

KAIYŌ

Beyond Izakaya

KAIYŌ,

translated to 'ocean' in Japanese, is benchmarked to set an ambitious standard for modern Japanese cooking, with a mouthwatering seafood-inspired menu that melds Japanese traditions with Modern innovation.

Sourcing only the freshest premium ingredients from around the globe, our experienced culinary team aims to bring forward exquisite techniques, unique interpretations and perfectly balanced flavours to our guests who share the common love for Japanese cuisine.

Contemporary yet authentic, **KAIYŌ** showcases the invigorating interpretations of Modern Japanese cuisine in an elegant and inviting space, built as a respite from the hustle and bustle of the city life of Hong Kong.

刺身 刺し身

Sashimi

001	三文魚 サーモン Salmon	\$58	011	油甘魚 はまち Yellowtail	\$138
002	牡丹蝦 ボタン海老 Botan Shrimp	\$58	012	左口魚 ヒラメ Flounder	\$148
003	北海道牡丹蝦 北海道ボタン海老 Hokkaido Botan Shrimp	\$68	013	深海池魚 シマアジ Striped Jack	\$148
004	甜蝦 甘エビ Sweet Shrimp	\$68	014	左口魚薄切 ヒラメ薄きり Thinly-sliced Flounder	\$238
005	赤貝 赤貝 Ark Shell	\$88	015	海膽 うに Sea Urchin	\$248
006	北海道帯子 北海道ホタテ Hokkaido Scallops	\$88	007	吞拿魚背 背トロ Tuna	\$108
008	金目鯛 キンメダイ Golden Eye Sea Bream	\$118	018	中吞拿魚腩 中トロ Semi-Fatty Tuna	\$338
010	三文魚籽 イクラ Salmon Roe	\$118	019	大吞拿魚腩 大トロ Prime Fatty Tuna	\$388
009	真鯛 マダイ Sea Bream	\$118			

016	三文魚配柚子醬油 サーモンの柚子醬油 Sliced Salmon with Yuzu Soy Sauce	\$268	017	油甘魚配柚子醬油 はまちの柚子醬油 Yellowtail in Yuzu Soy Sauce	\$288
-----	--	-------	-----	--	-------

020	上刺身盛 (5点) 上刺し身5点盛り合わせ Assorted Sashimi Platter (5 kinds)	\$298	022	頂級刺身盛 (7点) トップ刺し身7点盛り合わせ Deluxe Sashimi Platter (7 kinds)	\$638
021	特上刺身盛 (7点) 特上刺し身7点盛り合わせ Premium Sashimi Platter (7 kinds)	\$488			

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.
• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.
• 如有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。
お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます | 御寿司の中にワサビがつけておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください | すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

壽司 すし

Sushi

040 蟹籽 飛び子 Crab Roe	\$28	050 吞拿魚背 背トロ Tuna	\$48
041 真鯛 マダイ Sea Bream	\$28	058 中吞拿魚腩 中トロ Semi-Fatty Tuna	\$98
042 三文魚 サーモン Salmon	\$28	059 大吞拿魚腩 大トロ Prime Fatty Tuna	\$118
043 左口魚 ヒラメ Flounder	\$38	051 三文魚籽 イクラ Salmon Roe	\$58
044 油甘魚 はまち Yellowtail	\$38	052 牡丹蝦 ボタン海老 Botan Shrimp	\$68
045 左口魚邊 えんがわ Flounder Fin	\$38	055 北海道牡丹蝦 北海道ボタン海老 Hokkaido Botan Shrimp	\$78
046 深海池魚 シマアジ Striped Jack	\$38	054 金目鯛 キンメダイ Golden Eye Sea Bream	\$78
047 甜蝦 甘エビ Sweet Shrimp	\$38	056 白蝦 白えび White Shrimp	\$108
048 赤貝 赤貝 Ark Shell	\$38	057 A4和牛 A4和牛 A4 Wagyu Beef	\$108
049 北海道帶子 北海道ホタテ Hokkaido Scallops	\$48	060 海膽 うに Sea Urchin	\$68
053 原條海鰻 アナゴ Sea Eel	\$68	061 日本海膽 日本うに Japanese Sea Urchin	\$118

062 健康素壽司 健康ベジタリアンすし Vegetarian Sushi	\$168	064 上壽司盛 (九件) 上すし盛り合わせ (9貫) Assorted Sushi Platter (9 pcs)	\$328
066 三文魚籽小盛盒 ミニサーモンシード寿司ボックス Salmon Roe Treasure	\$248	065 特上壽司盛 (十二件) 特上すし盛り合わせ(12貫) Deluxe Sushi Platter (12 pcs)	\$568
063 Kaiyō 壽司 Kaiyō おすすめすし Kaiyō Sushi	\$308		

