刺身 / Sashimi

001

刺身盛り合わせ
新鮮刺身盛合
roann's Signature Fresh Fish Sashimi Platter

8 種 / 款 / kinds

$580

002

刺身盛り合わせ
新鮮刺身盛合
roann's Fresh Fish Sashimi Platter

5 種 / 款 / kinds

$290

別途 10% のサービス料を頂戴致します。 / お一人様 $10 のお茶代を頂戴致します。 / メニューの全ての写真はイメージです。
All prices are subject to 10%service charge / Tea and condiments are $10 per person / Photos are for reference only 堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

寿司
Sushi

003
寿司盛り合わせ
極味壽司
roann's Premium Sushi
12 貫 / 件 / pcs
$460

004
寿司盛り合わせ
壽司
roann's Sushi
8 貫 / 件 / pcs
$340

海鮮太巻き
海鮮太巻
roann's Seafood Roll Sushi
005
8pcs
$300

太巻き
太巻
roann's Roll Sushi
007
8pcs
$190

006
4pcs
$170

008
4pcs
$120

009
炙りしめ鯖の棒寿司
火炙鯖魚棒壽司配海苔
Chef's Special Seared Mackerel Pressed Sushi with Seaweed
$200

010
南関揚げのいなり寿司
南関腐皮壽司
Chef's Special Nankan Deep-Fried Tofu Sushi
$80

別途 10% のサービス料を頂戴致します。 / お一人様 $10 のお茶代を頂戴致します。 / メニューの全ての写真はイメージです。
All prices are subject to 10%service charge / Tea and condiments are $10 per person / Photos are for reference only 堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

握り寿司 Sushi

011	012	013	014	015	016	017
大とろ 大吞拿魚腩 Fatty Tuna	中とろ 中吞拿魚腩 Midium-Fatty Tuna	赤身 吞拿魚赤身 Lean Tuna	奥阿蘇ます 虹鱒魚 OKU-ASO Rainbow Trout	しめさば 酢鯖魚 Soused Mackerel	こはだ 小肌 Gizzard Shad	かんぱち 紅章魚 Greater Amberjack
$90 1貫 / 件 /pc	$70 1貫 / 件 /pc	$40 1貫 / 件 /pc	$35 1貫 / 件 /pc	$35 1貫 / 件 /pc	$35 1貫 / 件 /pc	$30 1貫 / 件 /pc

018	019	020	021	022	023	024
しまあじ 深海池魚 Striped Jack	まだい 鯛魚 Sea Bream	あじ 池魚 Hourse Mackerel	いか 魷魚 Squid	あなご 海鰻 Sea Eel	くるまえび 車海老 Kuruma Prawn	ぼたんえび 牡丹蝦 Botan Shrimp
$35 1貫 / 件 /pc	$30 1貫 / 件 /pc	$35 1貫 / 件 /pc	$36 1貫 / 件 /pc	$60 1貫 / 件 /pc	$90 1貫 / 件 /pc	$60 1貫 / 件 /pc

025	026	027	028	029		
あまえび 甜蝦 Sweet Shrimp	あかがい 赤貝 Ark Shell	ほたて 帆立貝 Scallop	ほたて炙り 火炙帆立貝 Seared Scallop	牛にぎり 牛肉 Wagyu Beef		
$45 1貫 / 件 /pc	$90 1貫 / 件 /pc	$60 1貫 / 件 /pc	$60 1貫 / 件 /pc	$80 1貫 / 件 /pc		

別途 10% のサービス料を頂戴致します。 / お一人様 $10 のお茶代を頂戴致します。 / メニューの全ての写真はイメージです。
All prices are subject to 10%service charge / Tea and condiments are $10 per person / Photos are for reference only 堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

野菜 Vegetables

103
くまもと野菜と河内のりのごま塩サラダ $120
熊本產蔬菜和熊本紫菜胡麻鹽汁沙律
KUMAMOTO Vegetable & Special Nori-Seaweed Salad
Salt Sesame Oil Dressing

