Fish Roe
នំប៉័ងជ្រុងអាំងស្រួយជាមួយនឹងត្រីតូណាចិញ្ច័រនៅត្រីកស៊ីអ៊ីរ កាំប្រម៉ាសមុន
និងពងត្រីសាល់ម៉ុន
鲜味爆炸吐司 - 酥脆吐司、厚脂金枪鱼塔塔、海胆、三文鱼籽

Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
如果您有任何特殊饮食要求、食物过敏或食物不耐受，请告知我们
Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT
价格不含7%的服务费和10%的增值税

Fowa Gura
Chawan Mushi



Wafu Kinoko Kaiso



Maguro Truffle Orange



Salmon Ponzu



Salad 沙拉

Wafu Kinoko Kaiso

\$6

Japanese Seaweed with Assorted
Buttered Mushrooms, Wafu Dressing
ញ៉ាំសារាយសមុទ្រជប៉ុនជាមួយនឹងផ្សិតចម្រុះបីរី ទឹកស្រូបបែបជប៉ុន
和风菌茸海藻沙拉 - 日式海藻、什锦黄油蘑菇、和风酱

Tofu

\$6

Tofu Salad with Homemade Dressing
ញ៉ាំតៅហ្វូជាមួយនឹងទឹកស្រូបប្រចាំហាង
豆腐沙拉 - 豆腐沙拉佐自制酱汁

Jagaimo

\$7

Japanese Potato Salad with Truffle Purée
Onsen Egg, Salmon Roe
ញ៉ាំដំឡូងបារាំងជប៉ុនជាមួយផ្សិត Truffle, ស៊ុតស្វាយក្នុងកម្ដៅទាបបែបជប៉ុន
និងពងត្រីសាល់ម៉ុន
日式温泉蛋土豆沙拉 - 日式土豆沙拉、松露酱
温泉蛋、三文鱼籽

Carpaccio 生鱼片

Semi Grilled Suzuki (2 persons)

\$12

Semi-Grilled Sea Bass with Homemade Tosazu Jelly, Rocket Salad
ត្រីឆ្កែអាំងស្ទើរជាមួយនឹងចាហ្វាយផ្លែពីទឹកខ្មេះថ្ងសា សាឡាត់រ៉ុកគែត (សម្រាប់ ២ នាក់)
炙烧鲈鱼生鱼片配土佐果冻 - 炙烧海鲈鱼、自制土佐果冻、芝麻菜 (2人份)

Aburi Mackerel (2 persons)

\$16

Semi-Grilled & Vinegared Mackerel with Yuzu Dressing
ត្រីម៉ាករើលអាំង ដាក់ទឹកខ្មេះជាមួយនឹងទឹកស្រូបក្រូចយូហ្សូ (សម្រាប់ ២ នាក់)
炙烧醋渍鲭鱼 - 炙烧醋渍鲭鱼、橘酱 (2人份)

Salmon Ponzu (2 persons)

\$16

Salmon Infused in Soy Sauce with Tomato Salsa, Salmon Roe, Truffle Ponzu Sauce
ត្រីសាល់ម៉ុនត្រាំនៅក្នុងទឹកស៊ីអ៊ីរជាមួយនឹងទឹកជ្រលក់ប៉េងប៉ោះ ពងត្រីសាល់ម៉ុន ទឹកជ្រលក់ក្រូច Ponzu ផ្សិត Truffle (សម្រាប់ ២ នាក់)
三文鱼橘醋生鱼片 - 酱油渍三文鱼佐番茄酱、三文鱼籽、松露橘醋汁 (2人份)

Maguro Truffle Orange (2 persons)

\$18

Soy Sauce Infused Tuna with Grated Radish, Flying Fish Roe, Pickled Chili
ត្រីធ្មណាត្រាំទឹកស៊ីអ៊ីរជាមួយនឹងនៃថាវឈ្លូស, ពងត្រី ជ្រក់ម្លេស (សម្រាប់ ២ នាក់)
金枪鱼松露橙酱生鱼片 - 酱油渍金枪鱼配萝卜丝、飞鱼籽、辣椒泡菜 (2人份)

