

きみや
君
KIMIYA

君の家

日本人にとって、「家」というのは落ち着ける場所、楽しい場所と安心できる場所です。したがって、日本人は長い道のりで「住所」を、疲れた時に一番帰りたがっている「家」に変えました。君やは、そういう場を人々に提供できるように努力してきました。

君やは心地いい環境、親切なスタッフおよび食材にこだわった料理を大切なお客様にお届けいたします。君やでの食事は、外で長い一日を過ごした君が家に戻った瞬間のように、愉快的な体験になれるでしょう。

君やでは厳選された新鮮な食材しか使っていません。食材のありのままの旨み、食感と食彩を最大限に生かした料理で、あなたの身と心を温めさせていただきます。

ぜひ君やで家ご飯の時間を過ごしてください。

YOUR HOME

The Japanese believe that home is where one returns to for peace, joy and comfort. As such, they go to great lengths to transform a house into a home, one that they most look forward to at the end of a long, tiring day. And at Kimiya, we strive to be that place for you.

From a comforting ambience to welcoming service crew and quality food, we provide you with the perfect setting to relax and unwind. At Kimiya, every dining experience is a wholesome and pleasing one just like that the way you feel upon reaching home after a long day.

When it comes to food, Kimiya uses only the choicest and freshest ingredients. Our carefully crafted menu is the epitome of heart-warming delicacy, blending the simplest of flavours, textures and colours into an intricate work of art that both tantalizes your taste buds and warm your soul.

Leave your worries at the door and let us attend to your every need, completing your home away from home dining experience.

お帰りなさい!

OKAERINASAI. WELCOME HOME.

 [KimiYa.Malaysia](#)  www.kimiya.my

KL Branch - G-1 & G-2 Avantas Residences, 162, Jalan Klang Lama, 58000 Kuala Lumpur.
This menu is the sole property of KIMIYA © Copyright Reserved.

• All photos are illustration purposes only
• All prices are subject to 10% charge and Prevailing government taxes.



特撰

TOKUSEN KAISEN SASHIMI

海鮮刺身

新鮮空輸 • Fresh Air-flown Seafood



GK01
ブリ刺身
Buri Sashimi



GK03
本マグロトロ刺身(5切)
Honmaguro Toro Sashimi (5 Pieces)



GK05
牡丹えび刺身(5切)
Botan Ebi Sashimi (5 Pieces)



GK07
うに
Uni

3種類の調理方法 • 3 Types of Cooking Style

- | | | |
|--|------------------------------------|---------------------------------|
| A. 刺身
Sashimi
Sliced raw
meat or fish | B. 塩焼き
Shioyaki
Salt-grilled | C. 煮つけ
Nitsuke
Soy-sauced |
|--|------------------------------------|---------------------------------|

- | | | |
|------|--|--------|
| GK01 | ブリ刺身
Buri Sashimi
Yellowtail | RM 48 |
| 君 | GK02 本マグロトロ刺身(3切)
Honmaguro Toro Sashimi (3 Pieces)
Bluefin Tuna Belly | RM 86 |
| GK03 | 本マグロトロ刺身(5切)
Honmaguro Toro Sashimi (5 Pieces)
Bluefin Tuna Belly | RM 138 |
| GK04 | 牡丹えび刺身(3切)
Botan Ebi Sashimi (3 Pieces)
Botan Shrimp | RM 136 |
| 君 | GK05 牡丹えび刺身(5切)
Botan Ebi Sashimi (5 Pieces)
Botan Shrimp | RM 228 |
| GK06 | うに(25g)
Uni
Sea Urchin | RM 126 |
| 君 | GK07 うに(50g)
Uni
Sea Urchin | RM 250 |



SS03
サーモン刺身
Salmon Sashimi



SS01
たこ刺身
Tako Sashimi



SS07
いくら
Ikura



SS02
白マグロ刺身
Shiro Maguro Sashimi



SS05
本マグロ刺身
Maguro Sashimi



SS04
とろサーモン刺身
Toro Salmon Sashimi

刺身

SASHIMI

- | | | |
|------|---|-------|
| SS01 | たこ刺身
Tako Sashimi
Octopus | RM 28 |
| SS02 | 白マグロ刺身
Shiro Maguro Sashimi
White Tuna | RM 28 |
| SS03 | サーモン刺身
Salmon Sashimi
Salmon | RM 36 |
| SS04 | とろサーモン刺身
Toro Salmon Sashimi
Salmon Belly | RM 38 |
| SS05 | マグロ刺身
Maguro Sashimi
Tuna | RM 48 |
| SS06 | 真鯛刺身
Madai Sashimi
Red Snapper | RM 48 |
| SS07 | いくら
Ikura
Salmon Roe | RM 66 |



SS12
松 刺身盛り合せ(7種類)
Matsu Sashimi Moriawase (7 Types)



SS08
サーモン親子三種盛り
Salmon Oyako Sanshumori



SS09
ホタテ刺身
Hotate Sashimi



SS10
梅 刺身盛り合せ(4種類)
Ume Sashimi Moriawase (4 Types)

SS08 サーモン親子三種盛り | RM 66
Salmon Oyako Sanshumori
Salmon, Salmon Belly and Salmon Roe

SS09 ホタテ刺身 | RM 68
Hotate Sashimi
Scallop

SS10 梅 刺身盛り合せ(4種類) | RM 98
Ume Sashimi Moriawase (4 Types)
Salmon, White Tuna and Assorted Air Flown Sashimi

SS11 竹 刺身盛り合せ(6種類) | RM 148
Take Sashimi Moriawase (6 Types)
Salmon, White Tuna, Scallop, Salmon Roe and Assorted Air Flown Sashimi

松 SS12 松 刺身盛り合せ(7種類) | RM 178
Matsu Sashimi Moriawase (7 Types)
Salmon, White Tuna, Scallop, Tuna Belly and Assorted Air Flown Sashimi



SS11
竹 刺身盛り合せ(6種類)
Take Sashimi Moriawase (6 Types)

