

# 福家

FUKUYA  
DINING

“Fukuya Dining: Where Japanese Cuisine Becomes a Symphony of Taste”  
[福屋ダイニング: 和食が味のシンフォニーになる場所]

*Discover the exquisite world of Japanese cuisine with Fukuya Dining. Our gastronomic journey celebrates Japanese culinary artistry, where our dedicated chefs utilise only the freshest ingredients to craft each dish, resulting in a sensory symphony of flavours and textures. Our thoughtfully curated menu showcases a diverse array of culinary delights, from the intricate craftsmanship of sushi and sashimi to the robust and flavourful Teppanyaki, Yakimono, Agemono, and beyond. Every plate is a testament to our unwavering commitment to perfection, blending traditional recipes with innovative methods.*

*Join us in experiencing an unparalleled fusion of authenticity and creativity that defines the heart of Fukuya Dining.*

福屋ダイニングは、ユニークで絶妙な食事体験を提供する和食レストランです。当店のシェフは、最高の食材のみを使用して各料理を作り上げており、その結果、感覚的な味のシンフォニーと食感が生まれています。メニューは、寿司や刺身の複雑な職人技から、風味豊かな鉄板焼き、焼き物、揚げ物など、幅広い料理を提供しています。すべての料理は、伝統的なレシピと革新的な方法を調和した、当店の完璧さへの揺るぎない取り組みの証です。

福屋ダイニングは、和食の真髄を定義する、比類のない本物と創造性の融合を体験するのに最適な場所です。



# お造り

## Sashimi (Sliced Raw Fish)

|   |       |   |                                 |
|---|-------|---|---------------------------------|
| S01. 築地 TSUKIJI 7種<br><i>Supreme Assorted Sashimi</i> | RM380 | S08. ウニ Uni<br><i>Sea Urchin (50gm)</i>                           | Seasonal Price<br>RM168 - RM180 |
| S02. 河岸 KASHI 5種<br><i>Deluxe Assorted Sashimi</i>    | RM280 | S09. 牡丹海老 Botan Ebi<br><i>Botan Shrimp (1 piece)</i>              | RM48                            |
| S03. 東 AZUMA 3種<br><i>Salmon, Hamachi, Scallop</i>    | RM118 | S10. 生ホタテ Nama Hotate<br><i>Fresh Hokkaido Scallop (5 pieces)</i> | RM65                            |
| S04. トロ Toro<br><i>Fresh Tuna Belly (5 pieces)</i>    | RM260 | S11. 蛸 Tako<br><i>Boiled Octopus (5 pieces)</i>                   | RM48                            |
| S05. はまち Hamachi<br><i>Yellowtail (5 pieces)</i>      | RM79  | S12. 平目 Hirame<br><i>Flounder (8 pieces)</i>                      | RM78                            |
| S06. 鯛 Tai<br><i>Sea Bream (5 pieces)</i>             | RM85  | S13. 甘エビ Ama Ebi<br><i>Sweet Shrimp (3 pieces)</i>                | RM48                            |
| S07. サーモン Salmon<br><i>Fresh Salmon (5 pieces)</i>    | RM46  | S14. 生鮪赤身 Nama Maguro<br><i>Japanese Tuna (5 pieces)</i>          | RM88                            |



# 鮭盛り合わせ

**Sushi Moriawase** (*Mixed Sushi Platter*)

SM01. サーモンコンボ  
**Salmon Combo**  
*Salmon, Salmon Belly,  
Half-boiled Salmon,  
Salmon Roe & Salmon Roll Sushi*  
**RM78**



SM02. ちらし丼  
**Chirashi-don**  
*Sliced Assorted Raw  
Fish on Sushi Rice*  
**RM119**



