

aquakyo

EXPERIENCE MENU

枝豆

Edamame & Maldon sea salt | v

Colin 1er Cru Blanc de Blancs, France NV

白味噌汁

White miso soup & chives

ほうれん草胡麻和え

Spinach salad & toasted goma dressing | v

ホタテキャビア キムチジェリー

Scallop crystal sushi, caviar & kimchi jelly

Pray Tell, Pinot Gris, Chardonnay, Willamette Valley, Oregon, USA 2023

スパイシーツナ巻

Spicy tuna, avocado, leek & aonori powder

寿司と刺身の盛り合わせ

Aqua Kyoto Omakase sushi and sashimi platter

Kameizumi Junmai Ginjo Nama Genshu, Japan

銀鱈西京焼き

Aqua Kyoto miso black cod, yuzu mayonnaise & yamagobo

Hanzell Vineyards, Chardonnay Sebella Sonoma Valley, Sonoma, USA 2022

US 和牛リブアイ照り焼き

Grilled USDA wagyu ribeye teriyaki & Japanese mustard

Domaine Baron Thenard, Givry "Les Bois Chevaux" Premier Cru, Burgundy 2020

フォレストフロア | FOREST FLOOR

Tonka bean panna cotta, chocolate brownie,
matcha crumble & raspberry sorbet

Château Joly Jurçon Doux Petit Manseng, Jurçon, France NV

6 Course Experience Menu \$149 | Optional Wine Pairing \$95

APPETIZER | 前菜

	白味噌汁 White miso soup & chives	9
	枝豆 Edamame & Maldon sea salt vg	8
	野菜餃子 Vegetable gyoza vg	24
♀	ほうれん草胡麻和え Spinach salad & toasted goma dressing vg	18
	豚肉餃子 Pork gyoza	22
	冷や奴 Hiya-yakko tofu, ginger, scallion & myoga vg	20
	ハマチ辛子酢味噌 Seared yellowtail sashimi, assorted veggies & Japanese mustard vinaigrette	29
	ツナとサーモンのタルタル Tuna & salmon tartar, caviar, scallion, yuzu kosho soy sauce & lotus root chips	48

MAKI | 巻き寿司

	キノコ天婦羅巻 Shimeji mushrooms, parsnip tempura & red vinegar teriyaki (8 pieces) vg	17
♀	スパイシーツナ巻 Spicy tuna, cucumber, avocado, leek & aonori powder (8 pieces)	24
♀	海老天婦羅巻 Prawn tempura, spicy scallop & cucumber (8 pieces)	20
♀	サーモンスキヤロップ巻 Salmon, scallop, tobiko, smoked daikon & beetroot caviar (8 pieces)	25
	ツナサーモンハマチ太巻 Futomaki, tuna, salmon, yellowtail, avocado, scallion & tobiko (4 pieces)	22
	きゅうりアボカド巻 Cucumber & avocado (6 pieces) vg	12
	うなぎ巻 Unagi eel, egg omelette, cucumber, pickled daikon & sansho (8 pieces)	20
	カニ巻 Snow crab, avocado, cucumber, tobiko & mayo (8 pieces)	24
	和牛巻 A5 wagyu, seared scallop, sea urchin, caviar, kanpyo, shiso leaf, tempura bits (4 pieces)	36

TEMPURA | 天婦羅

季節の野菜天婦羅 Seasonal vegetable	20
♀ ロックシュリンプ天婦羅 Rock shrimp, spicy chili garlic mayonnaise	28
海老天婦羅 Prawn tempura	24
銀鱈天婦羅 Black cod tempura, matcha salt, truffle paste	41

SASHIMI & SUSHI | 刺身 & 寿司

		SASHIMI 3 pieces	SUSHI 2 pieces
サーモン	Sake Salmon	13	11
本マグロ 赤身	Akami Blue fin tuna	16	14
ハマチ	Hamachi Yellowtail	13	11
真鯛	Madai Red sea bream	13	11
縞鯨	Shima-Aji Striped Jack	13	11
甘海老	Ama-Ebi Sweet shrimp	11	10
牡丹海老	Botan-Ebi Spot shrimp	24	20
鯛	Hirame Flounder	13	11
玉子	Tamago Egg omelette		9
鯖	Saba Mackerel	14	12
ウニ	Uni Japanese sea urchin		28

CRYSTAL SUSHI | クリスタル寿司

Our chefs proudly present a new genre of sushi created with hand-crafted crystal jellies that add amazing new flavours & a sparkle on the plate.

♀ 牡丹海老 ポン酢ジェリー Botan ebi, avocado & ponzu jelly (2 pieces)	24
♀ ホタテキャビア キムチジェリー Scallop, caviar & kimchi jelly (2 pieces)	24
♀ 甘エビ つゆジェリー Ama ebi, salmon & tsuyu jelly (2 pieces)	19

SIGNATURE PLATTERS | 寿司 刺身 盛り合わせ

♀ 刺身盛り合わせ Aqua Kyoto omakase sashimi (12 pieces)	72
♀ 寿司盛り合わせ Aqua Kyoto omakase sushi (12 pieces)	70
刺身盛 寿司盛り合わせ Aqua Kyoto Sushi & Sashimi omakase platter (16 pieces)	90

ENTRÉE & ROBATA | 主菜 & 炉端焼き

茄子しし唐 赤ピーマン 胡麻味噌焼き Eggplant, shishito, red bell pepper & goma miso sauce (2 skewers) vg	16
豚バラ串焼き Pork belly (2 skewers)	18
鶏手羽焼き Chicken wings (2 skewers)	19
焼き鳥 Chicken thigh (2 skewers)	19
焼き トウモロコシ Grilled Corn	11
しし唐辛子 Grilled Shishito	11
柚子紫蘇漬けラムチョップ焼き ♀ Yuzu shiso marinated lamb, kimchi & chili mayonnaise	72
銀鱈西京焼き ♀ Aqua Kyoto miso black cod, yuzu mayonnaise & yamagobo	51
チリアンシーバス ピリ辛出汁ソース Chilean seabass, sea vegetables & chili dashi sauce	51
US 和牛リブアイ照り焼き Grilled USDA wagyu ribeye teriyaki & Japanese mustard	81
サーモンのコンフィ Confit Scottish salmon, sato-imo potatoes, akazu reduction	45
A5和牛石焼き A5 stone grilled wagyu, assortment of three sauces	78

RICE & NOODLES | ライス & ノードル

キノコうどん Japanese mushrooms udon & dashi broth vg	38
ウニ海鮮チャーハン Seafood fried rice, sea urchin, scallop, shrimp, snow crab & scallions	45
白飯 Steamed white rice vg	8