前菜

ZENSAI

- ZS01 枝豆 | RM 10
Edamame
Boiled Green Soybean
- ZS02 焼きトリュフピリ辛枝豆 | RM 16
Yaki Truffle Pirikara Edamame
*Boiled and Grilled Green Soybean
with Chili Powder and Truffle Oil*
- ZS03 中華いいだこ | RM 16
Chuka iidako
Seasoned Baby Octopus
- ZS04 だし巻き玉子焼き | RM 12
Dashimaki Tamago Yaki
Japanese Rolled Omelette
- ZS05 小エビから揚げ | RM 26
Ko Ebi Karaage
Deep-Fried Baby Shrimp
- ZS06 サーモンカルパッチョ | RM 30
Salmon Carpaccio
*Thinly Sliced Salmon with
Carpaccio Sauce & Truffle Oil*
- ZS07 ブリカルパッチョ | RM 38
Buri Carpaccio
*Thinly Sliced Yellow Tail with
Carpaccio Sauce & Truffle Oil*



ZS03
中華いいだこ
Chuka iidako



ZS02
焼きトリュフピリ辛枝豆
Yaki Truffle Pirikara Edamame



ZS05
小エビから揚げ
Ko Ebi Karaage



ZS06
サーモンカルパッチョ
Salmon Carpaccio



ZS07
ハマチカルパッチョ
Buri Carpaccio



ZS04
だし巻き玉子焼き
Dashimaki Tamago Yaki

蒸し物

MUSHIMONO

- MS01 茶碗蒸し | RM 10
Chawanmushi
Japanese Steamed Egg Custard
- MS02 かにあんかけ茶碗蒸し | RM 16
Kani Ankake Chawanmushi
Japanese Steamed Egg Custard
Topped with Crabmeat and Thick Sauce
- 君** MS03 いくら茶碗蒸し | RM 33
Ikura Chawanmushi
Japanese Steamed Egg Custard
Topped with Salmon Roe



MS01 茶碗蒸し
Chawanmushi



MS02 かにあんかけ茶碗蒸し
Kani Ankake Chawanmushi



MS03 いくら茶碗蒸し
Ikura Chawanmushi



SA01 アボカド野菜サラダ
Avocado Yasai Salad



SA02 フルーツサラダ
Fruit Salad



SA03 きみやシーフードサラダ
KIMIYA Soft Shell Crab Salad



SA04 薔薇サーモンと皮サラダ
Salmon Rose and Skin Salad



SA05 サーモントリュフサラダ
Salmon Truffle Salad

サラダ

SALADA

- SA01 アボカド野菜サラダ | RM 26
Avocado Yasai Salad
Avocado, Seaweed, Sea Moss
with Assorted Vegetables
- SA02 フルーツサラダ | RM 28
Fruit Salad
Assorted Fruits and Vegetables
- 君** SA03 きみやシーフードサラダ | RM 33
KIMIYA Soft Shell Crab Salad
Deep Fried Soft Shell Crab
with Assorted Vegetables
- SA04 薔薇サーモンと皮サラダ | RM 36
Salmon Rose and Skin Salad
Deep Fried Salmon Skin, Salmon
Sashimi and Salmon Roe with
Assorted Vegetables
- SA05 サーモントリュフサラダ | RM 46
Salmon Truffle Salad
Flame Torched Salmon in Truffle Oil with
Assorted Vegetables

3種類のホームドレッシング / 3 Types Home Dressing

- 君** A. ごまドレッシング B. 和風ドレッシング C. ゆずドレッシング
Sesame Dressing Wafu Dressing Yuzu Dressing
White sesame Japanese Citrus



KD03
サーモンいくら丼
Salmon Ikura Don



KD02
鰻バラちらし丼
Unagi Bara Chirashi Don



KD01
マグロ丼
Maguro Don



KD05
きみや海鮮丼
KIMIYA Kaisen Don

海鮮丼

KAISEN DON

- | | | | |
|---|------|--|-------|
| | KD01 | マグロ丼
Maguro Don
<i>Rice Topped with Sliced Tuna and Minced Tuna Belly</i> | RM 48 |
| 君 | KD02 | 鰻バラちらし丼
Unagi Bara Chirashi Don
<i>Rice Topped with Assorted Sashimi Cube and Roasted Eel</i> | RM 48 |
| 君 | KD03 | サーモンいくら丼
Salmon Ikura Don
<i>Rice Topped with Sliced Salmon and Salmon Roe</i> | RM 58 |
| 君 | KD04 | うなぎ海鮮丼
Unagi Kaisen Don
<i>Rice Topped with Assorted Sashimi, Salmon Roe and Roasted Eel with Teriyaki Sauce</i> | RM 58 |
| | KD05 | きみや海鮮丼
KIMIYA Kaisen Don
<i>Rice Topped with Scallop, Salmon, Salmon Roe and Pink Shrimp</i> | RM 66 |



KD04
うなぎ海鮮丼
Unagi Kaisen Don



SM03 うなぎチーズ巻き
Unagi Cheese Roll

スペシャル 巻き

SPECIAL MAKI



SM01 カリフォルニア巻き
California Roll



SM02 アボカドエビ明太巻き
Avocado Ebi Mentai Roll



SM04 うなぎアボカド巻き
Unagi Avocado Roll

SM01 カリフォルニア巻き | RM 28
California Roll
Special Roll with Omelette, Crabmeat, Cucumber, Avocado and Flying Fish Roe

SM02 アボカドエビ明太巻き | RM 33
Avocado Ebi Mentai Roll
Special Roll with Deep Fried Shrimp, Cucumber and Avocado with Marinated Roe Mayonnaise

君 SM03 うなぎチーズ巻き | RM 33
Unagi Cheese Roll
Omelette, Cream Cheese and Cucumber Roll with Roasted Eel and Sesame Seed Topping

SM04 うなぎアボカド巻き | RM 33
Unagi Avocado Roll
Omelette and Cucumber Roll with Roasted Eel and Avocado with Salmon Roe Topping