Maguro Tartare

\$25

Tuna Tartare with Chef's Garlic Ginger Sauce, Oscietra Caviar
ត្រីធ្មណាត្រាំចំណិតស្ទើរតូចៗជាមួយទឹកជ្រលក់ខ្លីខ្លីមសរបស់មេចុងភៅ នឹងពងត្រី Oscietra Caviar
金枪鱼塔塔配鱼子酱 - 金枪鱼塔塔佐主厨姜蒜汁、奥西特拉鲑鱼籽酱

Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
如果您有任何特殊饮食要求、食物过敏或食物不耐受，请告知我们
Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT
价格不含7%的服务费和10%的增值税



Chef's Choice of Sushi & Sashimi



Chef's Choice (7 kinds)



Pari Pari Salmon Roll



Fisherman Roll

Sashimi Omakase 刺身盘

Chef's Choice (5 kinds) Chef's Selection of Sashimi ជម្រើសសាស៊ីមីរបស់មេចុងភៅ (៥ មុខ) (សម្រាប់ ២ នាក់) 综合5种刺身盛 - 主厨精选刺身	\$45	Chef's Choice (10 kinds) Chef's Selection of Premium Sashimi (2 persons) ជម្រើសសាស៊ីមីរបស់មេចុងភៅ (១០ មុខ) (សម្រាប់ ២ នាក់) 特级10种刺身盛 - 主厨精选特级刺身 (2人份)	\$145
Chef's Choice (7 kinds) Chef's Selection of Sashimi (2 persons) ជម្រើសសាស៊ីមីរបស់មេចុងភៅ (៧ មុខ) 综合7种刺身盛 - 主厨精选刺身 (2人份)	\$75	Chef's Choice of Sushi & Sashimi Chef's Selection of Sashimi, Nigiri Sushi, Sushi Roll ជម្រើសសាស៊ីមីរបស់មេចុងភៅ ស៊ូស៊ីត្រីនៅ ឬគ្រឿងសមុទ្រ បាយជប៉ុនស៊ូស៊ី 当日刺身和寿司拼盘 - 主厨精选刺身、握寿司、寿司卷	\$65

