

aquaroma

antipasti | starters | 前菜

insalata estiva con verdure, frutta di stagione,
formaggio fresco di capra e noci
garden salad with summer vegetables, seasonal fruits,
fresh goat cheese and nuts
夏日田園蔬菜沙律、鮮羊奶芝士、堅果 198

30g di caviale kristal servito con i classici condimenti
30g kristal caviar served with blinis, egg, capers, chives,
shallots and crème fraîche 888
30克晶鑽魚子醬

burrata pugliese con piselli, fave, pinoli e mandarini
burrata with peas, fava beans, pine nuts and mandarin 218
布拉塔起司配豌豆、蠶豆、松子和橘子

la nostra battuta di fassona piemontese
♀ aqua's signature italian fassona beef tartare 298
經典生牛肉他他

insalata di granchio reale con caviale ed estratto alla mela verde e cetriolo
king crab salad with caviar, cucumber and green apple extract 328
蟹肉沙律配魚子醬配青瓜及青蘋果精華

carpaccio di gamberi con frutti di bosco, caviale e crostini
red prawn carpaccio with berries, caviar and croutons 388
紅蝦薄片配莓果、魚子醬和麵包丁

p r i m i | pasta & risotto | 意大利麵 & 意大利燴飯

risotto allo scoglio con nero di seppia, frutti di mare cotti e crudi
black ink risotto with mix raw & cooked seafood 398
墨汁意大利飯配時令海鮮

tagliatelle con granchio reale, crescione e caviale di lime
tagliatelle with king crab, watercress and finger lime 298
皇帝蟹肉意大利寬扁麵配西洋菜及手指檸檬

ravioli del plin all'anatra, la sua salsa, fonduta di parmigiano e salvia croccante
braised duck "ravioli del plin", duck jus, parmigiano fondue and crispy sage 198
燉鴨肉意大利餃子，鴨肉醬汁，帕馬森芝士，酥炸鼠尾草

linguine all'astice con pomodoro, peperoncino, limone e erbe
♀ lobster linguine with tomatoes, chilli, lemon and aromatic herbs 398
龍蝦意大利扁麵，辣椒蕃茄，檸檬香草

pici con tartufo nero italiano, funghi porcini e parmigiano
pici pasta with seasonal italian black truffle, porcini mushrooms and parmigiano 298
黑松露牛肝菌意大利麵，巴馬臣芝士

p i z z e | pizza | 薄餅

diavola
tomato sauce, provola, spicy salame, 'nduja and parsley 258
蕃茄辣肉腸薄餅

margherita
tomato sauce, fior di latte mozzarella and basil 238
蕃茄羅勒水牛芝士薄餅

prosciutto crudo di parma e rucola
tomato sauce, 24-months parma ham, burrata, arugula and dry cherry tomatoes 298
24個月風乾帕爾馬火腿伴布拉塔芝士、火箭菜及櫻桃番茄乾薄餅

aragosta
♀ lobster bisque, thinly-sliced lobster and lemon zest 398
香濃龍蝦薄餅

tartufo
mixed wild mushrooms, fior di latte mozzarella and black truffle shavings 298
蘑菇松露奶油薄餅

secondi | main course | 主菜

	branzino scottato con asparagi verdi, patate allo zafferano e salsa di ricci piccante pan fried seabass with green asparagus, saffron potatoes and spicy sea urchin sauce 香煎鱸魚配蘆筍番紅花馬鈴薯及香辣海膽汁	418
	filetto di tonno in crosta di pistachio con melanzane e pomodorini arrosto seared blue fin tuna fillet, coated in pistachio with sweet & sour eggplant and roasted tomato 開心果醬香烤藍鰭吞拿魚・糖醋茄子・燒番茄	398
Q	costoletta di manzo brasata nell'aceto balsamico servito con salse primaverili e focaccina balsamic vinegar braised short ribs with spring sauces and "focaccina" 香醋燉牛小排配春季蔬菜醬汁和意式麵包	498
	maialino da latte con ketchup di albicocche, carotine, foglie di capperi e origano fresco suckling pig belly with apricot ketchup, baby carrots, caper leaves and fresh oregano 油封乳豬仔配杏子番茄醬、迷你胡蘿蔔、酸豆葉和奧勒岡	458
	aragosta intera con il suo consommé caviare ed insalata di chela poached whole lobster with caviar, lobster consommé and claw salad roll 龍蝦清湯配魚子醬及龍蝦鉗沙律捲	688

contorni | side dishes | 伴菜

	fagiolini saltati pan-fried french beans with garlic 香蒜炒法邊豆	68
	broccolini saltati piccanti sauteed spicy broccolini 辣炒西蘭花苗	88
	patate novelle arrostate al rosmarino roasted new potatoes with rosemary 迷迭香燒新薯	88