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.
• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.
• 如有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。
お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます。| 御寿司の中にワサビが
けておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください。| すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

火炙壽司 炙りすし

Aburi Sushi

080	火炙三文魚 炙りサーモン Aburi Salmon	\$28	082	火炙吞拿魚中腩 炙り中トロ Aburi Semi-Fatty Tuna	\$108
081	火炙左口魚邊 炙りえんがわ Aburi Flounder Fish	\$48	084	火炙大吞拿魚腩 炙り大トロ Aburi Prime Fatty Tuna	\$118
083	火炙A4和牛 炙りA4和牛 Aburi A4 Wagyu Beef	\$108			

卷物 巻き物

Rolls

090	青瓜卷 かっぱ巻き Cucumber Roll	\$38	110	三文魚手巻 サーモン手巻き Salmon Hand Roll	\$48
091	蟹柳卷 かにかま巻き Crab Stick Roll	\$38	111	蟹籽手巻 飛び子手巻き Crab Roe Hand Roll	\$68
092	玉子卷 たまご巻き Tamago Roll	\$38	112	鐵火手巻 鉄火手巻き Tuna Hand Roll	\$68
093	鐵火卷 てっかまき Tuna Roll	\$88	113	加州手巻 カリフォルニアロール手巻き California Hand Roll	\$68
094	碎蔥吞拿魚腩卷 ネギトロ Minced Toro Roll with Scallions	\$118	114	天婦羅蝦手巻 天ぷら海老の手巻き Tempura Shrimp Hand Roll	\$68
095	牛油果軟殼蟹卷 アボカドソフトシェルクラブロール Soft Shell Crab & Avocado Roll	\$128	115	牛油果軟殼蟹手巻 ソフトシェルクラブ手巻き Soft Shell Crab & Avocado Hand Roll	\$78
096	加州卷 カリフォルニアロール巻き California Roll	\$128	116	碎蔥吞拿魚腩手巻 ネギトロ手巻き Minced Toro Hand Roll with Scallions	\$78
098	鰻魚玉子卷 うなぎ卵巻き Eel Tamago Roll	\$128	118	海膽手巻 雲丹手巻き Sea Urchin Hand Roll	\$158
100	Kaiyōの巻 Kaiyōの巻き Kaiyō Roll	\$368	119	Kaiyōの手巻 Kaiyōの手巻き Kaiyō Hand Roll	\$298

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.
• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.
• 如有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。
お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます。| 御寿司の中にワサビがつけておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください | すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

小吃 おつまみ

Small Bites

201	海鹽枝豆 岩塩えだまめ Sea Salt Edamame	\$48	205	玉子焼 厚焼き玉子焼き Japanese Egg Omelette	\$68
202	香脆鱈魚乾 焼きたら棒 Cod Fish Crisp	\$48	206	焼猪肉餃子 焼きギョーザ Pan-Fried Pork Gyoza	\$68
203	海鮮日式茶碗蒸 シーフード茶碗蒸し Seafood Chawanmushi	\$48	207	味淋雞泡魚干 フグみりん干し Grilled Dried Puffer Fish	\$78
204	菠菜配胡麻醬 ほうれん草胡麻たれ Spinach in Sesame Dressing	\$58	208	龍蝦蟹籽沙律 ロブスター飛び子サラダ Lobster Salad with Crab Roe	\$78
210	黑豆甘露煮 黒豆の甘露煮 Honey-glazed Black Beans	\$58	209	沖繩豬手 沖縄とんそく Braised Pork Knuckles	\$128

漬物盛 漬け物盛り合わせ Assorted Pickles

200A	木魚花蒜頭漬 にんにく Garlic	\$32	200D	醬油牛蒡漬 ゴボウ Burdock	\$48
200B	麥粒味噌青瓜漬 胡瓜 Cucumber	\$38	200E	紅酒喬頭漬 ブチトマト Cherry Tomato	\$48
200C	千本漬(白蘿蔔漬) 大根 Radish	\$38			

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.
• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.
• 如有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。
お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます。御寿司の中にワサビが
けておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください。すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

炸物 揚げ

Fried

- | | | | | | |
|-----|---|------|-----|--|-------|
| 230 | 炸京都絹豆腐
京都揚げ豆腐
Japanese-style Fried Tofu | \$68 | 233 | 吉烈廣島蠔
広島産のカキフライ
Deep Fried Jumbo Oysters | \$78 |
| 231 | 脆炸雞軟骨 軟骨のから揚げ
Crispy Fried Chicken Cartilage | \$68 | 234 | 吉烈黑豚西冷 黒豚かつ
Deep Fried Kurobuta Pork Loin | \$158 |
| 232 | 芝麻炸雞翼 胡麻手羽先
Sesame Fried Chicken Wings | \$68 | | | |