Hachi Roll 寿司卷

Yasai Maki Roll (8 pcs) Mango, Japanese Yam, Avocado Roll with Deep-Fried Lotus Root, Spicy Miso Sauce បាយជប៉ុនម្សៅល្អបន្លែ (៨ ដុំ) ផ្លែស្វាយ ត្រាវជប៉ុន ផ្លែប៉រ ជាមួយនឹងមីម្សៅក្របី ទឹកជ្រលក់មីសូហ្វឹរ 综合蔬菜卷 (8个) - 芒果、日本薯蓣、脆炸莲藕牛油果卷 香辣味噌酱	\$7	Pari Pari Salmon Roll (5 pcs) Salmon Katsu Roll with Avocado, Cream Cheese Salmon Tartare, Tobiko បាយម្សៅត្រីសាល់ម៉ុនស្រួយ (៥ ដុំ) សាច់ត្រីសាល់ម៉ុន ជាមួយផ្លែប៉រ ហ្វ្រែម៉ាហ្គ្រីម ត្រីសាល់ម៉ុននៅចំណិតស្ទឹងតូចៗ ពងត្រី 脆炸三文鱼寿司卷 (5个) - 脆炸三文鱼酪梨寿司卷 奶油芝士、三文鱼塔塔、飞鱼籽	\$13
Avocado Roll (8 pcs) Avocado, Tempura Roll with Lettuce, Mango បាយជប៉ុនម្សៅប៉រ (៨ ដុំ) បំពង់ម្សៅ ជាមួយនឹងសាឡាត់ ផ្លែស្វាយ 酪梨天妇罗卷 (8个) - 酪梨、天妇罗卷配生菜、芒果	\$7	Aburi Mackerel Zushi Roll (5 pcs) Semi Grilled Vinegared Mackerel with Pickled Ginger, Perilla Leaf បាយជប៉ុនស៊ូស៊ីនឹងត្រីម៉ាករីលោលភ្លើង (៥ ដុំ) ត្រីម៉ាករីលោលដាក់ទឹកខ្មេះ អាំងជាមួយនឹង ជ្រក់ខ្ចី 炙烧醋渍鲭鱼卷 (5个) - 炙烧醋渍鲭鱼、腌姜、紫苏叶	\$14
Volcano Roll (8 pcs) Spicy Tuna Tartare, Japanese Yam, Cucumber Roll with Semi Grilled Mayonnaise, Spicy Miso, Flying Fish Roe បាយជប៉ុនត្រីភ្លើង (៨ ដុំ) ធូលីនៅចំណិតស្ទឹងតូចៗ ត្រាវជប៉ុន ជាមួយត្រសក់ ដែលមានទឹកម៉ាយ៉ូណែសអាំងស្ទើរ ទឹកស៊ូបមីសូហ្វឹរ ពងត្រី 火山卷 (8个) - 辣味金枪鱼塔塔、日本薯蓣 青瓜卷佐炙烧美乃滋酱、香辣味噌、飞鱼籽	\$11	Salmon Spicy Roll (8 pcs) Salmon, Avocado Roll with Spicy Mayonnaise បាយជប៉ុនម្សៅត្រីសាល់ម៉ុន ផ្លែប៉រជាមួយនឹងទឹកម៉ាយ៉ូណែសហ្វឹរ (៨ ដុំ) 甜辣三文鱼卷 (8个) - 三文鱼、酪梨卷佐辣味美乃滋酱	\$18
Fisherman Roll (8 pcs) Assorted Fish, Spring Onion Roll with Tomato Salsa, Bonito Flakes បាយជប៉ុនអ្នកនេសាទ (៨ ដុំ) ត្រីចម្រុះ បាយពូតម្សៅខ្ចីមស្លឹក ជាមួយទឹកជ្រលក់ប៉ងប៉ោះ ត្រី Bonitoគ្រឿម 渔夫卷 (8个) - 什锦葱香鱼肉卷佐番茄酱、柴鱼片	\$13	Unagi Foie Gras Roll (8 pcs) Eel Roll with Pan-Seared Foie Gras, Mango, Teriyaki Sauce បាយជប៉ុនម្សៅអន្លង់ ជាមួយនឹងថ្លើមក្លាន ផ្លែស្វាយ ទឹកជ្រលក់តេរីយ៉ាគី (៨ ដុំ) 鰻肝鳗鱼卷 (8个) - 香煎鰻肝配鳗鱼卷、芒果、照烧酱	\$25

Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
如果您有任何特殊饮食要求、食物过敏或食物不耐受，请告知我们
Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT
价格不含7%的服务费和10%的增值税

Semi-Grilled Salmon Mango Sushi



Wagyu Sushi Fiesta

Wagyu Katsu Sando



Salmon Lover

Hachi Sushi 创意寿司

Mango Fuwa Gura Sushi (1 pcs)	\$14	Salmon Lover (5 pcs)	\$15
Pan-Seared Foie Gras with Mango, Teriyaki Sauce ស៊ូស៊ីផ្លែឫស្សីជាមួយស្វាយ ទឹកជ្រលក់តេរីយ៉ាគី (១ ដុំ) 芒果鵝肝寿司 (1个) - 香煎鵝肝、芒果、照烧酱		Chef's Specialty - Salmon Nigiri with Creative Toppings អ្នកចូលចិត្តត្រីសាល់ម៉ុន (៥ ដុំ) ណែនាំដោយមេចុងភៅ - ស៊ូស៊ីត្រីសាល់ម៉ុនជាមួយនឹង គ្រឿងបន្លំបំប៉នយ៉ាងច្នៃប្រឌិត 综合三文鱼握寿司 (5个) - 主厨特荐——三文鱼握寿司 创意配料	
Semi-Grilled Salmon Mango Sushi (3 pcs)	\$10	Omakase Sushi Mori (9 pcs)	\$65
Semi-Grilled Salmon Roll with Flying Fish Roe Avocado, Mango, Yuzu Dressing ស៊ូស៊ីត្រីសាល់ម៉ុន ជាមួយនឹងពងត្រី ផ្លែប៉ែរ ផ្លែស្វាយ ទឹកស្រូបក្រចាយហ្ស៊ូ (៣ ដុំ) 炙烧三文鱼芒果寿司 (3个) - 炙烧三文鱼卷、飞鱼籽 酪梨、芒果、橘酱		Chef's Selection of Nigiri, Uni Gunkan បាយពូតអ្នកកាសេចម្រុះ (៩ ដុំ) ជម្រើសរបស់មេចុងភៅ ស៊ូស៊ីត្រីនៅ ឬគ្រឿងសមុទ្រ សារាយ និងកាំប្រម៉ាសមុទ្រ 当日综合握寿司盘 (9个) - 主厨精选握寿司、海胆军舰寿司	