主菜 | hot dishes | 溫物

	チリアンシーバスのグリル・ロブスター添え grilled chilean sea bass and lobster tempura with truffle lobster sauce 香烤智利海鱸魚・龍蝦天婦羅・松露龍蝦汁	488
♀	ロッシーニ、和牛ヒレ肉とフォアグラのグリル "rossini" grilled beef tenderloin and foie gras, truffle sesame puree, bamboo shoot and lotus crisps 燒和牛柳・香煎鵝肝伴日本季節蔬菜	688
	ラムチョップの辛味照り焼き chilli teriyaki lamb with yuzu, garlic and miso 照燒香辣羊架・柚子香蒜味噌	298
	サーモンとホタテのグリル・オニオンピュレ・生ウニ添え grilled salmon, hokkaido scallops & sea urchin with caramelised onion puree 烤三文魚・北海道帆立貝・海膽・焦糖洋蔥泥	358
♀	銀ダラ西京焼き charcoal-grilled black cod marinated with saikyo miso 銀鱈魚西京燒	398
	牛肉の照り焼き grilled angus beef rib eye houraku-yaki, karashi mustard & teriyaki sauce 燒美國安格斯肉眼扒・黃芥末照燒醬	488
♀	和牛の石焼きと3種のソース stone-grilled wagyu sirloin & crispy garlic chips served with three sauces: onion & garlic, sour soy & sansho pepper soy 石燒和牛西冷・炸蒜片・三色醬汁	988

配菜 | side dishes | 伴菜

	野菜炒め stir-fried japanese vegetables 炒日本蔬菜	88
	なめこ味噌汁 nameko mushroom in tofu miso soup 滑子菇豆腐味噌湯	88
	枝豆 or スパイシー焼き枝豆 salted edamame or roasted edamame with lemon and shichimi 鹽味或檸檬七味粉烤枝豆	88

天婦羅 | tempura | 天婦羅 & 揚げ物

天ぷら盛り合わせ

assorted tempura

什錦天婦羅拼盤

238

海老天婦羅

♀ tiger prawns

炸蝦天婦羅

278

春野菜の天婦羅

assorted seasonal japanese vegetables

日本野菜天婦羅拼盤

198

ウニ天婦羅

sea urchin and shiso

海膽紫蘇天婦羅

298

姫シーバスと春野菜の天婦羅

baby sea bass and japanese spring vegetables tempura

鱸魚仔伴日本春季節蔬菜天婦羅

288

飯麵 | rice & noodle | お食事

海鮮明太子うどん

'mentaikei' spicy cod roe udon with red prawn and baby squid

明太子辣味鱈魚子烏冬配紅蝦及小魷魚

288

野菜焼きうどん

stir-fried udon with japanese mixed vegetables

日式雜菜炒烏冬

268

雲丹とシーフードのチャーハン

sea urchin and mixed seafood fried rice

海膽海鮮炒飯

328

和牛とキムチのチャーハン

japanese wagyu beef and kimchee fried rice

和牛泡菜炒飯

318

石鍋和牛すき焼き

♀ thin-sliced wagyu beef sukiyaki in stone pot

和牛石鍋飯

398

配酒小食 & 湯 | small plates & soup | 前菜とスープ

	ほうれん草の胡麻和え japanese spinach roll with sesame sauce 日式菠菜沙律・芝麻醬	128
	餃子 pan-fried pork gyoza with spicy sour sauce 日式豬肉煎餃配酸辣醬汁	138
♀	和牛の焼きナスロール,バター醤油ソース pan-fried wagyu beef roll with smoked eggplant and sweet butter soy sauce 香煎和牛肉・煙茄子卷	288
	北海道スイートコーンスープ、ズッキーニフラワーとエビを添えて hokkaido sweet corn soup with red prawn and "warabi-mochi" cheese zucchini flower 北海道甜玉米湯配紅蝦及芝士餡蕨餅	198
	ハマチのカルパッチョ、イクラ添え、バジル紫蘇ソース yellowtail carpaccio with ikura and basil shiso sauce 油甘魚薄切伴三文魚子及紫蘇羅勒汁	298
♀	マグロ・サーモン・ホタテのタルタル・イクラ・ウニ・キャビアのせ・揚げワントン添え fine-chopped tuna, salmon & scallop tartare, sea urchin & salmon roe with caviar and deep-fried crispy thin chips 碎吞拿魚・三文魚・帆立貝他他・海膽三文魚子・黑魚子・酥炸脆脆	438
	ズワイ蟹アボカドタルタル hokkaido crab and avocado tartare 北海道螃蟹配牛油果他他	258
♀	タイの姿カルパッチョ・3種のソース添え thin-sliced whole madai fish in carpaccio style with yuzu ponzu, plum dashi sauce and green tea & spicy plum salt 原條真鯛薄切刺身・生榨柑橘柚子酸汁・梅子高湯・綠茶辣梅子岩鹽	488
	フォアグラのグリル・ブランディ照り焼き grilled foie gras with soba seeds & brandy soy sauce 香煎鵝肝・蕎麥籽白蘭地醬油	218
	蛤酒蒸し hamaguri clams steamed with sake, garlic & ginger 清酒煮蜆	188
♀	なす柚子味噌田楽 japanese eggplant dengaku with yuzu miso & ginkgo nuts 日式燒茄子・柚子味噌・銀杏	198