SM03. 菊  
**KIKU**  
*Assorted Sushi with  
Rolled Sushi (8 pieces)*  
**RM188**

# 握り寿司

## Nigiri & Gunkan Sushi (1 piece)



NG01. トロ Toro  
*Fresh Tuna Belly*  
**RM52**



NG02. はまち Hamachi  
*Fresh Yellowtail*  
**RM18**



NG03. 鯛 Tai  
*Fresh Sea Bream*  
**RM18**



NG04. 牡丹海老 Botan Ebi  
*Fresh Botan Shrimp*  
**RM60**



NG05. サーモン  
Salmon  
*Fresh Salmon Trout*  
**RM10**



NG06. サーモンベリー  
Salmon Belly  
*Fresh Salmon Belly*  
**RM16**



NG07. 生ホタテ  
Nama Hotate  
*Fresh Hokkaido Scallop*  
**RM22**



NG08. 蛸  
Tako  
*Boiled Octopus*  
**RM10**



NG09. 平目 Hirame  
*Fresh Flounder*  
**RM18**



NG10. 鮪 Nama Maguro  
*Japanese Fresh Tuna*  
**RM23**



NG11. 甘エビ Ama Ebi  
*Fresh Sweet Shrimp*  
**RM28**



NG12. 上鰻 Jo Unagi  
*Grilled Eel*  
**RM20**



NG13. 炙りエンガワ  
Aburi Engawa  
*Half-broiled Flounder Fins*  
**RM28**



NG14. いくら  
Ikura  
*Salmon Roe*  
**RM32**



NG15. とびこ  
Tobikko  
*Flying Fish Roe*  
**RM19**



NG16. ウニ  
Uni  
*Sea Urchin*  
**Seasonal Price**  
**RM60 - RM65**

# ハウススペシャリティロール

## House Specialty Roll

HS05. 特製鰻ロール  
Special Unagi Roll  
Grilled Eel  
RM75



HS07. レインボーロール  
Rainbow Roll  
Salmon, Tuna, Unagi,  
Boiled Prawn, Hamachi,  
Avocado & Cucumber  
RM62



HS01. ドラゴンロール  
Dragon Roll  
Deep-fried Shrimp & Avocado  
RM48



HS02. 鰻とチリパディ巻き薄口揚げ  
Unagi To Chilli Padi Maki  
Usukuchi Age  
Grilled Eel Rolled Sushi with  
"Chilli Padi" Tempura  
RM38 (4 pieces)  
RM68 (8 pieces)



HS06. カリフォルニアロール  
California Roll  
Crab Stick, Japanese Omelette,  
Avocado & Cucumber  
RM42



HS09. スパイシーサーモンロール  
Spicy Salmon Roll  
Fresh Salmon &  
Spicy Salmon Mayo  
RM48



HS10. シーフードロール  
Seafood Roll  
Deep-fried Shrimp, Fresh Salmon,  
Tuna & Yellowtail  
RM48



HS11. ソフトシェルクラブロール  
Soft Shell Crab Roll  
Deep-fried Soft Shell Crab  
RM49

# 手巻き寿司と細巻き

## Temaki & Hosomaki (Hand Roll & Thin Roll Sushi)

TH01. スパイシーマグロ RM22  
*Spicy Tuna Temaki*

TH02. 鰻 RM20  
*Unagi Temaki*

TH03. ウニトロ RM50  
*Uni Toro Temaki*

TH04. 鮭いくら RM28  
*Salmon Ikura Temaki*

TH05. カリフォルニア RM13  
*California Temaki*

TH06. ソフトシェルクラブ RM20  
*Soft-shell Crab Temaki*

TH07. ネギトロ RM30  
*Negi Toro Temaki*

TH08. 鮭皮 RM18  
*Salmon Skin Temaki*

TH09. 鮭巻き RM18  
*Salmon Maki*

TH10. アボカド巻き RM12  
*Avocado Maki*

TH11. 鉄火巻き RM25  
*Tekka Maki*

TH12. 納豆しそ巻き RM18  
*Natto Shiso Maki*

TH13. 玉子巻き RM8  
*Tamago Maki*

TH14. お新香巻き RM10  
*Oshinko Maki*

TH06.



TH07.



TH01.



TH04.