Wagyu 和牛

Wagyu Hambagu	\$35	Wagyu Sushi Fiesta (5 pcs)	\$75
Homemade Wagyu Patty with Chef's Special Demi-Glace Sauce, Fries, Vegetables, Crispy Bread សាច់បន្លះហាមប៊ែហ្គ័រសាច់គោជប៉ុនប្រចាំហាង ជាមួយនឹងទឹកជ្រលក់ ពណ៌ក្ដោតពិសេស ដង្ហែងបំពងចម្រុះ បន្លែ និងនំប៉័ងស្រួយ 日式和牛汉堡 - 自制和牛肉饼佐主厨特制多蜜酱汁 什锦薯条、蔬菜、酥脆面包		Semi-Grilled Wagyu with Sea Urchin, Salmon Roe សាច់គោជប៉ុនអាំងស្ទើរជាមួយកាំប្រម៉ាសមុទ្រ ពងត្រីសាល់ម៉ុន 和牛握寿司嘉年华 (5个) - 炙烧和牛、海胆、三文鱼籽	
Wagyu Katsu Sando (3 pcs)	\$55	Wagyu Steak 150g	\$170
Wagyu Katsu Sandwich with Japanese Mustard Sauce សាំងវ៊ិចសាច់គោជប៉ុនជាមួយនឹងទឹកជ្រលក់ម៉ាស្តាតជប៉ុន 和牛三明治 (3个) - 煎炸和牛三明治、日式芥末酱		Pan-Seared Wagyu with Garlic & Ginger Sauce Wasabi, Fried Garlic ស្តេកសាច់គោជប៉ុន ១៥០ ក្រាម ជាមួយទឹកជ្រលក់ខ្លឹមស និងខ្ទឹវ វ៉ាសាប៊ី ខ្ទឹមសលីង 香煎和牛排 150克 - 姜蒜汁香煎和牛、山葵、炸蒜	

Hachi Cook 热食

Tofu Miso Cheese Burger Sauce	\$5	Karai Tori Teba	\$7
Grilled Tofu Steak with Miso, Mozzarella Homemade Demi-Glace ត្រីហ្វូអាំង ជាមួយមីសូ ម៉ូហ្សាវ៉ែលឡា ទឹកជ្រលក់ពណ៌ក្ដោតប្រចាំហាង 烤豆腐配味噌起司汉堡酱 烤豆腐块配味噌 马苏里拉奶酪、自制多蜜酱汁		Crispy-Fried Marinated Chicken with Chili, Sesame Seed ស្លាបមាន់ហ៊ីរ ប្រឡាក់បំពងស្រួយជាមួយម្ទេស គ្រាប់ល្អ 甜辣炸鸡翅 - 甜辣脆炸鸡肉、芝麻	
Yaki Tōmorokoshi	\$5	Tori Karaage	\$8
Grilled Sweet Corn with Shichimi Lime Butter ពោតដុតគ្រឿងទេស ជាមួយប័រក្រចញាស៊ីលីមី 辣烤玉米 - 烤甜玉米、七味唐辛子青柠黄油汁		Deep-Fried Marinated Chicken with Homemade Sweet Chili Sauce មាន់បំពងស្រួយ ជាមួយទឹកជ្រលក់ម្ទេសផ្អែមប្រចាំហាង 日本炸鸡唐揚げ - 自制甜辣酱脆炸鸡肉	
Tsukune	\$7	Cauliflower Tempura	\$8
Handmade Chicken Meatball with Salt Yakitori Sauce, Yuzu Kosho ប្រហិតសាច់មាន់ដាក់អ័ប៊ីល ទឹកជ្រលក់យ៉ាគីតូរី និងក្រចយ៉ូហ្សូខូសូហ៊ីរ 日式手作鸡肉丸 - 自制咸味鸡肉丸、日式串烧酱、柚子胡椒		Deep-Fried Cauliflower with Pistachio Nut Truffle & Garlic Yogurt Sauce ផ្កាខាត់ណាបំពងម្សៅជាមួយគ្រាប់ពីតាស្យូ ទឹកជ្រលក់ផ្សិត Truffle និងទឹកដោះគោជ្វាខ្ទឹមស 椰菜花天妇罗 - 脆炸椰菜花、开心果、松露蒜香酸奶酱	

Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
如果您有任何特殊饮食要求、食物过敏或食物不耐受，请告知我们
Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT
价格不含7%的服务费和10%的增值税

Oyster Butter Yaki



Hachi Fish & Chips



Truffle Paitan Ramen



Unagi Kabayaki



Hachi Cook 热食

Shiromi Tempura Ball Takoyaki-Style Sea Bass Ball with Foie Gras ប្រហិតត្រីឆ្លុងបែបតូកយ៉ាគី ជាមួយផ្លើមក្លាន 白身鱼鰻肝天妇罗 - 章鱼烧式海鲈鱼丸、鰻肝	\$13	Hachi Fish & Chips Deep-Fried Fish Fritters with Sweet Potato Fries Yuzu Tartar Sauce ត្រីប្រឡាក់ម្សៅបំពង ជាមួយចំណីតង់ឡុងផ្លាបំពង ទឹកជ្រលក់ Tartar រសជាតិក្រូចយូហ្សូ Hachi 鱼柳地瓜薯条 - 脆炸鱼柳配地瓜薯条、柚子塔塔酱	\$20
Ebi Mushroom Ahijo Ahijo-Style King Prawns and Assorted Mushrooms បង្កាបំពងម្សៅបែបអាហ៊ីចូ និងផ្សិតចម្រុះ Ahijo 日式橄榄油大虾 - Ahijo 日式大虾、什锦蘑菇	\$15	Kani Harumaki Deep-Fried Crab Spring Roll with Mustard Garlic Sauce, Curry Powder ចៃយំបំពងស្លូតត្រាម ជាមួយនឹងទឹកជ្រលក់ម៉ាស្កាតឌីមស ម្សៅកាវី 螃蟹春卷 - 脆炸蟹肉春卷、蒜香芥末酱、咖喱粉	\$25
Shrimp Avocado Tempura Deep-Fried King Prawn Tempura with Mango Mayonnaise Sauce បង្កាបំពងម្សៅ ជាមួយទឹកជ្រលក់ម៉ាយ៉ូណែស 天妇罗虾配芒果美乃滋酱 - 脆炸天妇罗大虾、芒果美乃滋酱	\$15	Oyster Butter Yaki Grilled Oyster with Garlic Butter Sauce អយស៊ូអាំង ជាមួយទឹកជ្រលក់ប៊ីរឌីមស 生蚝黄油烤 - 烤生蚝、蒜香黄油汁	\$23
Sashimi Pot Assorted Sashimi & Vegetable Hot Pot Wasabi & Goma Sauce សាស៊ីមីឆ្នាំងភ្លើងនិងបន្លែចម្រុះ ជាមួយទឹកជ្រលក់ល្ងាសាប៊ី 刺身刷刷烧 - 综合刺身、蔬菜火锅、山葵、芝麻酱	\$18	Unagi Kabayaki Grilled Eel Kabayaki-Style with Japanese Omelette, Nitsume Sauce អន្លង់អាំងបែបកាបាយ៉ាគី ជាមួយទឹកជ្រលក់ខាប់ផ្អែម និងស៊ុតចៀន 鳗鱼蒲烧 - 蒲烧鳗鱼、玉子烧、日式甜酱	\$25

Noodles 汤面类

Truffle Paitan Ramen 16hr Slow-Cooked Broth with Homemade Chashu, Ajitama, Shrimp Oil, Truffle Seasoning មីរ៉ាមែនទឹកស៊ុបផ្លាជីត Truffle ជាមួយពោះជ្រូកខប្រចាំហាង ស៊ុតស្លោត្រាំទឹកស៊ីអ៊ីរ និងប្រេងបង្កា 松露白汤拉面 - 16小时慢炖高汤、自制日式叉烧、溏心蛋、虾油、松露调味料	\$12
Tempura Hot Udon/Soba Hot Udon/Soba with Assorted Tempura មីឫដុន/មីសូបា ជាមួយនឹងគ្រឿងបំពងម្សៅចម្រុះ 乌冬/荞麦面天妇罗（热汤） - 热乌冬/荞麦面、什锦天妇罗	\$12

Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
如果您有任何特殊饮食要求、食物过敏或食物不耐受，请告知我们
Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT
价格不含7%的服务费和10%的增值税



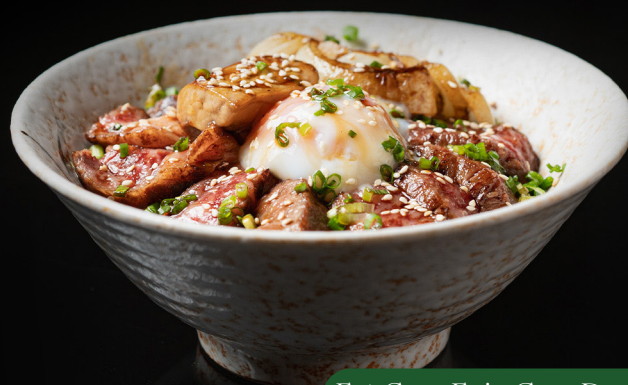
Japanese Curry



Salmon Ocha Zuke



Salmon Donburi



Fat Cow Foie Gras Donburi

Donburi Rice Bowl 丼飯

Japanese Curry

\$12

4hr Slow-Cooked Japanese Curry with Beef Stock, Onsen Egg
បាយការ៉េជប៉ុនយឺត ៤ ម៉ោង ជាមួយទឹកស៊ូបសាច់គោ ស៊ុតស្បែកបែបជប៉ុន
日式咖喱飯 - 4小时慢炖牛肉高汤 日式咖喱、温泉蛋

Ebi Tendon

\$15

Assorted Shrimp Tempura with Teriyaki Sauce
បាយជប៉ុននឹងបង្កាបំពង ជាមួយទឹកជ្រលក់តេរីយ៉ាគី
天妇罗虾丼飯 - 什锦天妇罗虾、照烧醬

Salmon Ocha Zuke

\$18

Chazuke and Matcha Dashi with Salmon, Nori Furikake
បាយជប៉ុនទឹកស៊ូបតែបៃតង ជាមួយត្រីសាល់ម៉ុន គ្រឿងសារាយ Nori
三文鱼抹茶泡飯 - 三文鱼抹茶泡飯、海苔拌飯料

Salmon Donburi

\$25

Grilled and Raw Salmon with Salmon Roe, Tamagoyaki
បាយជប៉ុនជាមួយត្រីសាល់ម៉ុនស្រស់នឹងអាំង
三文鱼丼飯 - 烤三文鱼、生三文鱼、三文鱼籽、玉子烧

Maguro Zuke Donburi

\$25

Soy infused Tuna, Tamagoyaki
បាយជប៉ុនអន្លង់អាំងជាមួយពងត្រីសាល់ម៉ុន នឹងទឹកជ្រលក់តេរីយ៉ាគី
渍金枪鱼丼飯 - 酱油渍金枪鱼、玉子烧

Unagi Ikura Donburi

\$30

Grilled Eel Kabayaki-Style with Salmon Roe, Teriyaki Sauce
បាយជប៉ុនអន្លង់អាំងជាមួយពងត្រីសាល់ម៉ុន នឹងទឹកជ្រលក់តេរីយ៉ាគី
鳗鱼三文鱼籽丼飯 - 蒲烧鳗鱼、三文鱼籽、照烧醬

Foie Gras Donburi

\$68

Pan-Seared Wagyu Sirloin with Savory Foie Gras Teriyaki Sauce
បាយសាច់គោWagyu នឹងឆ្អើមក្លាន ទឹកជ្រលក់តេរីយ៉ាគី
和牛鹅肝丼飯 - 香煎和牛西冷配美味鹅肝、照烧醬

Side 其他

Gohan (White rice)

