

မာတိကာ

၁။ ဒါရီဟင်း	၂
Bonito Flake Stoke	
၂။ ကြက်ဥပေါင်းဟင်း	၃
Steamed Egg - Custard	
၃။ အသီးအရွက် တို့ဟူးကင်	၆
Grilled Tofu with Vegetables	
၄။ တို့ဟူးအေး	၈
Fresh cold Tofu Appetizer	
၅။ ကြက်သားတို့ဟူး အစိမ်းကြော်	၁၀
Stir-fried Tofu with Chicken, Egg and Vegetables	
၆။ ပြည်ကြီးငါးကြော်	၁၃
Marinated Deep-fried Baby Octopus	
၇။ ငါးပေါင်းနှစ်	၁၅
Karei No Nitustre	
၈။ သီးနှံစုံ ငါးကင်	၁၈
Baked Fish with Vegetables	

၉။ တစ်ပူရာကြော်	၂၁
Tempura	
၁၀။ ဆယ်လ်မွန် တာရီရာကို	၂၄
Salmon Teriyaki	
၁၁။ ကြက်ကင်ချောင်း	၂၆
Grilled Skewered Chicken (Yakitori)	
၁၂။ ကြက်အကြွပ်ကြော်	၂၈
Crispy Fried Chicken Chunks	
၁၃။ ကြက်သားပေါင်းစွပ်ပြုတ်ရည်	၃၀
Minced Chicken in Clear Soap	
၁၄။ ကြက်သားနှမ်းကပ်	၃၂
Sesame Chicken Loaf	
၁၅။ ကြက်သွန်ခြိတ်အစာသွတ် ကြက်သားလိပ်	၃၅
Chicken Rolls with Spring Onions	
၁၆။ ဂျပန်စတိုင် အမဲကင်	၃၉
Japanese Garlic Ginger Steak	
၁၇။ ဂျင်း၊ မုန့်ညင်းနှင့် ဝက်သားကြော်	၄၁
Stir-fried Pork with Ginger and Cabbage	
၁၈။ အားလူးအမဲသားဟင်း	၄၃
Sliced Beef in Ginger Soy Gravy	
၁၉။ ပင်လယ်စာနှင့် ကြက်သားဟော့ပေါ့	၄၅
Seafood and Chicken Hotpot	
၂၀။ အမဲသားအချိုနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဟော့ပေါ့	၄၈
Sweet Soy Beef and Vegetable Hot Pot (Sukiyaki)	
၂၁။ အမဲအသားလွှာ ဟော့ပေါ့	၅၁
Shabu - Shabu	

၂၂။ ကြက်သားဟင်းချို	၅၄
Chicken One-Pot (Mizutaki)	
၂၃။ ဂျပန်အကင်	၅၈
Japanese Mied Grill	
၂၄။ နှမ်းနှင့် ဟင်းနုနွယ်ရွက်သုတ်	၆၀
Spinch with Sesame Seed Dressing	
၂၅။ ပဲပင်ပေါက်နှင့် ပန်းငရုတ်ပွသုတ်	၆၂
Beans prout and Bell Pepper Salad	
၂၆။ ရေညှိ (Wayame) နှင့် တူနာငါးဟင်း	၆၄
Wakame and Tun with Soy Dressing	
၂၇။ ခရမ်းသီးဟင်း	၆၆
Egg plantt Stir-frid with Ginger and Miso	
၂၈။ ဂျပန်ရွှေပရုံသီးနှစ်	၆၈
Sovory Japanese Punpkin	
၂၉။ ယောက်သွားနှင့် ကညွတ်ဟင်းရည်ရည်	၇၀
Clear Soap with Scallops and Asparagus	
၃၀။ တို့ဟူးနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်စုံဟင်းချို	၇၂
Touf ad Vegetable Soap	
၃၁။ တို့ဟူး၊ မျှစ်နှင့် ပဲပိစပ်ဟင်းချို	၇၅
Miso Soap with Tofu and Bamboo Shoot	
၃၂။ ကြက်သားနှင့် ကြက်ဥနှစ်ဟင်းချို	၇၆
Chicken and Egg Dop Soup	
၃၃။ ဂျပန်စတိုင် ထမင်းဖြူ	၇၈
Japannese Style Plain Steamed Rice	
၃၄။ အာရုတီ ပဲထမင်း	၈၀
Azuki Bean Rice	