# サラダ

**Sarada** (Salad)



SD02.



SD01.



SD05.

SD01. サーモンスキンサラダと山葵ドレッシング  
*Salmon Skin Salad with Wasabi Dressing*

**RM32**

SD02. エビ天ぷらととびこサラダ  
*Prawn Tempura Tobikko Salad with Goma Dressing*

**RM35**

SD03. 海藻サラダと胡麻ドレッシング  
*Sea Grape, Assorted Seaweed Salad with Sesame Dressing*

**RM48**

SD04. カニとアボカドサラダ  
*Kani Avocado Salad with Apple Dressing*

**RM38**

SD05. ばら刺身サラダと柚子ドレッシング  
*Sashimi Salad with Yuzu Dressing*

**RM48**

# おつまみ

## Otsumami (Appetiser)



OS01. 珍味盛り合わせ **RM25**  
Chinmi Moriawase  
(3 kinds)  
*Marinated Baby Octopus, Scallop  
& Seasoned Seaweed Salad*

OS07. サーモンカルパッチョ **RM48**  
Salmon Carpaccio  
*Thinly Slice Fresh Salmon  
with Carpaccio Sauce*

OS12. 小海老唐揚げ **RM18**  
Koebi Karaage  
*Deep-fried Baby Shrimps*

OS02. 法蓮草胡麻和え **RM12**  
Horenso Goma Ae  
*Boiled Spinach with Sesame Sauce*

OS08. 明太子卵焼き **RM26**  
Mentaiko Tamago Yaki  
*Grilled Pollock Roe Mayonnaise  
topped on Japanese Omelette*

OS13. 日本産生牡蠣 (2個) **RM38**  
Japan Fresh Oyster  
(2 Nos)

OS03. しらうお唐揚げ **RM18**  
Shirauo Karaage  
*Deep-fried Ice Fish*

OS09. 納豆 **RM16**  
Natto  
*Fermented Soybeans*

OS14. エイヒレ焼き **RM28**  
Eihire Yaki  
*Grilled Stingray Fin*

OS04. チキン餃子 **RM16**  
Chicken Gyoza (5 Pcs)  
*Pan-fried Japanese Chicken  
Dumplings*

OS10. 枝付き枝豆 **RM12**  
Edatsuki Edamame  
*Boiled Soy Bean (Salted/ Spicy)*

OS15. 牛肉たたき **RM46**  
Gyuniku Tataki  
*Semi-grilled Australian Sirloin  
Steak with Lime Sauce*

OS05. もろきゅ **RM12**  
Moro Kyu  
*Semi-solid Fermented Soy Bean  
Paste with Cucumber Stick*

OS11. だし巻き卵 **RM18**  
Dashi Maki Tamago  
*Japanese Omelette with Dashi Stock*

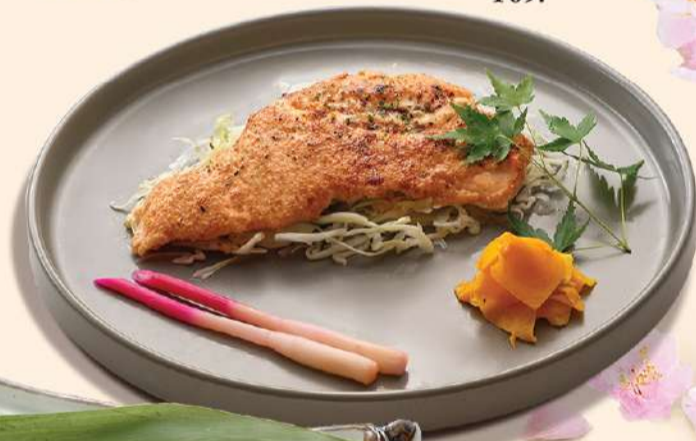
OS16. 揚げ出し豆腐 **RM16**  
Agedashi Tofu  
*Deep-fried Bean Curd*

