

With emphasis on taste, presentation and freshness, UMI Japanese Restaurant welcomes diners to its avant-garde setting. Meaning 'sea' in Japanese, UMI serves a wide range of well-known Japanese menus including tempura, sashimi, teppanyaki and other seasonal specialties inspired by the Land of the Rising Sun.

以口感,外观和新鲜材料为主要卖点,UMI日本料理欢迎食客来到其设置前卫的餐厅内享用富有特色的日式料理。"UMI"在日语中是"海"的意思,本餐 厅为您精心提供各种经典日本美食,包括了天妇罗,生鱼片,铁板烧,还有一 系列灵感源于旭日之国的时令特色菜肴,更完美的体现日本之美食精髓。





) Z ш Σ

.

#### 鎌倉コース KAMAKURA COURSE **RM 568**

前菜盛り合わせ (3種) 茶碗蒸し CHAWAN MUSHI

#### 温かい料理 HOT DISH

焼き物、揚げ物、煮物より(2つ選択) YAKIMONO, AGEMONO or NIMONO (CHOOSE 2)

握り(3種) NIGIRI (3 KINDS) ・ ミニ丼と卵 MINI DON and TAMAGO ・ おすまし CLEAR SOUP ・ DESSERT

## 😫 🖉 🔮 🕲 🕲 🕲 🔕 🚺

#### 熱海コース ATAMICOURSE RM 388

前菜盛り合わせ (3種) APPETISER (3 KINDS) ・ ASASHIMI (4 KINDS) ・ ズ碗蒸し CHAWANMUSHI

#### 温かい料理 HOT DISH

焼き物、揚げ物より (1つ選択) YAKIMONO or AGEMONO (CHOOSE 1)

握り(3種) ミニ丼と卵 NIGIRI (3 KINDS) ・ ミニ丼と卵 MINI DON and TAMAGO ・ おすまし CLEAR SOUP ・ DESSERT

#### 8 8 9 9 9 9 9 9 9 0 9



## APPETISER

### 前菜





6





タコキムチとマンゴー・トマトサルサ TAKO KIMCHI WITH MANGO AND TOMATO SALSA



珍味盛り合わせ CHIMI COMBINATION ASSORTED MARINATED SEAFOOD PLATTER

タコキムチとマンゴー・ トマトサルサ TAKO KIMCHI WITH MANGO AND TOMATO SALSA

BABY OCTOPUS MARINATED IN KIMCHI SAUCE AND MAYO

地鶏炭火焼き 📀 🕞 JITORI SUMIBIYAKI CHARCOAL-GRILLED BONELESS CHICKEN



小海老唐揚げ 
8 RM 30
KOEBI KARAAGE
DEEP-FRIED BABY SHRIMPS

えいの鰭 EINOHIRE STINGRAY FINS

**RM 48** 

RM 42

RM 38

枝豆 Ø EDAMAME LIGHTLY SALTED GREEN SOYBEANS RM 25

**RM 28** 

N

8 J. 0 **E S** (\* e Peanuts Tree Nuts Coconut Shellfish Soy Wheat Dairy Eggs Sesame All prices are quoted in Malaysian Ringgit (MYR) and are nett, inclusive of pre Images shown are for illustration purposes only. ng Sales & Service Tax

## サラダ

SALAD

SUSHI



#### 寿司





ホタテ・甘海老・カルパッチョ ② ③ い トマチ・マネアグラ・カルパッチョ ママレー マンレー マンレー マンレー マンレー マンレー マンレー マンレー	• RM 148
AMACHI FOIE GRAS CARPACCIO ホタテ・甘海を・カルパッチョ HOTATE AMA EBI CARPACCIO THIN-SLICED YELLOWTAIL AND PAN-SEARED FOIE GRAS SERVED WITH HOMEMADE DRESSING 白身魚カルパッチョ ② ③ ⑤ SHIROMI SAKANA CARPACCIO ASSORTED THIN-SLICED WHITEFISH WITH	🗿 🚺 🛛 RM 138
SHIROMI SAKANA CARPACCIO ASSORTED THIN-SLICED WHITEFISH WITH	
	RM 118
自身魚カル パッチョ SHIROMI SAKANA CARPACCIO HIN-SLICED SALMON WITH YUZU DRESSING	RM 98

九天盛り 🕘 💽 RM 458 . KYŪTEN MORI CHEF'S SELECTION OF SEASONAL SASHIMI (9 KINDS) 秋盛り 👩 🕥 RM 268 AKIMORI CHEF'S SELECTION OF SEASONAL SASHIMI (5 KINDS) --盛り 👩 💿 RM 198 ICHI MORI CHEF'S SELECTION OF SEASONAL SASHIMI (7 KINDS, 1 PC EACH) . 秋盛り AKI MORI . 春盛り 🔊 🕥 RM 138 HARU MORI CHEF'S SELECTION OF SEASONAL SASHIMI (3 KINDS) 春盛り HARU MORI ICHI MORI 九天盛り KYŪTEN MORI