刺身 & 壽司拼盤 | sashimi & sushi platter | 刺身 & 壽司盛り合

	アクア東京寿司盛り合わせ tokyo sushi selection 9 pieces of sushi · 9 types 壽司拼盤9貫	688	プレミアム刺身盛り合わせ sashimi selection 18 pieces · 9 types 刺身拼盤18點	688
	アクア東京寿司盛り合わせ premium sushi selection "tokyo" 14 pieces of innovative sushi 東京精選壽司拼盤14貫	988	プレミアム刺身盛り合わせ premium sashimi selection 18 pieces · 9 types 精選刺身拼盤18件	988
	デラックス刺身寿司盛り合わせ deluxe selection sashimi and sushi 14 pieces of sashimi · 8 pieces of sushi 豪華刺身14件及壽司拼盤8貫	1,188	季節の生牡蠣 seasonal oysters 6 pieces 特上生蠔拼盤(6隻)	688
♀	アクア東京叩き寿司盛り合わせ tataki selection 14 pieces · including wagyu & foie gras in cucumber slices 創作拼盤14貫	988	ankh刺身寿司盛り合わせ ankh sashimi and sushi 4 pieces each · 10 types of sashimi 12 piece of chef selection sushi & makiroll (lobster · abalone · toro · uni) ankh極上特選刺身壽司拼盤(共40件)	2,388

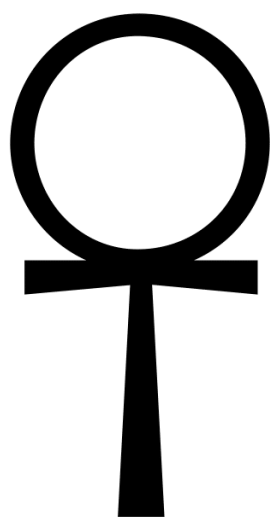
卷物 | maki rolls | 巻き寿司 temaki hand roll available on request

	炙り和牛巻き・アボカドとキャビア添え seared wagyu beef with avocado & caviar 火炙和牛牛油果・黑魚子卷	328	ソフトシェルクラブのスパイシー巻き soft-shell crab tempura with spicy tobiko sauce 軟殼蟹天婦羅卷・飛魚子辣醬	268
	フォアグラアス、ホタテ の巻き寿司 foie gras, scallop and caviar 火炙鵝肝及帶子卷伴魚子醬	298	カリフォルニアロール california 加州卷	238
	スパイシーネギトロとアボカド巻き spicy negitoro & avocado 碎葱吞拿魚腩牛油果卷・蒜辣醬	258	アボカド胡瓜巻き avocado & kappa 牛油果青瓜卷	158
♀	伊勢海老寿司巻きの天婦羅 lobster & salad tempura 龍蝦天婦羅沙律壽司卷	288	焼大とろ巻寿司 seared toro 火炙大吞拿魚腩卷	368

刺身 & 壽司 | sashimi & nigiri | さしみ & 寿司

nigiri sushi 2 pieces
sashimi 3 pieces

	sashimi	nigiri		sashimi	nigiri
鮭 sake / salmon 三文魚	158	118	鮪 - 赤身 maguro / tuna 吞拿魚	198	168
はまち hamachi / yellowtail 油甘魚	148	118	中トロ chu-toro / semi fatty tuna 中吞拿魚腩	288	228
甘海老 ama-ebi / sweet-shrimp 甜蝦	118	118	鮪-大トロ o-toro / fatty tuna 大吞拿魚腩	358	298
帆立貝 hotategai / scallop 帆立貝	158	128	雲丹 uni / sea urchin 海膽	358	288
ボタン海老 botan-ebi / giant-shrimp 牡丹蝦	288	238	玉子 tamago / omelette 壽司蛋		78
赤貝 akagai / ark-hell 赤貝	288		イクラ ikura / salmon roe 三文魚魚子		118
縹鰯 shima-aji / striped-jack 深海池魚	198		サバとイクラ saba / mackerel 鯖魚		198
a5和牛 a5 wagyu beef 鹿兒島和牛	298	228	トロとサーモンのカブ巻き、 ウニとキャビア添え toro and salmon turnip sushi roll with uni and caviar 拖羅及三文魚大根壽司卷伴海膽黑 魚子		198



aquak Kyoto