

魚食 Lunch

和牛薄焼き定食

GRILLED WAGYU SET \$328
薄焼和牛定食

鰻重定食

EEL RICE BOX SET \$208
鰻重定食

究極の海鮮丼定食

PREMIUM KAISEN DON SET \$188
究極海鮮丼定食

銀だる西京焼き定食

GRILLED BLACK COD WITH SAIKYO MISO SET \$188
銀鱈魚西京焼定食

鯖カルビと煮付け定食

STEWED TUNA HEAD SET \$198
汁煮若拿魚頭定食

和牛うどん定食

AUSTRALIAN WAGYU UDON SET \$158
澳洲和牛烏冬定食

厚揚げと

野菜のせいり蒸し定食
FRIED THICK TOFU & STEAMED VEGETABLE SET \$108
厚揚げ豆腐・野菜蒸籠定食

純和鶏焼き定食

GRILLED JUNWAKEI CHICKEN THIGH SET \$148
鹽焼純和雞腿肉定食

豚の生姜焼き定食

STIR-FRIED PORK WITH GINGER SET \$108
豚肉生姜焼定食

日替わり魚治定食

UOHARU DAILY SET \$268
魚治日替定食

コーヒー/レモニーティー (温/冷) \$18

COFFEE OR LEMON TEA (HOT /ICED)
咖啡/檸檬茶 (熱/冷)

2017年10月 | 別途10%のサービス料を頂戴いたします
SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE
另加一服務費

TOKYO | HONG KONG



前菜 Appetizer

魚治のお通し(バーニャカウダー)
 は新鮮なお野菜や漬物をご提供しております。
 お通しとは居酒屋でご注文頂いたお料理を提供するまでの間食として頂くもの。
 お目上がりにならない場合は、予めスタッフにお伝え頂くと、お通し代は頂けません。

Uoharu proudly serves you Otoshi (our Bagna Cauda) of fresh salads and pickled vegetables. Otoshi is a traditional Japanese Izakaya small dish served before your meal. We hope you savour Otoshi while you are waiting for your dish. If you prefer not to receive it, please let our staff know so that we can exclude it from your bill.