SM10 ドラゴン巻き
Dragon Roll

SM05 ソフトシェルクラブ巻き | RM 36
Soft Shell Crab Roll
Soft Shell Crab Roll with Spicy Sauce,
Flying Fish Roe Topping

SM06 ソフトシェルクラブアボカド巻き | RM 38
Soft Shell Crab Avocado Roll
Soft Shell Crab Roll with Spicy Sauce,
Avocado and Black Caviar Topping

君 SM07 きみやスペシャル巻き | RM 38
KIMIYA Special Roll
Avocado, Omelette and Cucumber Roll
with Garlic Mayonnaise Sauce on
Sliced Tuna and Black Caviar Topping

SM08 海老マンゴー巻き | RM 38
Ebi Mango Roll
Special Thick Roll with Deep-Fried Shrimp,
Mango and Flying Fish Roe Topping

SM09 うなぎスペシャル巻き | RM 46
Unagi Special Roll
Omelette and Cucumber Roll with Seared
Unagi, Sprinkle of Japanese Pepper

SM10 ドラゴン巻き | RM 48
Dragon Roll
King Prawn Roll with Avocado and
Flying Fish Roe Topping



SM05 ソフトシェルクラブ巻き
Soft Shell Crab Roll



SM07 きみやスペシャル巻き
KIMIYA Special Roll



SM09 うなぎスペシャル巻き
Unagi Special Roll



SM08 海老マンゴー巻き
Ebi Mango Roll



SM06 ソフトシェルクラブアボカド巻き
Soft Shell Crab Avocado Roll



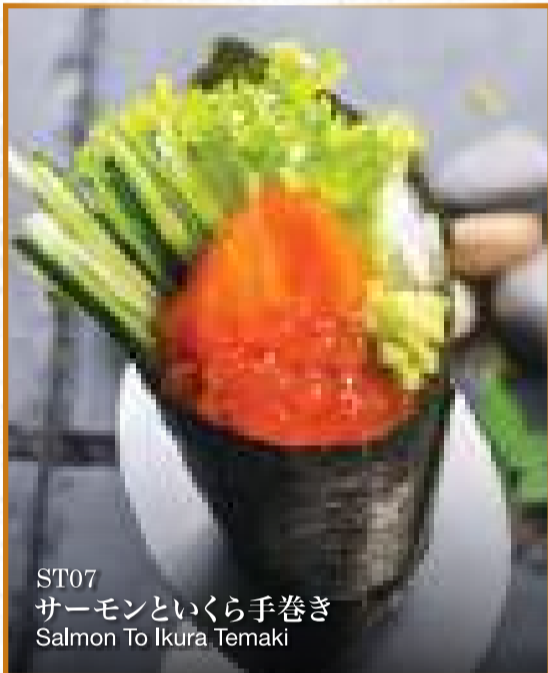
ST09
きみや手巻き
KIMIYA Temaki



ST03
カリフォルニア手巻き
California Temaki



ST05
エビ天手巻き
Ebiten Temaki



ST07
サーモンといくら手巻き
Salmon To Ikura Temaki



ST06
ソフトシェルクラブ手巻き
Soft Shell Crab Temaki



ST08
フォアグラ照り焼き手巻き
Foie Gras Teriyaki Temaki

寿司

TEMAKI

(手巻き)

- ST01 鉄火手巻き | RM 12
Tekka Temaki
Hand Roll with Tuna
- ST02 サーモン手巻き | RM 12
Salmon Temaki
Hand Roll with Salmon and Cucumber
- ST03 サーモン刺身 | RM 12
California Temaki
Hand Roll with Crabmeat, Omelette,
Avocado with Flying Fish Roe

- ST04 うなぎゆう手巻き | RM 12
Unakyyu Temaki
Hand Roll with Roasted Eel
and Cucumber
- ST05 エビ天手巻き | RM 12
Ebiten Temaki
Hand Roll with Deep Fried Shrimp
- ♨️ ST06 ソフトシェルクラブ手巻き | RM 13
Soft Shell Crab Temaki
Hand Roll with Deep Fried Soft Shell
Crab with Flying Fish Roe
- ♨️ ST07 サーモンといくら手巻き | RM 16
Salmon To Ikura Temaki
Hand Roll with Salmon and
Salmon Roe
- ST08 フォアグラ照り焼き手巻き | RM 38
Foie Gras Teriyaki Temaki
Hand Roll with Foie Gras
and Teriyaki Sauce
- ♨️ ST09 きみや手巻き | RM 48
KIMIYA Temaki
Hand Roll with Minced Tuna
Belly, Sea Urchin, Salmon Roe
and Black Caviar



HM07
うなぎゅう巻き
Unakyuu Maki

HM04
ネギトロ巻き
Negitoro Maki

細巻

HOSO MAKI

- HM01 玉子巻き | RM 6
Tamago Maki
Thin Roll with Omelette
- HM02 かつば巻き | RM 6
Kappa Maki
Thin Roll with Cucumber

- HM03 納豆巻き | RM 6
Natto Maki
Thin Roll with Fermented Soybean
- HS04 ネギトロ巻き | RM 9
Negitoro Maki
Thin Roll with Minced Tuna Belly and Spring Onion
- HS05 サーモン巻き | RM 9
Salmon Maki
Thin Roll With Salmon
- HS06 カニマヨ巻き | RM 9
Kani Mayo Maki
Thin Roll with Crabmeat and Mayonaise
- HS07 うなぎゅう巻き | RM 9
Unakyuu Maki
Thin Roll with Roasted Eel and Cucumber



