

Omakase

Let us choose & grill your beef!

Indulge your taste buds with our Omakase Course which is composed of various cuts of our carefully selected Wagyu beef. All you need to do is just sit back and enjoy your meal while our skilled staff grills your beef to perfection.

*Please order courses for all guests. (Not applicable for kids.)

*The menu is subject to change from day to day.

*Guest(s) who do not take Raw Meat, Raw Egg, Tongue, or Uni, do kindly inform our staff beforehand.

*All Prices are subject to GST and 10% service charge.

お肉も焼きも、おまかせください。

YAKINIQUEST が厳選した黒毛和牛の様々な部位を、熟練のスタッフが最適な焼き加減でご提供します。お客様は会話とお食事をごゆっくりお楽しみくださいませ。

※コースのご注文はご来店の人数分（お子様は除く）で承ります。

※コースの内容は日によって異なります。

※生肉、生卵、タン、うに等苦手のある方はお知らせください。

※別途 GST およびサービスチャージ 10%を申し受けます。

Christmas Dinner Menu 23rd -25th December 2023 / Available for dinner

Enjoy OMAKASE with a touch of Christmas cheer!

*Terms & Conditions apply;

- Minimum 2 guests per table.
- Please order courses for all guests. (Not applicable for kids.)
- A cancellation fee of \$100 per person or \$600 per room (for private room bookings) will be charged for last minute cancellations within 24 hours, no-shows, or reductions in the number of guests for any reason. Should there be any changes or reductions in the number of guests, please inform us at least one day before the booking date to avoid any cancellation charges.

1st Service 6pm-7:45pm (Guests to be seated by 6pm)

CHRISTMAS OMAKASE "GOLD" \$158++

Wagyu Tail Soup Chawanmushi	テールスープ茶碗蒸し
3 kinds of Winter Wagyu Appetizer with Uni	冬の3種前菜盛り合わせ (うに添え)
Grill Beef 7 Cuts	焼肉7種
- SHIO seasoned 2 cuts	- 塩もの2種
- TARE seasoned 2 cuts	- タレもの2種
- Signature "Yakisuki"	- 焼きすき
- Rib Eye with Hokkaido Yama Wasabi Christmas ver.	- リブ芯 北海道山わさび添え
- Rib Eye or Striploin Steak Cut	- リブ芯 または サーロインステーキカット
Japanese Salad, Asazuke, Granite	和風サラダ / 浅漬け / グラニテ
Choice from Beef Curry Rice / Cold "Inaniwa" Noodle	和牛カレーまたは[氷]稲庭うどん
Japanese ICHIGO Blanc Manger	いちごのブランマンジェ

2nd Service 8pm-10:30pm (Guests to be seated by 8:30pm)

CHRISTMAS OMAKASE "PLATINUM" \$198++

Wagyu Tail Soup Chawanmushi	テールスープ茶碗蒸し
3 kinds of Winter Wagyu Appetizer with Uni	冬の3種前菜盛り合わせ (うに添え)
Signature "Beef Noodle"-Niku Somen- (or Goma Shabu)	肉そうめん (またはごましゃぶ)
Grill Beef 7 Cuts	焼肉7種
- SHIO seasoned 2 cuts (Including signature "Premium Tongue Steak")	- 塩もの2種 (厚切りタンステーキ含む)
- TARE seasoned 2 cuts	- タレもの2種
- Signature "Yakisuki"	- 焼きすき
- Chateaubriand with Winter Diamond "White Truffle"	- シャトーブリアン 冬のダイヤモンド白トリュフ添え
- Rib Eye or Striploin Steak Cut	- リブ芯 または サーロインステーキカット
Japanese Salad, Asazuke, Granite	和風サラダ、浅漬け、グラニテ
Choice from Wagyu Chazuke / Tongue Stew with Rice/ Beef Curry Rice / Cold Inaniwa Noodle	和牛しぐれ煮茶漬け、タンシチューとご飯、 和牛カレー、[氷]稲庭うどん、のいずれか
Japanese ICHIGO Blanc Manger	いちごのブランマンジェ

PRIVATE ROOM CHRISTMAS DINNER

Choice from OMAKASE "GOLD" \$158++ or OMAKASE "PLATINUM" \$198++
with **Minimum Spending \$600++ per room**

Seating available anytime between 6pm-10:30pm (Last seating at 8:30pm)

LUNCH OMAKASE “CHIC” \$88++

- Starter 先付
- Japanese Salad 和風サラダ
- Grill Beef 6 Cuts 焼肉 6 種
- Cold Noodle [氷]稲庭うどん
- Dessert デザート

LUNCH OMAKASE “APPETITE” \$128++

- Starter 先付
- Japanese Salad 和風サラダ
- Wagyu Goma Shabu 和牛ごましゃぶ
- Grill Beef 7 Cuts 焼肉 7 種
- (incl. Signature “YAKISUKI” & Wagyu Aburi Sushi (焼きすき、和牛炙り寿司を含む))
- Beef Curry Rice or Noodle Cold Noodle 和牛カレーまたは[氷]稲庭うどん
- Dessert デザート

DINNER OMAKASE “CLASSIC” \$138++

- Tail Soup Chawanmushi テールスープ茶碗蒸し
- 3 kinds of Wagyu Appetizer 3 種の和牛前菜盛り合わせ
- Signature “Beef Noodle”-Niku Somen- 肉そうめん
- Grill Beef 7 Premium Cuts 上焼肉 7 種
- (incl. Signature “YAKISUKI”) (焼きすきを含む)
- Japanese Salad 和風サラダ
- Beef Curry Rice or Noodle Cold Noodle 和牛カレーまたは[氷]稲庭うどん
- Dessert デザート

DINNER OMAKASE “QUEST” \$188++

- Tail Soup Chawanmushi テールスープ茶碗蒸し
- 3 kinds of Wagyu Appetizer 3 種の和牛前菜盛り合わせ
- Wagyu Goma Shabu 和牛ごましゃぶ
- Signature “Beef Noodle”-Niku Somen- 肉そうめん
- Grill Beef 8 Supreme Cuts 特上焼肉 8 種
- (incl. Steak Cut Premium Tongue, (厚切り上タン、焼きすき、和牛炙り寿司
- Signature “Yakisuki” & Wagyu Aburi Sushi) を含む)
- Japanese Salad 和風サラダ
- Wagyu Chazuke 和牛しぐれ煮茶漬
- Dessert デザート

DINNER “THE OMAKASE” \$280++～

We can arrange “unlisted” course upon your budget.

*From \$280 up /min. 2pax /need reservation a week in advance.

ご予算に応じた特別コース（\$280～/2名様～/一週間前までにご予約）も承っております。

*We recommend booking your OMAKASE courses ahead of your visit as the number of courses available are limited each day.

※コースは当日ご用意できる数に限りがございますので、事前のご予約をお勧めいたします。