\$3

Akitakomachi Rice
បាយស
白米饭 - 秋田小町米饭

Ninniku Chāhan

\$6

Garlic Fried Rice
បាយឆាខ្ចីមស
日式蒜炒饭 - 蒜香炒饭

Classic Miso Soup

\$4

Dashi Stock, Miso, Tofu, Wakame & Spring Onion
ស៊ុបមីសូបែបរសជាតិដើម ទឹកស៊ូបត្រី និងសារាយសមុទ្រ មីសូ តៅហ្វូ
សារាយសមុទ្រវ៉ាកាមេ និងខ្ចីមស្លឹក
味噌汤 - 日式高汤、味噌、豆腐、裙带菜、青葱

Shijimi Miso Soup

\$6

Dashi Stock, Miso, Shichimi Clam, Ao Nori & Spring Onion
ស៊ុបមីសូរសជាតិលៀស ទឹកស៊ូបត្រី និងសារាយសមុទ្រ មីសូ លៀសសមុទ្រស៊ីឈីមី
ម្សៅសារាយសមុទ្រ និងខ្ចីមស្លឹក
蚬味噌汤 - 日式高汤、味噌、蚬子、青海苔、青葱

Daikon Battera

\$4

Homemade Pickled White Radish
ជ្រក់ផែថាវសប្រចាំហាង
渍白萝卜 - 自制渍白萝卜

Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
如果您有任何特殊饮食要求、食物过敏或食物不耐受，请告诉我们
Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT
价格不含7%的服务费和10%的增值税



Yaki Tōmorokoshi



Ninniku Chāhan



Cauliflower Tempura



Avocado Tempura Roll

Vegan & Vegetarian 素食和素食

Daikon Battera

\$4

Homemade Pickled White Radish
ជ្រក់នៃថាវប្រចាំហាង
漬白萝卜 - 自制渍白萝卜

Charred Truffle Salt Edamame (Spicy on Request)

\$5

Truffle & Salt Charred Japanese Green Soybean
សណ្តែកជប៉ុនស្បែកអំបិល និងផ្សិត Truffle ដុតកម្ដៅ (ហ៊ីរតាមសំណូមពរ)
松露盐烤日本毛豆 (可要求辣) - 松露、盐烤日本毛豆

Hiyayako Tofu

\$5

Cold Tofu with Hiyayako Sauce, Leek, Wasabi
តៅហ្វូត្រជាក់ជាមួយនឹងទឹកជ្រលក់ពិសេស វ៉ាសាប៊ី ខ្លឹមខ្យល់
日式冷豆腐 - 冷豆腐、冷奴酱汁、韭菜、山葵

Yaki Tōmorokoshi

\$5

Grilled Sweet Corn with Shichimi Lime Butter
ពោតផ្អែមអាំងជាមួយនឹងប័រក្រូចឆ្មារ និងគ្រឿងទេសស៊ីឈីមី
辣烤玉米 - 烤甜玉米、七味唐辛子青柠黄油汁

Grilled Tofu Miso Cheese Burger Sauce

\$5

Grilled Tofu Steak with Miso, Mozzarella
Homemade Demi-Glace
តៅហ្វូអាំងជាមួយមីសូ និងឈើសម្ល់ហ្វាវ៉ែនឡា ទឹកជ្រលក់ពណ៌ត្នោតប្រចាំហាង
烤豆腐配味噌起司汉堡酱 - 烤豆腐块配味噌
马苏里拉奶酪、自制多蜜酱汁

Wafu Kinoko Kaiso Sarada

\$6

Japanese Seaweed with Assorted Buttered Mushrooms
Wafu Dressing
សារាយសមុទ្រជប៉ុនជាមួយនឹងផ្សិតចម្រុះ និងទឹកជ្រលក់ហ្វាវ៉ែន
和风菌茸海藻沙拉 - 日式海藻、什锦黄油蘑菇、和风酱

Classic Miso Soup

\$4

Dashi Stock, Miso, Tofu, Wakame & Spring Onion
ស៊ុបមីសូបែបរសជាតិដើម ទឹកស៊ុបត្រី និងសារាយសមុទ្រ មីសូ តៅហ្វូ
សារាយសមុទ្រវ៉ាកាមេ និងខ្លឹមស្លឹក
味噌汤 - 日式高汤、味噌、豆腐、裙带菜、青葱