## 特別ロール

## SPECIAL ROLL

ロブスターロール 🛛 🐼 😒 😒 (8切れ)	RM 238	スパイシーロール 💋 🥹 RM (4切れ)
LOBSTER ROLL (8 PCS)		SPICY ROLL (4 PCS)
DEEP-FRIED LOBSTER MEAT MAKI TOPPED WITH FISH ROE		TUNA MAKI IN SPICY SAUCE
太藤社長 (4切れ) 🛛 👩 🗿 🕥	RM 98	レインボーロール 🛯 🚷 🕥 🛛 RM (4切れ)
PRESIDENT FUTO MAKI (4 PCS)		RAINBOW ROLL (4 PCS)
SPECIAL MAKI WITH 16 SEASONAL INGREDIENTS		CALIFORNIA MAKI TOPPED WITH ASSORTED SASHIMI
海老ロール (4切れ) 🛛 🖉 🗿 🔮 🕥	RM 88	ボルケーノロール 🛛 📀 🕒 🔔 🛛 RM (4切れ)
EBI ROLL (4 PCS)		VOLCANO ROLL (4 PCS)
PRAWN MAKI TOPPED WITH SNOW LEGS		OVEN-BAKED CALIFORNIA MAKI TOPPED WITH CREAMY MAYO GRATIN
スパイダーロール 🛛 👩 🔮 🙄 (4切れ)	RM 78	カリフォルニアロール 🛯 🗿 🔮 RM (4切れ)
SPIDER ROLL (4 PCS)		CALIFORNIA ROLL (4 PCS)
CRISPY SOFT SHELL CRAB MAKI TOPPED WITH DRIED BONITO FLAKES		CRAB STICK, CREAMY AVOCADO AND CRUNCHY CUCUMBER WRAPPED IN NORI AND SUSHI RICE







### 押し寿司

#### **OSHIZUSHI**



鮭手巻き 👩 🔮 SALMON TEMAKI

RM 32

SALMON HAND ROLL





## 細巻き

### HOSOMAKI



## 握り寿司

## **NIGIRI SUSHI**

本マグロ大トロ (1貫) 🛛 🚷 😫 BLUEFIN FATTY TUNA (1 PC)	RM 98	ハマチ (1貫) 🛛 👔 😢 YELLOWTAIL (1 PC)	RM 45
ボタン海老 (1貫) 🛛 🔌 🕑 🗩 BOTAN SHRIMP (1 PC)	RM 68	鰻 (1貫) 🛛 🚷 🚱 GRILLED EEL (1 PC)	RM 38
縁側 (1貫) 🛛 👩 🗐 😒	RM 58	甘海老 (1貫) 🛛 🔌 😢 🔽 SWEET SHRIMP (1 PC)	RM 35
ENGAWA (1 PC)		鮭卜口 (1貫)  🤣 🤔 SALMON BELLY (1 PC)	RM 34
本マグロ中トロ (1貫) 🛛 🔕 🧐 BLUEFIN MEDIUM FATTY TUNA (1 PC)	RM 58	海老 (1貫) 🛛 👔 🚷 PRAWN (1 PC)	RM 32
赤みマグロ (1貫) 🛛 🔗 🤔 LEAN TUNA (1 PC)	RM 50	鮭 (1貫) 🛛 🔮 😫 SALMON (1 PC)	RM 32





## AGEMONO

	和牛串カツ (3本) 🛛 🐼 📀 🤔 WAGYU KUSHIKATSU (3 PCS)	RM 88
A STREET ST	DEEP-FRIED DICED WAGYU BEEF AND LEEK SKEWERS COATED IN BREADCRU	
CHE E/	海老天ぷら 🖉 🗿 🔮 😒	RM 75
	EBI TEMPURA DEEP-FRIED PRAWN TEMPURA	
チキン南蛮 CHICKEN NANBAN	チキン南蛮 🛛 🔕 🕒 🖸 🔮 CHICKEN NANBAN	RM 68
	CRISPY CHICKEN FILLET DIPPED IN LEN TOPPED WITH TARTAR SAUCE	10N JUICE,
	鶏唐揚げ 🛛 🕢 🕑 🔮 TORI KARAAGE	RM 60
	JAPANESE-STYLE FRIED CHICKEN	
	クリームコロッケ 🚺 💽 🔮 🗨 CREAM CROQUETTE	RM 38
鶏唐揚げ	HOMEMADE SEAFOOD CREAM CROQUE	TTE
TORI KARAAGE	1 - 9 0	
ET. X G	Star intera Esp	和牛串カツ (3本)
MPURA		WAGYU KUSHIKATSU (3PCS)
		A SA STA
Carrier SX There		
and the second second		あさり味
A state and a state of the		ASARI MISO SO
A STATE	· anne	
クリームコロッケ		
CREAM CROQUETTE		N Contraction
Contraction of the second	1	めて赤だし
汁物		NAMEKO KADASHI
土瓶蒸し 🛛 👩 🔮 🔍	RM 68	
DOBIN MUSHI		
CLEAR FISH BROTH WITH CHICKEN, ASSORTED SEAFOOD AND VEGETABL SERVED IN DOBIN TEA POT	ES C	
あさり味噌汁 🛛 🔊 🖤 📩	RM 36	
ASARI MISO SOUP		20/40/
SHORT-NECK CLAM MISO SOUP		2 9 10
•		200 1
なめこ赤だし 🕖	RM 28	土瓶蒸し
RED MISO SOUP WITH PEARL MUSHR	DOM	DOBIN MUSHI
ALC MICE COST WITH LAKE MUSHK		