天婦羅 天ぷら

Tempura

- | | | | | | |
|-----|---|------|-----|---|-------|
| 250 | 日本蕃薯天婦羅
サツマイモ天ぷら
Japanese Sweet Potato Tempura | \$78 | 253 | 海膽天婦羅 ういの天ぷら
Uni Tempura | \$148 |
| 251 | 無花果天婦羅
イチジクの天ぷら
Fig Tempura | \$78 | 254 | 海鰻天婦羅
アナゴの天ぷら
Sea Eel Tempura | \$188 |
| 252 | 季節田園野菜天婦羅
田園の野菜天ぷら
Assorted Seasonal Vegetables Tempura | \$88 | 255 | 季節天婦羅盛
天ぷらの盛り合わせ
Deluxe Seasonal Assorted Tempura | \$238 |

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.

• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.

• 如果你有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます。| 御寿司の中にワサビがつけておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください | すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

串焼 くし焼き

Skewers

300 冬菇 しいたけ Shiitake Mushroom	\$32	306 明太子醬雞肉串 明太子つくね Grilled Mentaiko Chicken Yakitori	\$48
301 秋葵 オクラ Okra	\$38	307 焼黒豚肉白葱串 ネギ豚串焼き Grilled Kurobuta Pork with Japanese Leek	\$48
302 日本南瓜 日本カボチャ Japanese Pumpkin	\$46	308 月見鶏肉棒 月見つくね Chicken Meatball with Japanese Egg Yolk	\$58
303 日本青椒仔 ししとう Japanese Shishito Pepper	\$46	309 焼牛脷 牛タン焼き Grilled Beef Tongue	\$68
304 焼煙肉萵筍卷 アスパラベーコン巻き Smoked Bacon Celtuce Roll	\$38	310 焼白鱈 うなぎの白焼き Grilled Conger Eel	\$78
305 焼雞翼 手羽先 Grilled Chicken Wing	\$42	311 焼海蝦 車エビ Grilled Sea Prawn	\$128

焼物 焼き物 On the Grill

312 慢煮豚角 豚の角煮 Slow-cooked Pork Belly	\$78	317 浦焼鰻魚 鰻の蒲焼 Grilled Eel	\$258
313 長芋明太子醬海膽大菇 明太子ソースの長芋雲丹大統領シイタケ Stuffed Shiitake Mushroom with Mentaiko, Yam and Uni	\$98	318 銀鱈魚西京味噌焼 銀たらの西京味噌焼き Grilled Miso Silver Cod Fish	\$268
314 慢煮牛小排 カルビのとろとろ煮 Slow-cooked Baby Beef Ribs	\$98	319 一夜乾馬友魚 ツバメコノシロー夜干し Grilled Japanese Threadfin Fish	\$288
315 焼原隻魷魚 いかの姿焼き Grilled Whole Squid	\$138	320 厚焼和牛西冷牛扒 和牛の厚焼きサーロインステーキ Grilled Premium Wagyu Sirloin	\$348
316 焼鯖魚 サバの塩焼き Grilled Mackerel	\$148		

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.

• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.

• 如有食物過敏・請通知店員・我們會盡力配合調整・廚師已在壽司內加入芥末・如不需要・請通知店員・所有價格另加一服務費均以港幣計算
お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます。| 御寿司の中にワサビが
けておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください | すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

主食 メイン料理

Mains

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|---|-------|
| 350 | 和牛壽喜焼 和牛すき焼き
Wagyu Beef Sukiyaki | \$398 | 351 | 日本豚肉涮涮鍋
豚肉しゃぶしゃぶ
Japanese Pork Shabu Shabu
Hot Pot | \$328 |
| 352 | A4 和牛涮涮鍋
A4和牛しゃぶしゃぶ
A4 Wagyu Beef Shabu Shabu
Hot Pot | \$498 | | | |

- | | | |
|-----|--|-------|
| 353 | 海陽昆布花膠涮涮鍋盛
KAIYO魚の浮袋昆布しゃぶしゃぶ
KAIYO Kombu Fish Maw
Shabu Shabu Set | \$798 |
|-----|--|-------|

追加 つか
Additional

- | | | | | | |
|------|--|-------|------|-------------------------------------|-------|
| 353A | 日本黒豚肉片 黒豚薄切り肉
Japanese Kurobuta Pork | \$288 | 353C | 日本和牛片 和牛薄切り肉
Japanese Wagyu Beef | \$388 |
| 353B | 美國安格斯肉眼
アンガスリブローズ
US Angus Rib Eye | \$288 | | | |