101
くまもと野菜と
白川水源の水サラダ
熊本產蔬菜究極水沙律
KUMAMOTO Vegetable
Water Salad
$100

103 自家製ベーコンのシーザーサラダ $150
自家製燻肉凱撒沙律
Homemade Bacon Caesar Salad

104 sea vege もずく $70
水雲酢
Sea Vege's MOZUKU Seaweed

105 sea vege みりんのポン酢がけ $60
MIRIN 海藻配酸汁
Sea Vege's MIRIN Seaweed dressed Ponzu

106 松本さんの塩と天草オリーブオイルで食べる自家製冷やっこ $40
自家製豆腐配天草鹽和天草橄欖油
Homemade Tofu served with Matsumoto san made Sea Salt & AMAKUSA Olive Oil

別途 10% のサービス料を頂戴致します。 / お一人様 $10 のお茶代を頂戴致します。 / メニューの全ての写真はイメージです。
All prices are subject to 10%service charge / Tea and condiments are $10 per person / Photos for reference only 堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

細巻き Roll Sushi

033 かんぴょう 干瓢巻 Dried Gourd $60 1貫 / 件 /pc
034 うめしそ 梅紫蘇巻 Pickled Plum and Shiso $50 1貫 / 件 /pc
035 かっぱ 青瓜巻 Cucumber $50 1貫 / 件 /pc
036 たくあん 新香巻 Japanese Radish Pickle $50 1貫 / 件 /pc
037 とろたく 蓉呑拿魚腩新香巻 Minced Tuna with Japanese Radish Pickle $90 1貫 / 件 /pc

038 ねぎとろ 葱花蓉呑拿魚腩巻 Minced Tuna with Leek $90 1貫 / 件 /pc
039 なみだ 山葵巻 Wasabi $50 1貫 / 件 /pc
040 鉄火 赤身呑拿魚巻 Lean Tuna $90 1貫 / 件 /pc

軍艦 Gunkan

030 うに 海膽 Sea Urchin $90 1貫 / 件 /pc
031 いくら 三文魚籽 Ikura $50 1貫 / 件 /pc
032 ねぎとろ 蓉呑拿魚腩 Minced Tuna with Leek $40 1貫 / 件 /pc

煮物・蒸し物 Simmer & Steam Dish

508 Sea Vege すじ青のりの茶碗蒸し $50
青海苔蒸蛋 Steamed Seaweed Egg Custard

509 櫓杏名物 黒トリュフの茶碗蒸し $80
黑松露蒸蛋 roan's Signature Steamed Egg Custard on top Black Truffle

510 魚のかま煮付け ASK
汁煮魚鮫 Stewed in Sweet Soy Sauce Fish Collar

511 魚のかま酒蒸し ASK
酒煮魚鮫 Stewed in Sake Fish Collar

201
熊本黒毛和牛『和王』の ざぶとん炭火焼きステーキ
熊本黒毛和牛『和王』扒
KUMAMOTO Wagyu“WA-OH” Zabuton Steak
$280

203
熊本黒毛和牛『和王』の 旨辛カルビ焼き
炒辣味熊本黒毛和牛『和王』
Stir-Fried Marinated with Spicy Sauce KUMAMOTO Wagyu“WA-OH”
$150

202
熊本黒毛和牛『和王』の肉汁溢れるハンバーグ
特製熊本黒毛和牛『和王』及北海道豬漢堡扒
Juicy Burger Steak
$190

204
味噌漬けホルモン焼き
燒辣味噌牛腸
Stir-Fried Marinated with Spicy Miso Sauce Beef Intestine
$100

205
牛タンステーキ
燒牛舌扒
Beef Tongue Steak
$180

206
熊本黒毛和牛『和王』の牛たたき
火炙熊本黒毛和牛『和王』刺身
Seared KUMAMOTO Wagyu “WA-OH” Sashimi
$140

208
牛タン塩炒め
鹽味汁炒牛舌
Stir-Fried Beef Tongue
$100

別途 10% のサービス料を頂戴致します。 / お一人様 $10 のお茶代を頂戴致します。 / メニューの全ての写真はイメージです。
All prices are subject to 10%service charge / Tea and condiments are $10 per person / Photos are for reference only 堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

207
熊本黒毛和牛『和王』の絶品メンチカツ
吉列免治特製熊本黒毛和牛『和王』及北海道豬扒
Buger Steak Cutlet
$190

209
熊本黒毛和牛『和王』の牛かつ
吉列熊本黒毛和牛『和王』
KUMAMOTO Wagyu “WA-OH” Cutlet
$280

306
天草大王大手羽先の
旨塩焼き
鹽燒天草大王雞全翼
Grilled AMAKUSA DAIOH
Chicken Huge Wing with Salt
$110

