

UMI OMAKASE

# DINNER MENU

おまかせ海へようこそ 職人 志賀隆浩の創る思い出に残るおまかせ料理をお楽しみ下さい。当店では日本全国から食材が集まる豊洲市場から新鮮で 最高級の食材を選びマレーシアに直送して居ります。日本の手間の掛かっ た伝統的なおまかせ料理をご賞味下さい。

Welcome to Umi Omakase. With us, you are about to experience a memorable Omakase represent by our chef , Takahiro Shiga.

Our ingredients are air flown directly from Toyosu Market, bringing you only the freshest and finest quality from all over Japan. Please savor the deep and complex flavour of our Japanese Traditional omakase.

Enjoy!

## 楓 KAEDE RM380

APPETIZER 前菜

COLD DISH 冷菜

SASHIMI お造り

CHAWAN MUSHI 茶碗蒸し

NIGIRI SUSHI 5PCS 握り寿司 5種類

TEMAKI 手巻き

OSUIMONO お吸い物

DESSERT(FRUIT) デザート

### 羽織 HAORI RM680

ZENSAI 前菜

SEASONAL COLD DISH 季節の一品(冷菜)

SEASONAL SASHIMI 季節のお造り

GRILL DISH 焼き物

NIGIRI SUSHI 5 PCS 握り寿司 5 種類

OSUIMONO お吸い物

DESSERT デザート

### 金柑 KINKAN RM980

ZENSAI 前菜

SEASONAL COLD DISH 季節の一品(冷菜)

SEASONAL DISH 季節の一品

SEASONAL SASHIMI 季節のお造り

SEASONAL HOT DISH 季節の一品(温菜)

SEASONAL DISH 季節の一品

NIGIRI SUSHI 3 PCS 握り寿司 3 種類

TEMAKI 手巻き

OSUIMONO お吸い物

DESSERT デザート

#### **CHEF EXCLUSIVE OMAKASE**

(PRE-ORDER 4 DAYS IN ADVANCE)

#### **FROM RM1.280**

(DO LET US KNOW IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS)

INDULGE TO INTENSIFY YOUR OMAKASE CRAVINGS BY HAVING ADDITIONAL SEASONAL TRUFFLE, UNI, FOIE GRAS & CAVIAR UPON SPECIAL REQUEST TO OUR DEDICATED SERVERS.

ITEM PRICED INDIVIDUALLY.