

HANAYA Course Menu

コース お品書き

SUSHI Full Course RM370+ per Person

~ Amuse ~

Foie gras chawanmushi
フォアグラ茶碗蒸し

~ 3pcs of Sushi ~

Chef's Recommended Sushi
握り三貫

~ Sashimi ~

刺身

~ 2pcs of Sushi ~

Chef's Recommended
Sushi
寿司二貫

~ Hot Dish ~

1. Tempura
天麩羅

Or Upgrade to

2. +RM50 Australian Wagyu Steak
+RM50 AUS 和牛ステーキ

Or Upgrade to

3. +RM100 Japanese Wagyu Beef
+RM100 日本産和牛

2pcs sushi &

Ocean Treasure bowl, Miso Soup

寿司二貫、ミニ丼とお味噌汁

~ Dessert ~

HANAYA Patisserie Dessert
華家のデザート

SUSHI Light Course RM300+ per Person

~ Amuse ~

Foie gras chawanmushi
フォアグラ茶碗蒸し

~ 3pcs of Sushi ~

Chef's Recommended Sushi
握り三貫

~ 2pcs of Sushi ~

Chef's Recommended
Sushi
寿司二貫

2pcs sushi &

Ocean Treasure bowl & Miso Soup
寿司二貫、ミニ丼とお味噌汁

~ Dessert ~

HANAYA Patisserie Dessert
華家のデザート

Please notify us of any dietary requirements or allergies

Menu details may vary with the day / season

All prices are subject to 10% Service Charge & 6% SST

食物アレルギーのお持ちのお客様はスタッフまでお知らせ下さい

使用する食材は日/季節によって変わることが御座います

お会計の際にサービス料10%と6% SST

が加算されます

One Person per Course. Non Sharing

WASHOKU BEEF Course RM260+ per Person

~ Amuse ~

Eel chawanmushi
鰻茶碗蒸し

~ Sashimi ~

Chef's Recommended Fresh Sashimi
本日のお刺身盛合せ

~ Tempura ~

Prawn Seafood
3 kinds of vegetable
海老 シーフード 野菜3種

~ Beef ~

1. Australian Wagyu Beef steak
Orange mustard sauce
With Foie Gras
オーストラリア和牛ステーキ
オレンジマスタードソース

Or Upgrade to

2. +RM80 Japanese Premium Wagyu Beef Steak
with Foie Gras
+RM80 日本産和牛ステーキ

~ Shokujji ~

1. Hot Inaniwa Udon
温稲庭饅飩

Or Upgrade to

2. +RM70 Nigiri Sushi 5pcs & Miso soup
+RM70 握り寿司五貫とお味噌汁

~ Dessert ~

HANAYA Patisserie Dessert
華家のデザート

WASHOKU FISH Course RM250+ per Person

~ Amuse ~

Foie gras chawanmushi
フォアグラ茶碗蒸し

~ Sashimi ~

Chef's Recommended Fresh Sashimi
本日のお刺身盛合せ

~ Tempura ~

Prawn seafood
3 kinds of vegetable
海老 シーフード 野菜3種

~ Fish ~

Gindara Saikyo yaki
銀鱈西京焼き

~ Shokujji ~

1. Hot Inaniwa Udon
温稲庭饅飩
Or Upgrade to
2. +RM70 Nigiri Sushi 5pcs & Miso soup
+RM70 握り寿司五貫とお味噌汁

~ Dessert ~

HANAYA Patisserie Dessert
華家のデザート