OS06. 生蛸山葵 **RM24**  
Nama Tako Wasabi  
*Fresh Tako Marinated in  
Wasabi-based Sauce*

# 焼き物

## Yakimono (Grilled)

- |  |                                |   |                         |
|--|--------------------------------|---|-------------------------|
| Y01. 鰯カマ塩焼き/照り焼き<br>Hamachi Kama Shioyaki/<br>Teriyaki<br><i>Grilled Yellowtail Collar with Salt/<br/>Teriyaki Sauce</i> | Seasonal Price<br>RM90 - RM120 | Y06. 鯖塩焼き<br>Saba Shioyaki<br><i>Grilled Mackerel with Salt</i>                 | RM27                    |
| Y02. 鮭ハラス塩焼き/照り焼き<br>Shake Harasu Shioyaki/Teriyaki<br><i>Grilled Salmon Belly with Salt/ Teriyaki Sauce</i>             | RM42                           | Y07. 鰻<br>Unagi Kabayaki<br><i>Grilled Eel</i>                                  | Half RM60<br>Whole RM98 |
| Y03. サーモン塩焼き/照り焼き<br>Salmon Shioyaki/Teriyaki<br><i>Grilled Salmon Fillet with Salt/ Teriyaki Sauce</i>                  | RM32                           | Y08. 日本産A5和牛ステーキ<br>Japanese A5 Wagyu Steak<br><i>(100gm)</i>                   | RM320                   |
| Y04. 銀鱈照り焼き<br>Gindara Teriyaki<br><i>Grilled Cod Fish with Teriyaki Sauce</i>   | RM95                           | Y09. 銀だら明太焼き<br>Gindara Mentaiyaki<br><i>Grilled Cod Fish with Mentai Sauce</i> | RM110                   |
| Y05. チキン照り焼き<br>Chicken Teriyaki<br><i>Pan-grilled Boneless Chicken Thigh<br/>with Teriyaki Sauce</i>                    | RM26                           |   |                         |



# 鍋物

## Nabemono (Hot Pot)

- |  |       |
|--|-------|
| N01. すき焼き Sukiyaki (for 2 pax)<br><i>Hot Pot with Sliced Beef, Vegetables, Eggs, and Sweet Savoury Broth</i> | RM120 |
| N02. キムチ鍋 Kimchi Nabe<br><i>Seafood Kimchi Hot Pot</i>   | RM52  |
| N03. キムチ鍋 Shabu Shabu<br><i>Hot Pot with Sliced Beef, Vegetable and Clear Broth</i>                          | RM120 |
| N04. オーストラリア産和牛 Australian Wagyu (150gm)   | RM280 |
| N05. 日本産A5和牛 Japanese A5 Wagyu (100gm)   | RM340 |

*Traditional Japanese hot pot with thinly sliced beef, tofu, vegetables, and noodles simmered in a sweet-savoury soy broth, served with raw egg for dipping.*

N01.

N05.



# 鉄板焼き

## Teppanyaki (Hot Plate)



T02.

T09.



T03.



T05.

T01. ビーフえのきロール Beef Roll **RM46**  
*Beef Slice Wrapped with Enoki Mushrooms*

T02. ビーフアスパラガス Beef Asparagus **RM58**  
*Beef Slice Rolled with Asparagus*

T03. 海老 Ebi **RM32**  
*Tiger Prawn (3 pieces)*

T04. チキン Tori Momoniku **RM26**  
*Boneless Chicken Thigh*

T05. 生帆立貝 Nama Hotate **RM65**  
*Fresh Hokkaido Scallop (3 pieces)*

T06. 牡蠣 Kaki **RM42**  
*Japanese Oyster with Omelette (3 pieces)*

T07. サーモン Shake **RM34**  
*Salmon Fillet*

T08. アスパラガス Asuparagasu **RM32**  
*Asparagus*

T09. 牛肉 Gyuniku **RM68**  
*Australian Angus Beef Sirloin (120gm)*

T10. オーストラリア和牛 **RM260**  
*Australian Wagyu M8 Sirloin  
Australian Wagyu M8 Sirloin Steak (150gm)*