301
天草大王砂肝刺し
天草大王雞腎刺身
AMAKUSA DAIOH Chicken Gizzerd Sashimi
$70

302
天草大王
レバーとハツ刺し
天草大王雞肝和心臟刺身
AMAKUSA DAIOH
Chicken Liver &
Heart Sashimi
$80

303
天草大王ささみ刺し
天草大王雞柳刺
AMAKUSA DAIOH Chicken Fillet Sashimi
$70

310
天草大王のジンジャーチキン
新加坡式天草大王雞胸肉配生姜汁
Slow Cooked AMAKUSA DAIOH
Chicken Breast on top
Homemade Ginger Sauce
$80

別途 10% のサービス料を頂戴致します。 / お一人様 $10 のお茶代を頂戴致します。 / メニューの全ての写真はイメージです。
All prices are subject to 10%service charge / Tea and condiments are $10 per person / Photos are for reference only 堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

鶏 / Chicken

305
天草大王コロコロ炭火焼き
炭焼天草大王雞肉
Char-Grilled“ AMAKUSA DAIOH” Chicken
$150

304
天草大王もも肉のたたき
火炙天草大王雞腿肉刺身
Seared AMAKUSA DAIOH
Chicken Sashimi
$90

307
みつせ鶏セセリの炭火焼き
炭燒雞頸肉
Char-Grilled Chicken Neck Meat
$80

308
みつせ鶏自家製ジャマイカン
ジャークチキンの炭火焼き
炭燒牙買加風香草雞肉
Char-Grilled Homemade Jamaican
Jerk Chicken
$90

309
赤鶏さつま砂肝と
ピーマンの塩炒め
鹽炒青椒雞腎
Stir-Fried Chicken Gizzard &
Green Pepper
$100

311
天草大王の棒棒鶏
天草大王雞胸肉棒棒雞
Slow Cooked AMAKUSA DAIOH
Chicken Breast on top Spicy
Sesame Sauce
$60

312
みつせ鶏もも肉の唐揚げ
炸雞腿肉
Deep-Fried Chicken Thigh
$80

313
赤鶏さつま砂肝の唐揚げ
炸雞腎
Deep-Fried Chicken Gizzerd
$70

314
赤鶏さつまレバーの甘辛煮
汁煮雞肝
Slow Cooked Chicken Liver
$50

315
みつせ鶏の
自家製大判つくね
汁燒免治雞肉
Grilled Chicken Burger Steak
$90

316
みつせ鶏せせりの
唐揚げ
炸雞頸肉
Deep-Fried Chicken Neck Meat
$80

501
むじょかさばの味醂干し
燒味醂鯖魚乾
Grilled Mirin Dried Mujoka Mackerel
$240

魚介 / Seafood

502
銀鱈の西京焼き
西京燒銀鱈魚
Grilled Miso Marinated Black Cod
$60

503
奥阿蘇ますの柚庵焼き
柚庵燒虹鱒魚
Grilled Yuzu Flavor" OKUASO"
Rainbow Trout
$70

504
魚のかま焼き
鹽燒魚鮫
Grilled Fish Collar
ASK

505
いかゲソとこんの
七味焼き
七味汁燒魷魚鬚
Grilled Squid with Spicy Soy Sauce
$70

506
車海老 塩焼き
鹽燒車海老
Grilled Kuruma Prawn
$100

507
まぐろの砂ずり塩焼き
鹽燒吞拿魚腩筋
Grilled Tuna Belly
$150

404
肩ロースのステーキ
北海道猪肩肉鐵板燒
HOKKAIDO Pork Boston Butt Steak
$130

豚 / Pork

403
自家製ベーコンの
炭火焼き
炭燒自家製煙肉
Cha-Grilled Homemade
HOKKAIDO Pork Bacon
$100

405
とろとろ角煮
北海道豬肉角煮
Stewed HOKKAIDO Pork Belly in
Sweet Soy Sauce
$120

402
豚足の揚げ焼き
炸豬腳
Deep-Fried Pork Pettitoes
$60

401
豚バラ辛味噌焼き
北海道豬肉辣味噌燒
Grilled HOKKAIDO Pork Belly
Marinated in Spicy Miso
$100

別途 10% のサービス料を頂戴致します。 / お一人様 $10 のお茶代を頂戴致します。 / メニューの全ての写真はイメージです。
All prices are subject to 10%service charge / Tea and condiments are $10 per person / Photos are for reference only 堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