#### 焼き物

#### YAKIMONO





PAN-SEARED SALMON STEAK WITH HOMEMADE SALSA

イカゲソホイルマヨ 🖉 💪 IKAGESO FOIL MAYO

Peanuts

BAKED SAUTÉED SQUID TENTACLES AND ONION, TOPPED WITH MAYONNAISE

.

Tree Nuts

8

Coconut

OKINAWA-STYLE BITTERGOURD, BEANSPROUT AND EGG STIR-FRY WITH DRIED BONITO FLAKES

0

Eggs

Sesame

V

Vegetariar

BUTTER SAUTÉED CRISPY CHICKEN SKIN

**RM 40** 

AND ASSORTED MUSHROOM

GOYA CHAMPURU

(h

Dairy

**RM 48** 

ø.

Soy

All prices are quoted in Malaysian Ringgit (MYR) and are nett, inclusive of prevailing Sales & Service Tax. Images shown are for illustration purposes only.

Wheat

Shellfish

ゴーヤチャンプルー 👩 📀

麺類

## MENRUI

			MENRUI	
	WAGY BUCKV THIN-S	ひレーうどん	RM 78	
		• ೯アムざるそば 👩 🖸 🔍	RM 78	
ブレミアムざるそば	CHILLE	IIUM ZARU SOBA ED BUCKWHEAT NOODLES IN COL H TOPPED WITH SASHIMI	.D	
		賛岐パスタ 🛛 🚷 💟 OOD SANUKI PASTA	RM 68	
144F3	STIR-F	RIED UDON WITH		
	RAMEN キムチ	● F海鮮ラーメン	RM 62	
和牛カレーラどん WAGYU BEEF CURRY UDON	RAMEN	N NOODLES WITH ASSORTED DOD SERVED IN SPICY KIMCHI		
	海鮮讃岐パスタ SEAFOOD SANUKI PASTA			
ご飯物		G	OHANMONO	
キカツ丼 🛛 🕖 🚱	RM 148			
BEEF KATSU-DON DEEP-FRIED AUSTRALIAN WAGYU BEEF SERVED WITH STEAMED RICE ND MISO SOUP	-	焼き鳥井	CE COMPANY	
受重 🛛 🚱 🕙 🕄 重曼 UYL-ANI	RM 128	YAKITORI-DON		
RILLED EEL FILLET WITH WEET-SAVOURY SAUCE ON RICE			牛井 GYU-DON	
牛丼  Ø ⊗ SYU-DON	RM 128			
	鰻ī UN			
ND ONION SIMMERED ON RICE ・ ・ 焼き鳥丼 👔 🔮 🛞				1
ND ONION SIMMERED ON RICE 発き鳥丼 👩 🚯 🚱 AKITORI-DON HARCOAL-GRILLED CHICKEN WITH	UN			1
ND ONION SIMMERED ON RICE 焼き鳥丼 ② ③ ③ AKITORI-DON HARCOAL-GRILLED CHICKEN WITH ERIYAKI SAUCE ON RICE	UN			
AUSTRALIAN WAGYU BEEF CUBES AND ONION SIMMERED ON RICE (AKITORI-DON CHARCOAL-GRILLED CHICKEN WITH ERIYAKI SAUCE ON RICE 5焼きにんにく ② ③ ⑥ ③ チャーハン SHIYAKI NINNIKU CHAHAN SARLIC FRIED RICE SERVED IN HOT STONE BOWL	UN RM 58		Состанования и состанования и Состанования и состанования и состанования и состанования и состанования и состанования и состанования и состано	