HM05
サーモン巻き
Salmon Maki

HM01
玉子巻き
Tamago Maki

HM02
かつば巻き
Kappa Maki



SN04 サーモン
Salmon

握り NIGIRI SUSHI 寿司

*All Raw Nigiri Sushi served with Wasabi
*生握り寿司はわさび添え



SN01 いなり
Inari



SN02 玉子
Tamago



SN03 たこ
Tako



SN05 香り箱カニ
Kaori Bako Kani



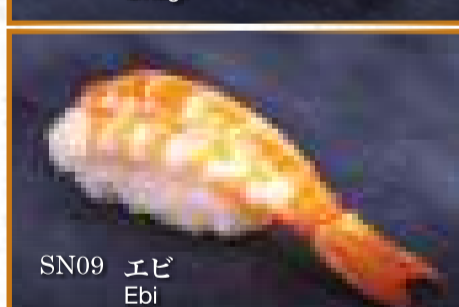
SN06 炙りとろサーモン
Aburi Toro Salmon



SN07 うなぎ
Unagi



SN08 とろサーモン
Toro Salmon



SN09 エビ
Ebi



SN10 マグロ赤身
Maguro Akami



SN11 えんがわ
Engawa

SN01 いなり | RM 4
Inari
Sweet Beancurd

SN02 玉子 | RM 4
Tamago
Japanese Rolled Omelette

SN03 たこ | RM 5
Tako
Octopus

SN04 サーモン | RM 6
Salmon
Salmon

SN05 香り箱カニ | RM 6
Kaori Bako Kani
Crabmeat

SN06 炙りとろサーモン | RM 6
Aburi Toro Salmon
Seared Salmon Belly

SN07 うなぎ | RM 6
Unagi
Roasted Eel

SN08 とろサーモン | RM 6
Toro Salmon
Salmon Belly

SN09 エビ | RM 6
Ebi
Shrimp

SN10 マグロ赤身 | RM 8
Maguro Akami
Tuna

君 SN11 えんがわ | RM 13
Engawa
Torched Flounder's Fin

- SN12 炙り明太玉子 | RM 5
Aburi Mentai Tamago
Seared Japanese Rolled Omelette with
Marinated Roe Mayonnaise
- SN13 炙りにんにくカニ | RM 7
Aburi Ninniku Kani
Seared Crabmeat with
Garlic Mayonnaise
- SN14 炙りサーモン明太 | RM 7
Aburi Salmon Mentai
Seared Salmon with Marinated
Roe Mayonnaise
- SN15 上うなぎ | RM 8
Jo Unagi
Thick Roasted Eel
- SN16 ブリ | RM 12
Buri
Yellowtail
- SN17 真鯛 | RM 12
Madai
Red Snapper
- SN18 生ホタテ | RM 18
Nama Hotate
Raw Scallop
- SN19 トロ | RM 22
Toro
Bluefin Tuna Belly
- SN20 甘エビ | RM 33
Amaebi
Pink Shrimp
- 君 SN21 牡丹えび | RM 38
Botan Ebi
Botan Shrimp
- SN22 寿司盛り合わせ (7貫) | RM 148
Sushi Moriawase (7 Pieces)
Assorted Sushi
- 君 SN23 特上寿司盛り合わせ | RM 268
Premium Sushi Moriawase
Assorted Premium Sushi



SN19 トロ
Toro



SN13 炙りにんにくカニ
Aburi Ninniku Kani



SN14 炙りサーモン明太
Aburi Salmon Mentai



SN15 上うなぎ
Jo Unagi



SN16 ブリ
Buri



SN18 生ホタテ
Nama Hotate



SN20 甘エビ
Amaebi



SN21 牡丹えび
Botan Ebi



SN23 特上寿司盛り合わせ
Premium Sushi Moriawase



軍艦巻き

GUNKAN MAKI



GM06 うに
Uni



GM02 ネギトロ
Negitoto



GM01 とびっこ
Tobiko



GM03 いくら
Ikura

GM01 とびっこ | RM 5
Tobiko
Flying Fish Roe

GM02 ネギトロ | RM 10
Negitoto
Minced Tuna Belly with
Spring Onion

GM03 いくら | RM 16
Ikura
Salmon Roe

君 GM04 サーモンいくら | RM 22
Salmon Ikura
Salmon and Salmon Roe

GM05 うにいくら | RM 38
Uni Ikura
Sea Urchin and Salmon Roe

君 GM06 うに | RM 48
Uni
Sea Urchin



GM04 サーモンいくら
Salmon Ikura

鍋物

NABE MONO

- NM01 鶏肉のすき焼き | RM 30
 Toriniku No Sukiyaki
 Thinly Sliced Chicken and Assorted
 Vegetables Hot Pot with Sweet
 Soy Bean Soup
- NM02 鶏肉のしゃぶしゃぶ | RM 30
 Toriniku No Shabu-Shabu
 Thinly Sliced Chicken with Assorted
 Vegetables in Soup Served with Citrus
 Dipping Sauce
- NM03 サーモンかぶと味噌鍋 | RM 30
 Salmon Kabuto Miso Nabe
 Salmon Head and Assorted Vegetables
 Hot Pot with Soybean Paste Based
 Soup
- NM04 海鮮ピリ辛味噌鍋 | RM 36
 Kaisen Pirikara Miso Nabe
 Assorted Seafoods and Vegetables
 Hot Pot with Spicy Soybean Paste
 Based Soup
- 君 NM05 美人鍋 | RM 46
 Bijin Nabe
 Assorted Vegetable and
 Shrimps Hot Pot with Collagen Soup
- 君 NM06 海老鍋 | RM 56
 Ebi Nabe
 Fresh Water Prawn & Assorted
 Vegetables Hot Pot with Chicken
 White Soup



ご飯物

GOHANMONO
/ SHIRUMONO

汁物

- | | | |
|------|---|-------|
| GS01 | ご飯
Gohan
White Rice | RM 4 |
| GS02 | 味噌汁
Miso Shiru
Soybean Paste Soup | RM 4 |
| GS03 | きのこ味噌汁
Kinoko Miso Shiru
Assorted Mushrooms Soybean
Paste Soup | RM 8 |
| GS04 | あさり味噌汁
Asari Miso Shiru
Clam Soybean Paste Soup | RM 12 |
| GS05 | ハマグリ酒蒸し
Hamaguri Sakamushi
Clams Soup with Sake and Bonito
Soup | RM 12 |
| GS06 | ガーリックチャーハン
Garlic Chahan
Garlic Fried Rice | RM 16 |
| GS07 | 海鮮ガーリックチャーハン
Kaisen Garlic Chahan
Seafood Garlic Fried Rice | RM 20 |
| GS08 | うなぎガーリックチャーハン
Unagi Garlic Chahan
Eel Garlic Fried Rice | RM 20 |
| GS09 | あさりホイルバター焼き
Asari Hoiru Butter Yaki
Clams and Shimeji Mushrooms in
Dashi Soup with Unsalted Butter | RM 28 |