麵 麵類とスープ

Noodles

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|---|-------|
| 400 | 日式蕎麥面 (冷/熱)
そば (冷/熱)
Soba Noodles (Hot/Cold) | \$98 | 404 | 什錦天婦羅蕎麥面/
稲庭烏冬 (冷/熱)
天ぷらそば/稲庭うどん (冷/熱)
Assorted Tempura Soba/Inaniwa Udon
(Hot/Cold) | \$188 |
| 401 | 真打稲庭烏冬 (冷/熱)
稲庭うどんと (冷/熱)
Inaniwa Udon (Hot/Cold) | \$98 | 405 | 吉烈豬扒稲庭烏冬
(日本產豬扒)
豚カツ稲庭うどん (日本產の豚肉使用)
Tonkatsu Inaniwa Udon (Japanese Pork) | \$228 |
| 402 | 什菜稲庭烏冬 (熱)
稲庭うどんと野菜 (熱)
Inaniwa Udon with Vegetable
(Hot) | \$108 | 406 | 美國和牛稲庭烏冬
和牛稲庭うどん
US Wagyu Beef Inaniwa Udon | \$188 |
| 403 | 辛口明太子稲庭冷烏冬
明太子ざる稲庭うどん
Spicy Mentaiko Cold Inaniwa Udon | \$128 | 407 | 日本和牛稲庭烏冬
和牛稲庭うどん
Japanese Wagyu Beef Inaniwa Udon | \$228 |
| 408 | 日式火炙叉燒豚骨
濃湯拉麵
チャーシューとんこつラーメン
Japanese Grilled Char Siu
Ramen in Thick Bone Broth | \$138 | 409 | 日式辛辣火炙叉燒
豚骨濃湯拉麵
ピリ辛チャーシューとんこつラーメン
Spicy Japanese Grilled Char Siu
Ramen in Thick Bone Broth | \$148 |

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.
• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.

• 如有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。
お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます。| 御寿司の中にワサビがつけておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください | すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。

飯 めし類

Rice

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| 430 | 茶漬飯
(三文魚/梅子/木魚絲)
お茶漬け (サーモン/うめ/糸カツオ)
Japanese Tea Rice
(Salmon/Plum/Bonito Flakes) | \$68 | 437 | 日式和牛咖哩丼
和牛カレー丼
Japanese Wagyu Beef Curry Rice | \$228 |
| 431 | 天婦羅蝦餅丼
えびのかき揚げ丼
Tempura Shrimp Cake Don | \$188 | 438 | 浦焼鰻魚丼 鰻の蒲焼丼
Unadon | \$228 |
| 432 | 海鰻天婦羅丼
雲丹の天ぷら丼
Sea Eel Tempura Don | \$228 | 439 | 焼日本和牛鵝肝丼
焼き和牛とフォアグラ丼
Japanese Wagyu Don with Foie Gras | \$268 |
| 433 | 大蝦天婦羅丼
海老の天ぷら丼
Jumbo Prawn Tempura Don | \$238 | 440 | 焼日本和牛海膽丼
焼き和牛と雲丹丼
Japanese Wagyu Don with Sea Urchin | \$268 |
| 434 | 北海道十勝豚肉丼
北海道十勝の豚肉丼
Tokachi Butadon | \$198 | 441 | 三文魚親子丼
サーモンの親子丼
Salmon Ikura Don | \$198 |
| 435 | 吉烈猪扒蛋丼 豚のかつ丼
Tonkatsu Don | \$198 | 442 | 香葱吞拿魚腩蓉丼
ネギトロ丼
Negitoro Don | \$268 |
| 436 | 日式咖哩黑豚猪扒丼
和風カレーとんかつ丼
Japanese Curry Tonkatsu Rice | \$228 | 443 | 海膽三文魚籽丼
うにとイクラ丼
Uni Ikura Don | \$328 |

甜品 デザート

Desserts

- | | | | | | |
|-----|--|------|-----|---|------|
| 500 | 抹茶雪糕 抹茶アイス
Matcha Ice Cream | \$48 | 502 | 紅豆雪糕 あずきアイス
Red Bean Ice Cream | \$48 |
| 501 | 黑芝麻雪糕 黒ゴマアイス
Black Sesame Ice Cream | \$48 | 503 | 日本静岡蜜瓜
日本産メロン
Japanese Honeydew Melon | \$98 |

• If you have any food allergies, kindly inform your server and we are happy to accommodate your dietary requests. • Our sushi is prepared with wasabi.
• If you prefer your sushi without wasabi, kindly notify your server in advance. • All prices are in HKD and are subject to 10% service charge.
• 如果你有食物過敏，請通知店員，我們會盡力配合調整。廚師已在壽司內加入芥末，如不需要，請通知店員。所有價格另加一服務費均以港幣計算。
お客様はアレルギー食材がございましたら、すぐ店員にお知らせください。当店はできる限りご協力させていただきます。| 御寿司の中にワサビが
けておりますので必要がなければ店員さんにお知らせください。| すべてのサービスチャージ料金10%はHKDとなります。