つまみ Snacks

801
鯛の酒盗と自家製リコッタチーズ
酒盗鯛魚配自家製意大利芝士
Salted Sea Bream Intestine & Homemade Ricotta Cheese
$70

802
タコわさび
山葵漬八爪魚
Octopus Marinated in WASABI
$70

803
うにからすみ
海膽可樂餅
Marinated Sea Urchin and Dry Mullet Roe
$90

804
三種の豆腐味噌漬け
三種豆腐味噌漬
3 Kinds Tofu Marinated in Miso
$60

805
つけあみ
小海老鹽辛
“TSUKE-AMI” Salty & Spicy Small Shrimp
$50

806
太刀魚の味醂干し
味醂太刀魚乾
ASHIKITA Mirin-Dried Cutlass Fish
$70

807
エイヒレ
炙烤魔鬼魚魚翅
Grilled Dried Ray Fin
$70

808
炙り茶豆
即製火炙黑枝豆
Seared Black Soybeans
$40

809
漬物盛り合わせ
自家製漬物盛合
Homemade Pickles Assorted
$60

810
鰹燻製はらみ
燒煙燻鰹魚腩
Grilled Smoke Bonito Belly
$80

811
丸干しいわし
燒沙甸魚
Grilled Sardine
$60

812
胡瓜の浅漬け
浅漬青瓜
Cucumber Pickles
$40

813
炙り明太子
火炙明太子
Seared MENTAI
$80

814
冷やしピーマンと肉味噌
冷製青椒伴肉味噌
Green Pepper served with MISO Taste Minced Pork
$70

815
ピリ辛おつまみピーマン
脆青椒辣酸味汁和
Spicy Sause tossed Green Pepper
$60

816
一文字のぐるぐる
一文字長葱巻 配酸醋味噌
Japanese Leek Roll served with Sour Miso
$40

817
自家燻製のチーズ
自家燻製芝士
Homemade Smoked Cheese
$70

818
かりふわ明太マヨ焼き
明太蛋黃醬燒炸豆腐
Grilled with MENTAI Mayonnaise Deep-Fried Tofu
$50

819
自家製さつま揚げ
自家製薩摩炸魚餅
Deep-Fried Homemade Fish Cake
$60

揚げ物 Deep-Fried Dish

701
さつまいも天ぷら
蕃薯天婦羅
Sweet Potato Tempura
$40

702
いかゲソとミミの天ぷら
魷魚鬚天婦羅
Squid Tempura
$70

703
車海老 天ぷらorフライ
車海老 天婦羅 or 吉列
Kuruma Prawn Tempura or Cutlet
$100

704
揚げ出し豆腐
炸豆腐配醤油湯
Deep-Fried Tofu Dressed Dashi
$40

705
からしれんこん
即炸辛子蓮藕
“KARASHI-RENKON” Fried Lotus Root Stuffed with Japanese Mustard Miso
$50

706
サラダちくわ
沙律竹輪卷天婦羅
Tempura of Stuffed Potato Salad into Chikuwa
$70

707
うにコロッケ
海膽可樂餅
Sea Urchin Croquette
$100

708
れんこん饅頭
蓮藕饅頭
Lotus Root MANJU
$70

709
牛蒡の唐揚げ
炸牛蒡
Deep-Fried Burdock
$50

710
季節の野菜
應季蔬菜
Seasonal Vegetables
ASK

705
からしれんこん
即炸辛子蓮藕
“KARASHI-RENKON” Fried Lotus Root Stuffed with Japanese Mustard Miso

別途 10% のサービス料を頂戴致します。 / お一人様 $10 のお茶代を頂戴致します。 / メニューの全ての写真はイメージです。
All prices are subject to 10%service charge / Tea and condiments are $10 per person / Photos are for reference only 堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