GS07
海鮮ガーリックチャーハン
Kaisen Garlic Chahan



GS08
うなぎガーリックチャーハン
Unagi Garlic Chahan



GS03
きのこ味噌汁
Kinoko Miso Shiru



GS04
あさり味噌汁
Asari Miso Shiru



GS09
あさりホイルバター焼き
Asari Hoiru Butter Yaki



GS05
ハマグリ酒蒸し
Hamaguri Sakamushi

揚げ物

AGEMONO /TEMPURA

天ぷら

- | | | | |
|---|------|--|-------|
| | AT01 | 揚げ出し豆腐
Agedashi Tofu
Deep Fried Bean Curd with
Savory Sauce | RM 12 |
| | AT02 | 鶏から揚げ
Tori Karaage
Deep Fried Chicken | RM 16 |
| | AT03 | 野菜天ぷら
Yasai Tempura
Deep Fried Battered
Assorted Vegetable | RM 20 |
| 君 | AT04 | とりにかつ
Tori Katsu
Deep Fried Chicken Cutlet | RM 24 |
| | AT05 | 天ぷら盛り合わせ
Tempura Moriawase
Deep Fried Battered Assorted
Vegetables and Shrimp | RM 30 |
| 君 | AT06 | 海老天ぷら
Ebi Tempura
Deep Fried Battered Shrimp | RM 33 |
| | AT07 | ソフトシェルクラブ天ぷら
Soft Shell Crab Tempura
Deep Fried Soft Shell Crab | RM 36 |



AT06 海老天ぷら
Ebi Tempura



AT05 天ぷら盛り合わせ
Tempura Moriawase



AT01 揚げ出し豆腐
Agedashi Tofu



AT07 ソフトシェルクラブ天ぷら
Soft Shell Crab Tempura



AT02 鶏から揚げ
Tori Karaage



AT04 とりにかつ
Tori Katsu



YK07
ロブスターの味噌焼き
Lobster Misoyaki



YK01
チキン照り焼き
Chicken Teriyaki

焼き物

YAKIMONO

YK01 チキン塩焼き / 照り焼き | RM 22
Chicken Shioyaki / Teriyaki
Grilled Chicken with Salt or
Teriyaki Sauce

YK02 さば塩焼き / 照り焼き | RM 26
Saba Shioyaki / Teriyaki
Grilled Mackerel with Salt or
Teriyaki Sauce

YK03 ホタテのバター焼き | RM 46
Kara Hotate Butter Yaki
Grilled Giant Scallop with Sake Butter

YK04 海老の明太マヨネーズ焼き | RM 48
King Mentai Yaki
Grilled King Prawn with Seared
Marinated Roe Mayonnaise and
Topped with Flying Fish Roe

🍖 YK05 仔羊の西京焼き (2 切) | RM 68
Lamb Saikyo Yaki (2 Pieces)
Grilled Lamb Rack with Sweet Miso

YK06 本マグロのかま焼き | RM 88
Hon Maguro Kama
Grilled Bluefin Collar

🍖 YK07 ロブスターの味噌焼き | RM 168
Lobster Misoyaki
Sautéed Lobster Grilled with Miso
Mayonnaise and Topped with Salmon Roe



YK05
仔羊の西京焼き (2 切)
Lamb Saikyo Yaki (2 Pieces)



YK02
さば塩焼き
Saba Shioyaki



YK06
本マグロのかま焼き
Hon Maguro Kama



YK04
海老の明太マヨネーズ焼き
King Mentai Yaki



YK03
ホタテのバター焼き
Kara Hotate Butter Yaki



YK14
うなぎ蒲焼
Unagi Kabayaki

YK08 サーモンのかぶと塩焼き / 照り焼き | RM 26
Salmon Kabuto Shioyaki / Teriyaki
Grilled Salmon Head with Salt or
Teriyaki Sauce
**waiting time 20 minutes*

YK09 サーモン塩焼き / 照り焼き | RM 28
Salmon Shioyaki / Teriyaki
Grilled Salmon with Salt or
Teriyaki Sauce

YK10 ホタテときのこの明太焼き | RM 30
Hotate To Kinoko No Mentai Yaki
Grilled Scallop and Mushroom with
Seared Marinated Roe Mayonnaise

YK11 サーモン明太焼き | RM 33
Salmon Mentai Yaki
Grilled Salmon with Seared
Marinated Roe Mayonnaise

YK12 スルメイカ塩焼き/照り焼き | RM 38
Surume Ika Shioyaki / Teriyaki
Grilled Whole Squid with Salt
or Teriyaki Sauce
**waiting time 20 minutest*

YK13 うなぎ蒲焼 | RM 38
Unagi Kabayaki (Regular)
Eel Dipped and Grilled with
Kabayaki Sauce

煮 YK14 うなぎ蒲焼き | RM 68
Unagi Kabayaki (Whole)
Eel Dipped and Grilled
with Kabayaki Sauce



YK09
サーモン塩焼き
Salmon Shioyaki



YK08
サーモンのかぶと塩焼き
Salmon Kabuto Shioyaki



YK10
ホタテときのこの明太焼き
Hotate To Kinoko No Mentai Yaki



YK12
スルメイカ照り焼き
Surume Ika Teriyaki



YK11
サーモン明太焼き
Salmon Mentai Yaki



YK17
銀鱈西京焼き
Gindara Saikyo Yaki



YK16
銀鱈西京焼き
Buri Kama Shioyaki

焼き物

YAKIMONO

- YK15 真鯛のかぶと焼き | RM 56
Madai Kabuto
Grilled Red Snapper Head
- YK16 鰯のかま焼き | RM 56
Buri Kama Shioyaki
Grilled Yellow Tail Collar
- YK17 銀鱈西京焼き | RM 76
Gindara Saikyo Yaki
Grilled Cod Fish Marinated
with White Miso Paste