シェフ<mark>特製果物盛</mark>り合わせ CHEF'S SPECIAL FRUIT PLATTER

自家製抹茶アイス HOMEMADE GREEN TEA ICE CREAM

デザート	DESSERT
シェフ特製果物盛り合わせ CHEF'S SPECIAL FRUIT PLATTER *FOR 5 - 6 PERSONS, ADVANCE ORDER REQUIRED	RM 168
本日のデザート 🚺 DESSERT OF THE DAY	RM 68
季節のフルーツ盛り合わせ SEASONAL FRUIT PLATTER	RM 42
自家製ココナツアイス 🚺 HOMEMADE COCONUT ICE CREAM	RM 28
自家製抹茶アイス <b>し</b> HOMEMADE GREEN TEA ICE CREAM	RM 28
自家製ごまアイス HOMEMADE BLACK SESAME ICE CREAM	RM 28

自家製ごまアイス HOMEMADE BLACK SESAME ICE CREAM



お茶	TEA
玄米茶 GENMAICHA	RM 12
煎茶 SENCHA / GREEN TEA	RM 10
ソフトドリンク	SOFT DRINKS
コカ・コーラ COCA-COLA CLASSIC	RM 20
コカ・コーラ ゼロ COCA-COLA ZERO	RM 20
スプライト SPRITE	RM 20
ソーダ水 SODA WATER	RM 20
トニック水 TONIC WATER	RM 20

ビール



天然水 MINERAL		WATER	
サンペレグリノスパ- ングウオーター (500)	NL)	RM 20	
SAN PELLEGRINO SE WATER 500ML	PARKLING		
アクアパンナナチュラ ミネラルウォーター(		RM 20	
ACQUA PANNA NATU WATER 500ML	JRAL MINERAL		

BEER

T.	10	I- EDE
		ドラ
		GUI サッ
	Alex	SAF
	AWAY	HEI タイ
		TIG
	THAT BALLAND	 アッ APF

Coconut

Shellfish

All prices are quoted in Malaysian Ringgit (MYR) and are nett, inclusive of pre-Images shown are for illustration purposes only.

Soy

Wheat

Peanuts

Tree Nuts

エーデルワイス EDELWEISS	RM 39
ドラフトギネス GUINNESS STOUT	RM 38
サッポロ SAPPORO	RM 38
ハイネケン HEINEKEN	RM 36
タイガークリスタル TIGER CRYSTAL	RM 35
アップルホックス APPLE FOX	RM 35

Eggs

Dairy

Sesame

ıg Sales & Service Tax.

V

Vegetariar

# ALCOHOL MENU

お酒	SAKÉ
紀土 純米大吟醸	RM 588
KID JUNMAI DAIGINJO	
(720ML BOTTLE)	
陸奥八仙 ピンクラベル 吟醸	RM 488
MUTSU HASSEN PINK LABEL GINJO	
(720ML BOTTLE)	
鯉川 純米吟醸	RM 388
KOIKAWA JUNMAI GINJO	
(720ML BOTTLE)	
独楽蔵 無農薬	RM 388
KOMAGURA MUNOUYAKU	
(720ML BOTTLE)	
紀土 純米吟醸	RM 388
KID JUNMAI GINJO	
(720ML BOTTLE)	
梵・吟撰 純米大吟醸	RM 388
BORN GINSEN JUNMAI DAIGINJO	
(720ML BOTTLE)	
	200
旭菊 特別純米	RM 328
ASAHIGIKU TOKUBETSU JUNMAI	
(720ML BOTTLE)	
梅の寿 (埼玉)	RM 318
UMENO KOTOBUKI SAITAMA	
(1800ML BOTTLE)	
黄桜辛口	
KIZAKURA KARAKUCHI	
(1800ML BOTTLE)	RM 268
(720ML BOTTLE)	RM 128
(POT)	RM 58

# ALCOHOL MENU

チョウムチョロム オリジナル CHUM-CHURUM ORIGINAL	RM 48	壱乃醸朝日 (黒糖) ASAHI KOKUTO	RM 358
360ML BOTTLE)	1.	(720ML BOTTLE)	
チョウムチョロム ピーチ味 CHUM-CHURUM PEACH	RM 48	桜岳 麦 OUGAKU MUGI	RM 338
360ML BOTTLE)		(720ML BOTTLE)	
チョウムチョロム グレープ味 CHUM-CHURUM GRAPE	RM 48	杜の蔵 豪気 麦 MORI NO KURA GOKI MUGI	RM 318
360ML BOTTLE)		(720ML BOTTLE)	
チョウムチョロム ストロベリー味 CHUM-CHURUM STRAWBERRY	RM 48	梅酒	UMESHU
360ML BOTTLE)		星舎蔵 無添加上等 HOSHIYA MUTENKA JOTO (720ML BOTTLE)	RM 338
		鶴梅 完熟にごり TSURU-UME KANJUKU (720ML BOTTLE)	RM 338

