



和
牛
懷
石



宇月
April 2024



Prices are subject to 9% GST and 10% Service Charge

Lunch ランチ

SET LUNCH
ランチコース
\$180++

MENU

Steamed Egg Custard “Chawan Mushi”
Minced Beef thick Soup
茶碗蒸し 牛肉そぼろあん

🍷🍷
Ozaki Beef Terrine
尾崎牛テリーヌ

🍷🍷
Corned Beef | Canola Sprout
尾崎牛コーンビーフ 菜の花

🍷🍷
Grilled Ozaki Beef (Secondary Cut)
(Upgrade to Sirloin Cut – Add \$30)
尾崎牛のグリル

🍷🍷
Refresher
口直し

🍷🍷
Braised Ozaki Beef
尾崎牛煮込

🍷🍷
“Rosanjin” Style Ozaki Beef Sukiyaki
Soft Boiled Egg and Truffle
Served with Steamed Rice and Miso Soup
魯山人風尾崎牛すき焼き 温泉玉子 トリュフ
白ご飯と味噌汁

🍷🍷
Homemade Hokkaido Milk Ice Cream
Gula Melaka
自家製北海道牛乳アイス グラマラッカ

OMAKASE LUNCH COURSE
ランチおまかせコース
\$250++

MENU

Beef Tongue | Seasonal Vegetable
Served in Beef Consommé
牛タン 季節の野菜 牛肉コンソメ

🍷🍷
Ozaki Beef Terrine
尾崎牛テリーヌ

🍷🍷
Corned Beef | Canola Sprout
尾崎牛コーンビーフ 菜の花

🍷🍷
“Rosanjin” Style Ozaki Beef Sukiyaki
Soft Boiled Egg and Truffle
魯山人風尾崎牛すき焼き 温泉玉子 トリュフ

🍷🍷
Refresher
口直し

🍷🍷
Ozaki Beef Katsu Sando
尾崎牛カツサンド

🍷🍷
Grilled Ozaki Beef Sirloin
尾崎牛サーロインのグリル

🍷🍷
Cold Soumen with Ox-Tail Jelly
冷やしそうめん テールジュレ

🍷🍷
Homemade Hokkaido Milk Ice Cream
Burrata Cheese | Gula Melaka
自家製北海道牛乳アイス
ブラータチーズ グラマラッカ

Dinner ディナー

USHIDOKI COURSE

うしどきコース

\$350++

MENU

Beef Tongue | Seasonal Vegetable

Served in Beef Consommé

牛タン 季節の野菜 牛肉コンソメ



Ozaki Beef Terrine

尾崎牛テリーヌ



Corned Beef | Canola Sprout

尾崎牛コーンビーフ 菜の花



“Rosanjin” Style Ozaki Beef Sukiyaki

Soft Boiled Egg and Truffle

魯山人風尾崎牛すき焼き

温泉玉子 トリュフ



Refresher

口直し



Braised Ozaki Beef | Bamboo Shoot | Seri

尾崎牛煮込み 竹の子 せり



Ozaki Beef Katsu Sando

尾崎牛カツサンド



Ozaki Beef Sushi

尾崎牛寿司



Grilled Ozaki Beef Sirloin

尾崎牛サーロインのグリル



Cold Soumen with Ox-Tail Jelly

冷やしそうめん テールジュレ



Homemade Hokkaido Milk Ice Cream

Burrata Cheese | Strawberry Daifuku

自家製北海道牛乳アイス

ブラータチーズ 苺大福

OMAKASE DINNER COURSE

おまかせコース

\$480++

(Menu including little seafood and raw beef dish)

MENU

Beef Consommé Espresso

牛肉コンソメエスプレッソ



Grilled Beef Tongue

牛タングリル



Ozaki Beef Tartare | Iranian Beluga Caviar

尾崎牛タルタル イラン産キャビア



Ozaki Beef Appetizer Platter (3 kinds)

尾崎牛いろいろ



“Rosanjin” Style Ozaki Beef Sukiyaki

Soft Boiled Egg and Truffle

魯山人風尾崎牛すき焼き

温泉玉子 トリュフ



Refresher

口直し



Ozaki Beef | Mountain Vegetables Hot Pot

尾崎牛山菜鍋



Ozaki Beef Katsu Sando

尾崎牛カツサンド



Char-Grilled Ozaki Beef

(2 x Premium Cuts)

尾崎牛のグリル

(2種類)



Cold Soumen with Ox-Tail Jelly

冷やしそうめん テールジュレ



Homemade Hokkaido Milk Ice Cream

Burrata Cheese | Strawberry Daifuku

自家製北海道牛乳アイス

ブラータチーズ 苺大福