煮物

NIMONO

- NT01 牛肉生姜焼き | RM 36
Gyu Niku Shogayaki
Stir Fried Marinated Beef and Assorted
Vegetables with Ginger Sauce

- NT02 フォアグラ照り焼き (1 切) | RM 70
Foie Gras Teriyaki (1 Piece)
Pan Fried Foie Gras and Mushroom
with Teriyaki Sauce

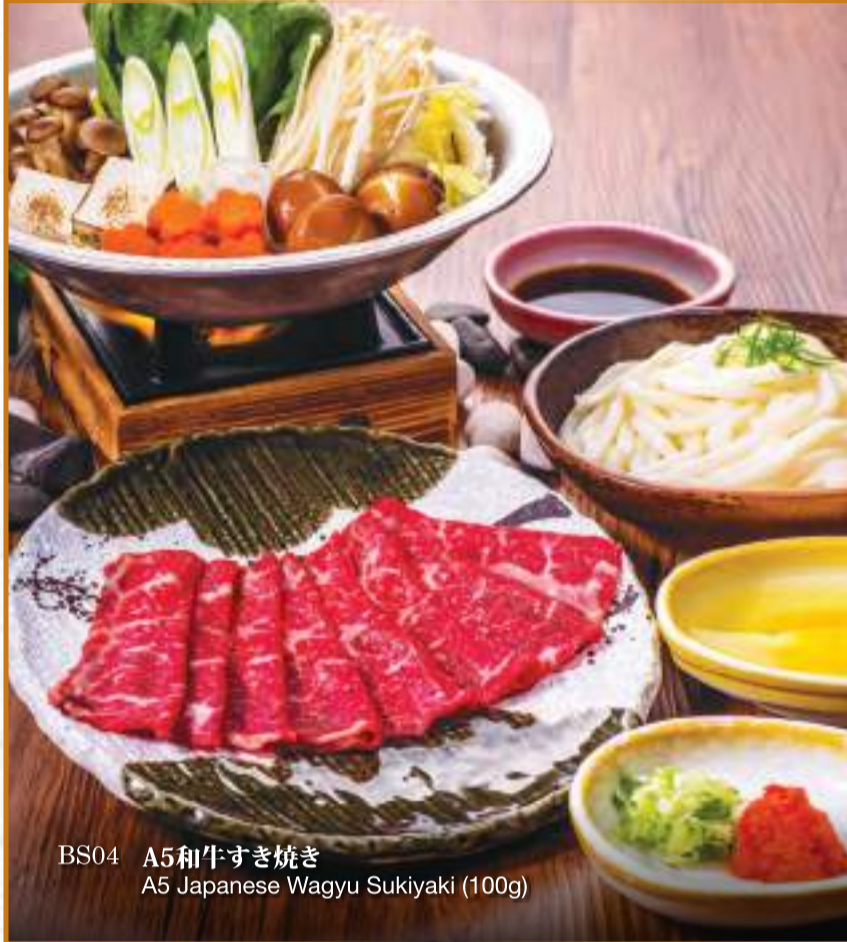
- NT03 フォアグラ照り焼き (2 切) | RM 136
Foie Gras Teriyaki (2 Pieces)
Pan Fried Foie Gras and
Mushroom with Teriyaki Sauce



NT01 牛肉生姜焼き
Gyu Niku Shogayaki



NT03 フォアグラ照り焼き
Foie Gras Teriyaki (2 Pieces)



BS04 A5和牛すき焼き
A5 Japanese Wagyu Sukiyaki (100g)



BS07 オーストラリア産和牛石焼き味噌
Australian Wagyu Ishiyaki Miso (120g)



BS06 和牛ステーキ
A5 Japanese Wagyu Steak (120g)

牛肉 スペシャル

BEEF SPECIAL

- | | | | |
|---|------|--|--------|
| | BS01 | リブアイしゃぶしゃぶ
Rib Eye Shabu Shabu (100g)
<i>Thinly Sliced Rib Eye with Assorted Vegetables in Soup serve with Citrus Dipping Sauce</i> | RM 38 |
| 君 | BS02 | A5和牛しゃぶしゃぶ
A5 Japanese Wagyu Shabu Shabu (100g)
<i>Thinly Sliced Premium Wagyu Beef with Assorted Vegetables in Soup serve with Citrus Dipping Sauce</i> | RM 138 |
| | BS03 | リブアイすき焼き
Rib Eye Sukiyaki (100g)
<i>Thinly Sliced Rib Eye with Assorted Vegetables in Sweet Soy Based Soup</i> | RM 38 |
| | BS04 | A5和牛すき焼き
A5 Japanese Wagyu Sukiyaki (100g)
<i>Thinly Sliced Premium Wagyu Beef with Assorted Vegetables in Sweet Soy Based Soup</i> | RM 138 |
| | BS05 | オーストラリア産和牛ステーキ
Australian Wagyu Steak (120g)
<i>Pan Seared Australian Wagyu Steak</i> | RM 168 |
| 君 | BS06 | A5和牛ステーキ
A5 Japanese Wagyu Steak (120g)
<i>Pan Seared Premium Wagyu Steak</i> | RM 238 |
| | BS07 | オーストラリア産和牛石焼き味噌
Australian Wagyu Ishiyaki Miso (120g)
<i>Thinly Sliced Australian Wagyu Steak Grill on Hot Stone with Spicy Soybean Paste Sauce</i> | RM 168 |
| 君 | BS08 | A5和牛石焼き味噌
A5 Japanese Wagyu Ishiyaki Miso (120g)
<i>Thinly Sliced Premium Wagyu Steak Grill on Hot Stone with Spicy Soybean Paste Sauce</i> | RM 238 |



DONBURI

DB01 明太たま丼 | RM 28
Mentai Tama Don
Rice Topped with Omelette with Seared Marinated Roe Mayonnaise