T11. 茸盛り合わせ **RM26**  
*Kinoko Moriwase  
Mixed Mushrooms*

T12. 野菜炒め Yasai Itame **RM16**  
*Mixed Vegetables*

T13. 法蓮草 Hourenso **RM18**  
*Spinach*

# 天ぷら揚物

Tempura / Agemono (Deep-fried)



TA01. ソフトシェルクラブ天ぷら  
Soft Shell Crab Tempura  
*Deep-fried Soft Shell Crab*

RM48

TA05. 鶏唐揚げ  
Toriniku Karaage  
*Deep-fried Marinated  
Chicken Thigh*

RM24

TA02. 海老天ぷら  
Ebi Tempura  
*Deep-fried Fresh Tiger Prawn*

RM36

TA06. 牡蠣フライ  
Kaki Furai  
*Deep-fried Hiroshima Oyster  
with Breadcrumbs (3 pieces)*

RM42

TA03. 天ぷら盛り合わせ  
Tempura Moriawase  
*Deep-fried Fresh Tiger Prawn  
& Mixed Vegetables*

RM38

TA07. キス天ぷら  
Kisu Tempura  
*Japanese Whiting Tempura (6 pieces)*

RM36

TA04. 桜エビのかき揚げ  
Sakura Ebi Kakiage  
*Sakura Shrimp Tempura*

RM58

# 麺類

## Menrui (Noodles)



MN08.



MN05.



MN06.

MN01. 肉うどん/蕎麦 **RM42**  
Niku Udon/ Soba  
Sliced Beef Udon/ Soba

MN02. 天ぷらうどん/蕎麦 **RM38**  
Tempura Udon/ Soba  
Mixed Tempura with Udon/ Soba

MN03. わかめうどん/蕎麦 **RM30**  
Wakame Udon/ Soba  
Seaweed Udon/ Soba

MN04. 稲庭うどん **RM30**  
Hot Inaniwa Udon  
Thin Udon with Seaweed

MN05. 鍋焼きうどん **RM38**  
Nabeyaki Udon  
Claypot Udon

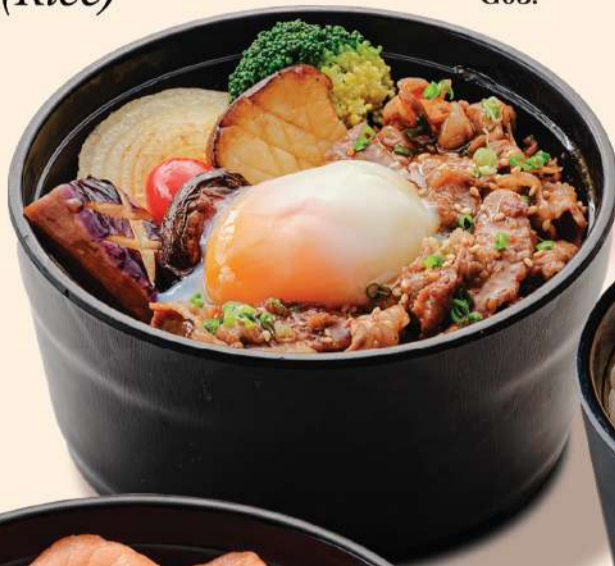
MN06. きつね稲庭うどん **RM33**  
Kitsune Inaniwa Udon

MN07. ざるうどん/蕎麦 **RM25**  
Zaru Udon/ Soba  
Cold Udon/ Soba

MN08. 茶蕎麦 **RM25**  
Cha Soba  
Cold Green Tea Soba

MN09. 天ざるうどん/蕎麦 **RM38**  
Tenzaru Udon/ Soba  
Mixed Tempura with Cold Udon/Soba

# ご飯 Gohan (Rice)



G03.



G04.



G05.



G06.

