



UMI OMAKASE

LUNCH 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 represented 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!

# 梅

UME  
RM 198

AMUSE BOUCHE	お通し
ZENSAI (5 KINDS)	前菜
COLD DISH	冷菜
ATSUI MONO	温物
YAKIMOMO	焼物
NIGIRI SUSHI 5PCS	握り寿司 5種類
SUIMONO	吸物
DESSERT	デザート

# 蓮

HASU  
RM 298

APPETIZER	前菜
CARPACIO SASHIMI	カルパッチョ
CHAWAN MUSHI	茶碗蒸し
NIGIRI SUSHI 5PCS	握り寿司 5種類
MINI DON	ミニ丼
OSUI MONO	お吸い物
DESSERT	デザート

# 志喜

SHIKI  
RM 368

APPETIZER	前菜
ENTRÉE COLD DISH	特撰の一品(冷菜)
GRILLED DISH (OPTIONAL RM48)	焼き物 (追加 RM48)
NIGIRI SUSHI 8PCS	特選 握り寿司 8種類
OSUI MONO	お吸い物
DESSERT	デザート

# 姫

HIME  
RM 488

APPETIZER	前菜
CHEF'S SELECTION SASHIMI	シェフスペシャル刺身
GRILLED DISH	焼き物
NIGIRI SUSHI 7PCS	握り寿司 7種類
TEMAKI SUSHI	手巻き寿司
OSUI MONO	お吸い物
DESSERT	デザート

## CHEF EXCLUSIVE OMAKASE

(PRE-ORDER 5 DAYS IN ADVANCE)

FROM RM780

(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.

## **DON BURI COURSE**

ALL DON BURI COURSE INCLUDED SEASONAL APPETIZER,  
CHAWANMUSHI, AKADASHI MISO SOUP & DESSERT

### **SEASONAL YAKI ZAKANA**

季節の焼き魚

Seasonal Grilled Fish with Steam Rice

**RM188**

### **ENGAWA DON**

炙りエンガワ丼

Torched Marinated Flounder Fin

**RM218**

### **UNAGI DON**

鰻丼

Grilled Japanese Eel

**RM188**

### **NEGITORO DON**

ねぎとろ丼

Chop Fatty Tuna, Uni & Spring Onion

**RM218**

### **BOTAN EBI IKURA DON**

牡丹海老、いくら丼

Spot Prawns with Salmon Roe

**RM268**

### **PREMIUM CHIRASHI DON**

プレミアムチラシ丼

Otoro, Uni, Ikura, Caviar, Truffle,  
Foie Gras & Seasonal White Fish

**RM328**

### **UNI DON**

雲丹丼

Uni, Ikura & Caviar

## **SEASONAL PRICE**

## OPTIONAL ADDITIONS

### WAGYU ALA CARTE

<b>A3 WAGYU KUSHIYAKI</b> A3 和牛串焼き	RM 68
<b>MIYAZAKI A5 WAGYU STEAK</b> 宮崎 A5 和牛ステーキ	RM 200 / 100GM
<b>MIYAZAKI A5 WAGYU UNI DON</b> 宮崎 A5 和牛ウニ丼	RM 298

### TEMAKI ALA CARTE (HANDROLL)

<b>ENGAWA UNI TEMAKI</b> えんがわウニ手巻き	RM 80
<b>ENGAWA FOIE GRAS TEMAKI</b> えんがわフォアグラ手巻き	RM 38
<b>ABURI TORO UNI TEMAKI</b> 炙りトロ ウニ手巻き	RM 88
<b>SHIME SABA TEMAKI</b> シメ鯖手巻き	RM 18

### SEASONAL ADD ON

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

### OTHERS

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