DB02 チキン照り焼き丼 | RM 30
Chicken Teriyaki Don
Rice Topped with Grilled Chicken with Teriyaki Sauce

DB03 とりかつ丼 | RM 33
Tori Katsu Don
Rice Topped with Deep Fried Chicken Cutlet and Egg

DB04 天丼 | RM 33
Ten Don
Rice Topped with Assorted Tempura

DB05 牛生姜焼き丼 | RM 33
Gyu Shogayaki Don
Rice Topped with Stir Fried Marinated Beef with Ginger Sauce

DB06 うな丼 | RM 38
Una Don
Rice Topped with Roasted Eel and Egg Slices

君 DB07 えんがわ重 | RM 110
Engawa Jyu
Rice Topped with Torched Flounder's Fin, Egg Slices and Salmon Roe



DB07 えんがわ重
Engawa Jyu



DB05 牛生姜焼き丼
Gyu Shogayaki Don



DB02 チキン照り焼き丼
Chicken Teriyaki Don



DB01 明太たま丼
Mentai Tama Don



DB06 うな丼
Una Don



DB04 天丼
Ten Don

石焼

ISHIYAKI

IS01 牛ガーリックライス石焼 | RM 43

Gyu Garlic Rice Ishiyaki
Garlic Fried Rice Topped with Stir-Fried Sliced Marinated Beef with Seaweed, White Sesame, Fried Garlic and Spring Onion in Stone Bowl

君 IS02 うなぎガーリックライス石焼 | RM 43

Unagi Garlic Rice Ishiyaki
Garlic Fried Rice Topped with Roasted Eel, Seaweed, White Sesame, Fried Garlic and Spring Onion in Stone Bowl



IS01 牛ガーリックライス石焼
Gyu Garlic Rice Ishiyaki



IS02 うなぎガーリックライス石焼
Unagi Garlic Rice Ishiyaki



CM03 天ぷらカレー
Tempura Curry



CM01 鳥から揚げカレー
Tori Karaage Curry



CM04 和牛カレー
Wagyu Curry



CM02 チキンカツカレー
Chicken Katsu Curry

カレー

JAPANESE CURRY

CM01 鳥から揚げカレー | RM 30

Tori Karaage Curry
Japanese Curry with Fried Chicken

君 CM02 チキンカツカレー | RM 30

Chicken Katsu Curry
Japanese Curry with Deep Fried Chicken Cutlet

CM03 天ぷらカレー | RM 38

Tempura Curry
Japanese Curry with Shrimp Tempura

CM04 和牛カレー | RM 38

Wagyu Curry
Japanese Curry with Japanese Beef



MR05 鍋焼きうどん
Nabeyaki Udon

うどん UDON/SOBA / そば

自家製返しソース・Homemade Kaeshi Sauce

MR01 きつねうどん/そば | RM 23
Kitsune Udon / Soba
Hot Soup Wheat Noodles / Buckwheat Noodles with Sweet Beancurd, Fishcake and Seaweed

MR02 ざるそば | RM 23
Zaru Soba
Cold Buckwheat Noodles served with Dipping Sauce

MR03 鶏南蛮うどん/そば | RM 26
Tori Nanban Udon / Soba
Hot Soup Wheat Noodle / Buckwheat Noodles with Chicken

MR04 カレーうどん | RM 26
Curry Udon
Wheat Noodles Served in Japanese Curry

君 MR05 鍋焼きうどん | RM 28
Nabeyaki Udon
Wheat Noodles with Shrimp Tempura, Chicken, Fishcake, Sweet Beancurd and Egg in Hot Pot



MR02 ざるそば
Zaru Soba



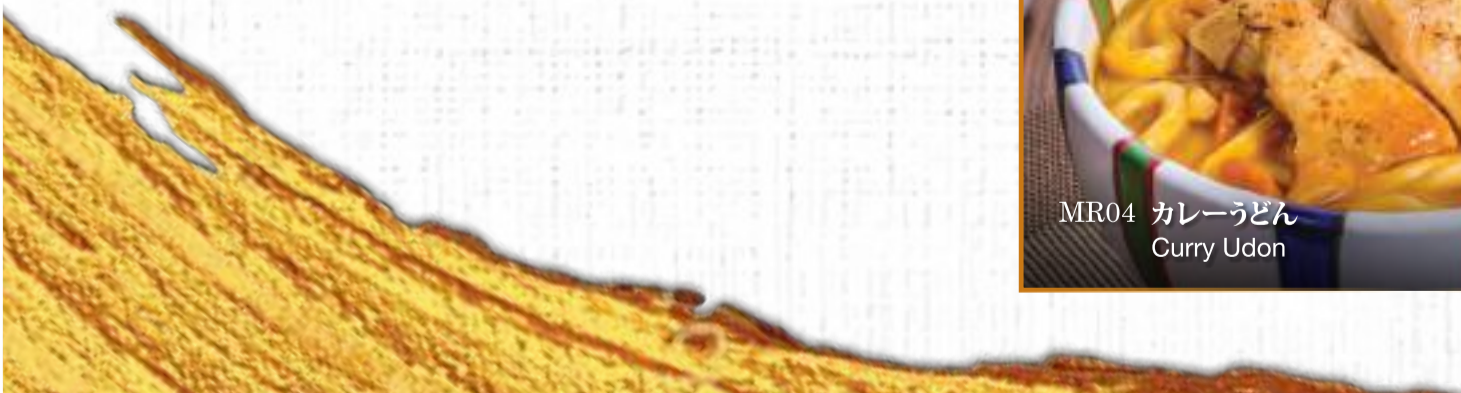
MR01 きつねそば
Kitsune Soba



MR03 鶏南蛮うどん
Tori Nanban Udon



MR04 カレーうどん
Curry Udon





MR06 あさりうどん
Asari Udon



MR11 トリュフ抹茶そうめん
Ikura Truffle Matcha Somen



MR09 天ざる稲庭うどん
Tenzaru Inaniwa Udon



MR10 天ぷらそば
Tempura Soba



MR07 ざる稲庭うどん/そば
Zaru Inaniwa Udon

MR06 あさりうどん/そば
Asari Udon / Soba
Hot Soup Wheat Noodles /
Buckwheat Noodles with Clam | RM 28