\$18/head



Bagna Cauda

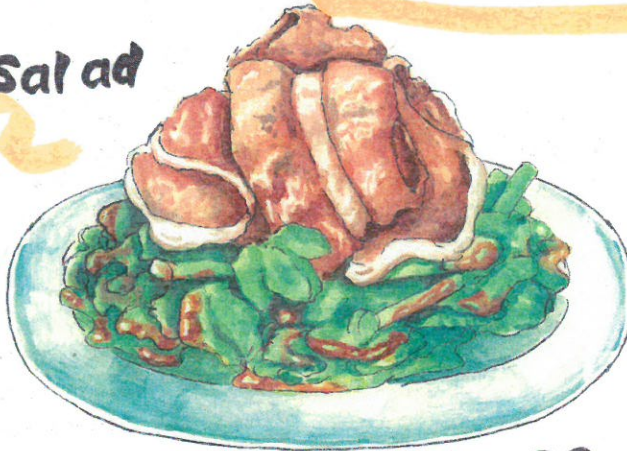
バーニャカウダー \$68

漬物 盛合せ

Pickled vegetables \$58

サラダ Salad

和牛と
 オーストラリア
 クレソンサラダ
 愛知県産



Australian Wagyu and Aichi Watercress Salad

\$138

ホテトサラダ
 半熟玉子の
 燻鯖と

Potato Salad with Smoked Mackerel and Egg

\$58

酒肴 Drinking Snacks

炙り
 なめろう



Seared Miso Sashimi Tartar

\$88

牡蠣塩辛



Fresh Oyster fermented in Salt

\$78

じゅわっおまじ奴
 Chilled Tofu with Baby Sardine and Japanese Spring Onion

\$68



UOHARU

TOKYO | HONG KONG

炉端魚

Robatayaki - Fish

伴助 ほっけ



BANSUKE Atka Mackerel
 フル Full Portion \$268
 ハーフ Half Portion \$138

浜焼き 鯖



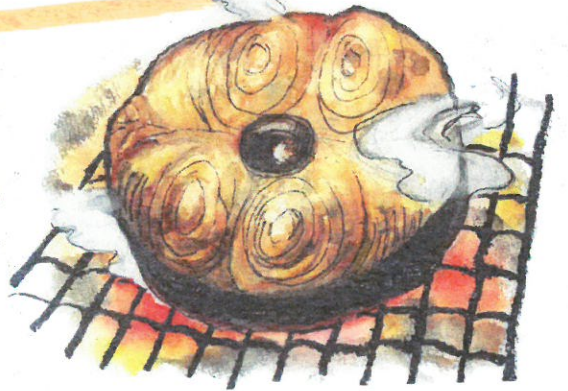
Grilled Whole Mackerel \$128

鮭ハラエ



Salmon Belly \$88

マグロ一夜干し



Dried Tuna Tail

\$138

イカわた



Squid with Squid Liver \$98

銀だら 西京焼き

Grilled Black Cod with Saikyo Miso \$158

北海道 本ししめ

(2本) Hokkai do Shi shamo Smelt (2pcs) \$88

笹かれい



Willow Flounder \$78

イワシ 丸干し



Dried Whole Sardine \$78

魚治

UOHARU

TOKYO | HONG KONG

炉端肉 Robatayaki - Meat

純和 鶏もも

Junwakei Chicken Thigh

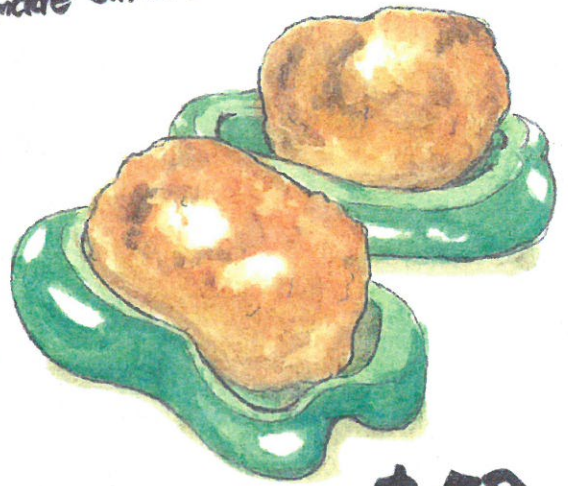


\$48

手作り

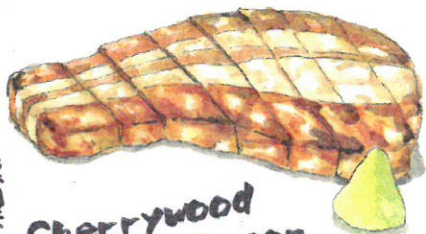
Japanese Green Pepper
Homemade Chicken Meatball (2pcs)

鶏つくピー (2本)



\$58

炙り 桜チップ



Cherrywood Smoked Bacon

\$88

五日市豚肩

ロースト味噌漬

Miso Istukaiichi Pork Loin

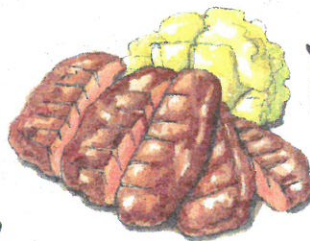
\$98

純和 鶏手羽先 (2本)

Junwakei Chicken Wing (2pcs)