Tofu

\$6

Tofu Salad with Homemade Dressing
ញ៉ាតៅហ្វូជាមួយនឹងទឹកពិសេសប្រចាំហាង
豆腐沙拉 - 豆腐沙拉、自制酱汁

Yasai Maki Roll

\$7

Mango, Japanese Yam, Avocado Roll
with Deep-Fried Lotus Root, Spicy Miso Sauce
ផ្លែស្វាយ ត្រាជប៉ុន បាយរម្ងុំផ្លែប៉េរជាមួយនឹងមើមឈូកបំពង ទឹកជ្រលក់មីសូហ៊ីរ
综合蔬菜卷 - 芒果、日本薯蓣、炸莲藕牛油果卷、香辣味噌酱

Avocado Tempura Roll

\$7

Avocado Tempura Roll with Lettuce, Mango, Teriyaki Sauce
ផ្លែប៉េរបំពងម្សៅ ជាមួយសាឡាត់ និងផ្លែស្វាយ
酪梨天妇罗卷 - 酪梨天妇罗卷、生菜、芒果

Ninniku Chāhan

\$6

Garlic Fried Rice
បាយឆាខ្លឹមស
日式蒜炒饭 - ☐ 蒜香炒饭

Cauliflower Tempura

\$8

Deep-Fried Cauliflower with Pistachio Nut
Truffle & Garlic Yogurt Sauce
ផ្កាខ្នុរឆាបំពងម្សៅជាមួយគ្រាប់ពីតាស្សូ ទឹកជ្រលក់ផ្សិត Truffle និងទឹកដោះតោជូរខ្លឹមស
椰菜花天妇罗 - 脆炸椰菜花、开心果、松露蒜香酸奶酱

Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
如果您有任何特殊饮食要求、食物过敏或食物不耐受，请告知我们
Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT
价格不含7%的服务费和10%的增值税



Matcha Ice cream



Truffle Ice Cream



Matcha Azuki Parfait



Banana Tempura

Dessert 甜品

Kinako Ice Cream

\$3

Homemade Roasted Soy Bean Ice Cream with Chocolate, Mochi

នំម្លូជ័រច្រច់ហាង កាវ៉ាម៉ាសណ្តែកសៀងលើងជាមួយស្ករស្លកូឡា

黄豆冰淇淋佐生巧克力和白玉 - 自制烤黄豆冰淇淋、巧克力、麻薯

Truffle Ice Cream

\$3

Homemade Truffle Ice Cream with Baked Pistachio Nuts

កាវ៉ាម៉ា Truffle ជាមួយគ្រាប់ពីតាស្បែកប្រចាំហាង

松露冰淇淋配開心果 - 自制松露冰淇淋、烤开心果

Matcha Ice cream

\$3

Homemade Matcha Ice Cream with Azuki Red Bean

កាវ៉ាម៉ាសជាតិតៃបៃតង ជាមួយសណ្តែកក្រហម Azuki ប្រចាំហាង

抹茶紅豆冰淇淋 - 自制抹茶紅豆冰激凌

Matcha Azuki Parfait

\$6

Japanese Style Parfait with Strawberry, Mochi, Flaked Corn, Red Bean

បង្អែមសងខ្យាបែបជប៉ុនជាមួយផ្លែត្រូប៊ឺរី នឹងម្លូជ័រ លាចពោត សណ្តែកក្រហម

抹茶紅豆芭菲 - 日式芭菲配草莓、麻薯、玉米片、紅豆

Banana Tempura

\$6

Banana Fritter with Truffle Ice Cream, Honey, Cinnamon Powder

ចេកបំពង ជាមួយនឹងកាវ៉ាម៉ាសជាតិ Truffle ទឹកឃ្មុំ ម្សៅឈើអែម

香蕉天妇罗松露冰淇淋 - 炸香蕉配松露冰激凌、蜂蜜、肉桂粉

Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

如果您有任何特殊饮食要求、食物过敏或食物不耐受，请告知我们

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT

价格不含7%的服务费和10%的增值税

SOFITEL PHNOM PENH PHOKEETHRA

26 OLD AUGUST SITE – SOTHEAROS BOULEVARD - 12301, PHNOM PENH, CAMBODIA
TEL.: +855 (0) 23 999 200 - H6526@SOFITEL.COM

SOFITEL.COM