ざる MR07 ざる稲庭うどん
Zaru Inaniwa Udon
Cold Thin Wheat Noodles served
with Dipping Sauce | RM 28

MR08 稲庭うどん
Inaniwa Udon
Hot Soup Thin Wheat Noodles with
Fishcake and Seaweed in Soup | RM 28

MR09 天ざる稲庭うどん
Tenzaru Inaniwa Udon
Cold Thin Wheat Noodles with
Assorted Tempura and Dipping Sauce | RM 38

MR10 天ぷらうどん/そば
Tempura Udon / Soba
Hot Wheat Noodles / Buckwheat
Noodles with Assorted Tempura | RM 38

ざる MR11 トリュフ抹茶そうめん
Ikura Truffle Matcha Somen
Cold Green Tea Somen served
with Salmon Roe, Truffle Oil and
Homemade Sauce | RM 38



RN03 海老らーめん
Ebi Ramen



RN02 ピリ辛あさり白湯ラーメン
Pirikara Asari Paitan Ramen



RN01 チキン照り焼き白湯ラーメン
Chicken Teriyaki Paitan Ramen

拉麵 ラーメン RAMEN

RN01 チキン照り焼き白湯ラーメン | RM 33

Chicken Teriyaki Paitan Ramen
Chicken White Soup Ramen served with
Teriyaki Chicken

君 RN02 ピリ辛あさり白湯ラーメン | RM 33

Pirikara Asari Paitan Ramen
Spicy Chicken White Soup Ramen
served with Clams

RN03 海老らーめん | RM 46

Ebi Ramen
Chicken White Soup Ramen
served with Fresh Water Prawn

弁当 BENTO

BT01 きみや弁当 | RM 53

KIMIYA Bento
Tempura Moriawase, Saba Shioyaki,
Deep Fried Chicken and Salmon Sashimi

君 BT02 海鮮弁当 | RM 68

Kaisen Bento
Tempura Moriawase, Salmon Teriyaki,
Roasted Eel and Salmon Sashimi



BT01 きみや弁当
KIMIYA Bento



BT02 海鮮弁当
Kaisen Bento

定食

TEISHOKU

君 TS01 うなぎ蒲焼きとサーモン刺身御膳 | RM 58
 Unagi Kabayaki To Salmon Sashimi Gozen
Roasted Eel with Kabayaki Sauce and Salmon Sashimi

TS02 刺身と天ぷら御膳 | RM 88
 Sashimi Moriawase To Tempura Gozen
Assorted Sashimi and Shrimp with Assorted Vegetables Tempura

TS03 刺身盛り合せと牛生姜焼き御膳 | RM 88
 Sashimi Moriawase To Gyu Shogayaki Gozen
Assorted Sashimi, Stir Fried Marinated Beef and Vegetables with Ginger Sauce

TS04 刺身盛合せ御膳 | RM 88
 Sashimi Moriawase Gozen
Assorted Sashimi



TS03 刺身盛り合せと牛生姜焼き御膳
 Sashimi Moriawase To Gyu Shogayaki Gozen



TS02 刺身と天ぷら御膳
 Sashimi Moriawase To Tempura Gozen



TS04 刺身盛合せ御膳
 Sashimi Moriawase Gozen



TS01 うなぎ蒲焼きとサーモン刺身御膳
 Unagi Kabayaki To Salmon Sashimi Gozen

飲み物

DRINKS

- | | | |
|--------|---|-------|
| BV01 | ミネラルウォーター
Mineral Water | RM 3 |
| BV02 | 玄米茶(温/冷)
Genmai Cha (Hot / Cold) | RM 4 |
| BV03 | アイスレモンティー
Ice Lemon Tea (Can) | RM 6 |
| BV04 | ハニーレモン(温/冷)
Honey Lemon (Hot / Cold) | RM 6 |
| BV05 | Sprite
Sprite | RM 6 |
| BV06 | コーラ
Coke | RM 6 |
| BV07 | オレンジジュース
Fresh Orange Juice | RM 10 |
| BV08 | スイカジュース
Fresh Watermelon Juice | RM 10 |
| BV09 | ニンジンジュース
Fresh Carrot Juice | RM 10 |
| 君 BV10 | ゆずはちみつ
Yuzu Honey | RM 10 |



BV07 オレンジジュース
Fresh Orange Juice



BV08 スイカジュース
Fresh Watermelon Juice



BV10 ゆずはちみつ
Yuzu Honey



BV09 ニンジンジュース
Fresh Carrot Juice

デザート

DESSERTS

DS01 バニラアイスクリーム | RM 8
Vanilla Ice Cream

DS02 チョコレートアイスクリーム | RM 8
Chocolate Ice Cream

DS03 ゴマアイスクリーム | RM 8
Black Sesame Ice Cream

DS04 抹茶アイスクリーム | RM 8
Green Tea Ice Cream

君 DS05 柚子シャーベット | RM 10
Yuzu Sherbet

君 DS06 水信玄餅 | RM 8
Mizu Shingen Mochi
*Japanese Raindrop Cake Served
with Brown Sugar Syrup and
Soybean Powder*

DS07 安倍川餅 | RM 12
Abekawa Mochi
*Homemade Rice Cake with Red Bean
Paste and Soybean Powder*

DS08 抹茶白玉 | RM 12
Matcha Shiratama
*Green Tea Ice Cream with Red Bean
Paste and Glutinous Rice Balls*



DS06 水信玄餅
Mizu Shingen Mochi



DS07 安倍川餅
Abekawa Mochi



DS08 抹茶白玉
Matcha Shiratama



DS02 チョコレートアイスクリーム
Chocolate Ice Cream

DS05 柚子シャーベット
Yuzu Sherbet

DS03 ゴマアイスクリーム
Black Sesame Ice Cream

DS01 バニラアイスクリーム
Vanilla Ice Cream

DS04 抹茶アイスクリーム
Green Tea Ice Cream