



UMI OMAKASE

DINNER MENU

おまかせ海へようこそ 職人 田丸光二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 , Tamaru Koji.

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**

APPETIZER	前菜
ENTRÉE COLD DISH	特撰の一品(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
DON BURI	丼物
OSUIMONO	お吸い物
DESSERT	デザート

金柑

**KINKAN
RM980**

APPETIZER	前菜
ENTRÉE COLD DISH	特撰の一品(冷菜)
CHEF'S SPECIAL DISH	廚師の一品
SEASONAL SASHIMI	季節のお造り
GRILLED DISH	焼き物
HOT DISH	温物
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.

All prices exclude government taxes and service charge 10%

OPTIONAL ADDITIONS

WAGYU ALA CARTE

WAGYU KUSHIYAKI 和牛串焼き	RM 38
MIYAZAKI A5 WAGYU STEAK 宮崎 A5 和牛ステーキ	RM 180 / 100GM
MIYAZAKI A5 WAGYU UNI DON 宮崎 A5 和牛ウニ丼	RM 298

TEMAKI ALA CARTE (HANDROLL)

ENGAWA UNI TEMAKI えんがわウニ手巻き	RM 88
ENGAWA FOIE GRAS TEMAKI えんがわフォアグラ手巻き	RM 68
ABURI TORO UNI TEMAKI 炙りトロ ウニ手巻き	RM 88
SHIME SABA TEMAKI シメ鯖手巻き	RM 28

SEASONAL ADD ON

NAMA UNI 生ウニ	SEASONAL PRICE
SEASONAL TRUFFLE トリュフ	SEASONAL PRICE
ENGAWA UNI DON えんがわウニ丼	SEASONAL PRICE

OTHERS

FOIE GRAS & TRUFFLE CHAWAN MUSHI フォアグラとトリュフの茶碗蒸し	RM 78
GRILLED KARATSUKI HOTATE TRUFFLE CHEESE 殻付き帆立の殻焼き トリュフチーズ	RM 68
UNAGI KABAYAKI 鰻蒲焼	RM 90
CAVIAR 30GM キャビア	RM 280