\$58

厚切リ牛タン



Thick-cut Beef Tongue

\$108

炉端 その他

Robatayak - Others

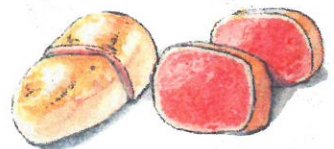
蟹みそ 甲羅焼き

Crab Miso in Shell

\$98



明太子



Pollock Roe \$88

炉端野菜 Robatayaki - Vegetables

かぼち

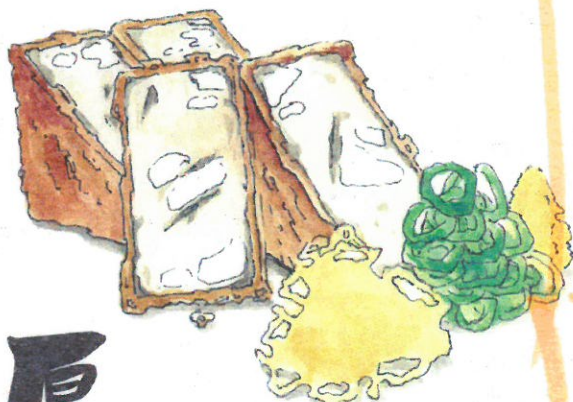


ゆ Pumpkin \$68

北海道
塩辛バター
男爵芋



Hokkaido
Danshaku Potato with Butter and
Fermented Raw Squid \$78



厚揚げ

Fried
Thick
Tofu \$58

京都
万願寺
唐辛子



Koyoto
Manganji Tougarashi
Green Pepper \$68

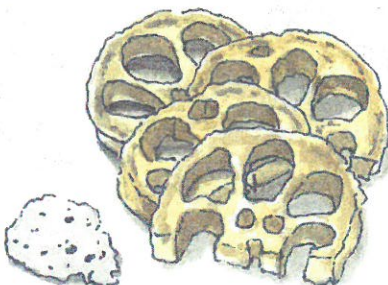
エリンギ
King
Oyster
Mushroom
\$58

アスパラ



Asparagus
\$48

れんこん



Lotus Root with
Truffle Salt \$42

どんこ
しいたけ
Danke
Shiitake
Mushroom
\$42



UOH&RU
TOKYO | HONG KONG

一品料理 A La Carte

手作

レンコンとチーズの

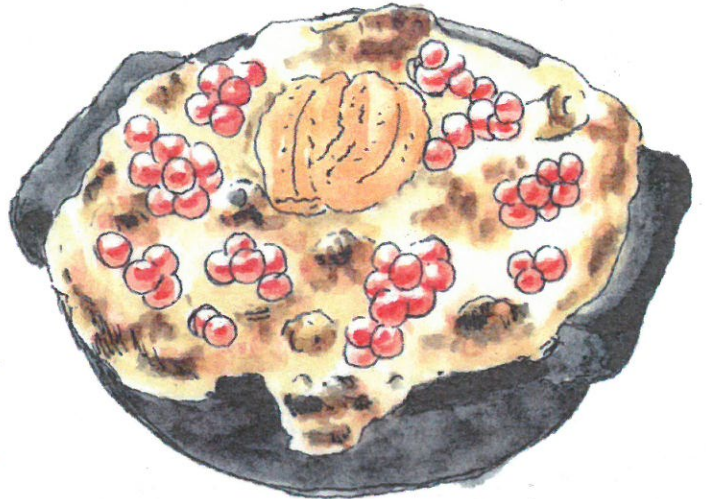
薩摩揚げ



Deep-fried
Homemade
Fish Cake with
Lotus Root and
Cheese

\$78

ウニといくら
マカロニグラタン



Uni and Salmon Roe
Macaroni Gratin

\$148

からすみ
蕎麦



Honten Soba with
Dried Mullet Roe

\$168

ク
ワ
ー
ム
チ
ー
の
様
\$68

Baguette
Toast
with
Cream
Cheese
and
Maple
Syrup

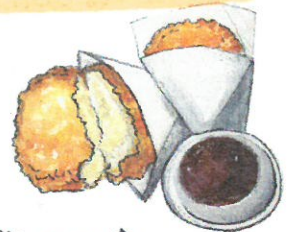
明
大
と
ろ
ろ
鉄
板
焼
\$88

Pollock
Roe
and
Grated
Yam

出
汁
巻
き
玉
子
\$68

Japanese
Egg Roll
with
Dashi
Broth

お
肉
屋
さ
ん
の
ク
ロ
ッ
ク



Homemade
Beef
Croquettes \$58

魚
治

UO&RU
TOKYO | HONG KONG

食事 Rice & Noodles



Grilled Onigiri

おにぎり
焼き

夜食
うどん

"Late-Night"
Udon in
Ochazuke
Style

\$68

ハマグリ汁

Miso Soup
with Clams

\$38

プレーン
(Plain)
\$38

明太子 / いくら
(Pollock Roe /
Salmon Roe)
\$42

石焼 高菜明太飯
Mustard Leaf
Pickles and
Pollock Roe with
Stone Pot Rice
\$118

デザート Dessert

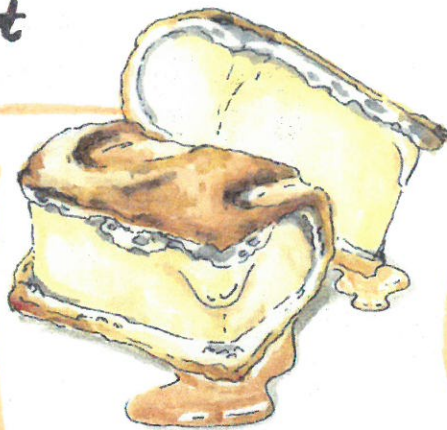
なめらかプリン



Custard
Pudding

\$38

パイ
アイス
(バニラ/抹茶)



Baguette Ice Cream
Sandwich
(Vanilla/Matcha)

\$58

ジェラート
(黒胡麻/ゆず /
バニラ/抹茶)

Gelato
(Black Sesame/Yuzu/
Vanilla/Matcha)

\$38



UOH&RU
TOKYO | HONG KONG

魚治 Hong Kong 10/9

茶 Aperizer

パスタ イタリアン

Salad 新鮮野菜
 Australian Wagyu and
 Arichi water-cress salad \$138

うどん Soba with Dried Mutton Roe

石臼蕎麦 Mustard leaf pickles and Pollock Roe with Stone for rice

赤身盛り合焼 Sashimi Platter

5点 \$108 or 7点 \$148

赤身/本トロ/サモ/和牛/刺身/鰻/赤身
 Tuna / Medium Toro / Salmon / Wagyu / Beef / Red
 Olive / Octopus / Bonito / Shiraz

焼肉 金タラシ 西京焼肉 \$158

Grilled Fish 魚焼 鯖 \$128

Grilled Meat ステーキ \$108

Grilled Vegetables キノコ \$88

3点 Secret Miso Sashimi Tartar \$88
 焼肉 赤身 \$88
 肉 和牛 \$88

本日のおすすめ Today's recommendation !!

蟹 蟹 \$168

秋魚塩焼 サンマ \$168

焼 King Crab \$208

魚 Grilled Barramundi \$88

豚足炙 Pork Knuckle \$68

別途10%サービス料を頂戴いたします / Subject to 10% service charge