ご飯もの Rice & Noodles

911
熊本黒毛和牛『和王』のステーキ丼
熊本黒毛和牛『和王』扒丼
KUMAMOTO Wagyu“ WA–OH” Sirloin Steak Bowl
$150

914
鯛だしらーめん
鯛魚湯拉麵 / Sea Bream Soup Ramen
$70

912
熊本黒毛和牛『和王』の牛かつサンド
吉列熊本黒毛和牛『和王』三文治 / KUMAMOTO Wagyu“ WA–OH” Cutlet Sandwiches
$150

901 高菜おにぎり
高菜飯團
ASO TAKANA Rice Ball
$30

902 塩おむすび
海苔鹽飯糰
Rice Ball Wrapped with Seaweed
$30

903 明太子茶漬け
明太子茶漬飯
Ochazuke Rice (MENTAI)
$80

904 タコわさ茶漬け
山葵漬八爪魚茶漬飯
Ochazuke Rice (Octopus Marinated in WASABI)
$70

905 たい茶漬け
醤油漬鯛魚茶漬飯
Ochazuke Rice (Soy Sauce Marinated Sea Bream)
$90

906 つけあみ茶漬け
小海老鹽辛茶漬飯
Ochazuke Rice (“TSUKE–AMI” Salty & Spicy Small Shrimp)
$70

907 熊本郷土料理 だご汁
熊本蔬菜天草大王雞麵團湯
“DAGO–JIRU” AMAKUSA DAI–OH Chicken & Vegetables Dumpling Soup
$70

908 牛蒡かき揚げと海老天ごぼう麺
熊本産牛蒡製温麺
配蝦天婦羅及炸牛蒡餅
Hot KUMAMOTO Burdock made Noodles with Shrimp & Burdock Tempura
$100

909 冷やし牛蒡麺
熊本産牛蒡製冷麺
Cold KUMAMOTO Burdock made Noodles
$60

910 牛ニンニク炒め飯
熊本黒毛和牛『和王』蒜香炒飯
KUMAMOTO Wagyu“ WA–OH” Garlic Fried Rice
$100

913 坦々麺
擔擔麵
roann’s Dan Dan Noodle
$60

915 はばのりとネギの味噌汁
海藻和葱味噌湯
Seaweed & Leek Miso Soup
$30

別途 10% のサービス料を頂戴致します。 / お一人様 $10 のお茶代を頂戴致します。 / メニューの全ての写真はイメージです。
All prices are subject to 10%service charge / Tea and condiments are $10 per person / Photos are for reference only 堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

鍋 Hotpot

604
熊本黒毛和牛『和王』と豚肉の黄金ハラペーニョ出汁しゃぶ
熊本黑毛和牛及北海道豬伴櫓杏特製湯涮涮鍋
KUMAMOTO Wagyu“ WA–OH” & HOKKAIDO Pork Shabu–Shabu Jalapeno Pepper Soup
$800

601 炙りもつ鍋
火炙牛腸鍋
Seared Beef Intestines Hot Pot
$580

603 鹿児島風豚ネギしゃぶ
鹿児島式豬肉葱涮涮鍋
HOKKAIDO Pork Shabu–Shabu KAGOSHIMA Style
$600

602
櫓杏名物　火山鍋
櫓杏名物火山鍋
roann’s Signature Volcanic Hot Pot
$650

鍋追加
Additional for Hot Pot

うどん
烏冬
Udon
$40

らーめん
拉麵
Ramen
$40

デザート Dessert

1001 焼きたてカリカリ
濃厚クレームブリュレ
即燒脆脆焦糖布甸
Crunchy Creme Brulee
$50

1002 とろとろのほうじ茶パンナコッタ
軟滑焙煎茶奶凍
Creamy Houji Tea Panna Cotta
$60

1003 熊本抹茶のブランマンジェ
熊本特色抹茶奶凍
KUMAMOTO Macha Blancmange
$50

1004 濃厚なマンゴープリン
濃郁芒果布甸
roann's Special Mango Pudding
$50

1005 季節のフルーツ
新鮮時令水果
Seasonal Fruit
Seasonal Price

1006 季節のアイスクリーム
時令雪糕
Seasonal Ice Cream
$40

別途 10% のサービス料を頂戴致します。 / お一人様 $10 のお茶代を頂戴致します。 / メニューの全ての写真はイメージです。
All prices are subject to 10%service charge / Tea and condiments are $10 per person / Photos are for reference only 堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考