G01. 天重 Tenjyu **RM42**  
*Deep-fried Seafood & Mixed Vegetables Tempura on Rice*

G02. 鰻重 Unajyu **RM68**  
*Grilled Eel on Rice*

G03. 焼肉丼 Yakiniku Don **RM45**  
*Stir-fried Beef Slice & Mixed Vegetables on Rice*

G04. サーモンステーキ丼 Salmon Steak Don **RM42**  
*Grilled Salmon & Mixed Vegetables on Rice*

G05. サーモンいくら丼 Salmon Ikura Don **RM62**  
*Sliced Fresh Salmon with Salmon Roe on Sushi Rice*

G06. うなぎ石焼きご飯 Unagi Ishiyaki Gohan **RM88**  
*Stone-grilled Eel rice*

G07. 宝石丼 Hoseki Don **RM188**  
*Sea Urchin, Salmon Roe, Tuna Belly on Sushi Rice*

G08. ガーリックライス Garikku Rice **RM12**  
*Garlic Fried Rice*

G09. シーフード炒飯 Kaisen Chahan **RM26**  
*Seafood Fried Rice*

G10. 鮭茶漬 Shake Ochazuke **RM22**  
*Japanese Green Tea over Rice & Salmon*

G11. 明太子茶漬 Mentaiko Ochazuke **RM28**  
*Japanese Green Tea over Rice & Pollock Roe*

G12. 御飯 Gohan **RM6**  
*Steamed Rice*

G13. 味噌汁 Miso Soup **RM3**

# 蒸し物と鍋物

## Mushimono (Steamed Dish)

- M01. 鯛かぶと酒蒸し/ 煮付け Tai Kabuto Sakamushi/ Nitsuke RM48  
*Sea Bream Fish Head "Sake" (Steamed/ Braised)*
- M02. 土瓶蒸し Dobin Mushi RM22  
*Tea Pot Soup*
- M03. 茶碗蒸し Chawan Mushi RM14  
*Steamed Egg Custard*
- M04. いくら茶碗蒸し Ikura Chawan Mushi RM38  
*Steamed Egg Custard topped with Salmon Roe*
- M05. 牛肉の柳川風鍋 Beef Yanagawa Nabe RM48  
*Braised Beef Slice with Burdock Root Top with "Onsen Tamago"*



\*Prices are subjected to 6% SST & 10% Service Charge. \*All images are for illustration purposes only.

# デザート

## Dezato (Desserts)



D01. フルーツ盛り合わせ RM20  
Assorted Fruit Platter

D02. マンゴーフルーツ RM20  
Mango Fruit

D03. アイスクリーム RM13  
Ice Cream (per scoop)

フレーバーの選択  
Selection of flavours

抹茶、黒ごま、柑橘、もも (バニラ/抹茶)  
Matcha, Black Sesame,  
Citrus, Peach

D04. 餅アイスクリーム RM13  
Mochi Ice Cream (2 pieces)

バニラ/抹茶  
Vanilla/Matcha

D05. ぜんざい RM15  
Sweet Red Bean Soup  
with Mochi

Add-on

あんこトッピング  
Red Bean Topping  
RM3

# 飲み物

## Nomimono (Beverages)

### フレッシュジュース Fresh Juice

- B01. オレンジジュース Orange Juice  
RM16
- B02. スイカジュース Watermelon Juice  
RM16
- B03. アイスレモンティー Iced Lemon Tea  
RM12

### ソフトドリンク Soft Drink/ Can Drink

- B04. コカ・コーラ Coke
- B05. コカ・コーラゼロ Coke Zero
- B06. ソーダ Soda
- B07. セブンアップ 7 UP  
RM 8

- B08. **緑茶 Green Tea**  
*(per person) Hot/ Cold \*refillable*  
RM5

### ミネラルウォーター Mineral Water

- B09. エビアン Evian (330ml)  
RM12
- B10. ペリエ Perrier (330ml)  
RM16

# アルコール

## Arukoru (Alcoholic Beverages)

### 赤ワイン Red Wine

- AB01. Jacob's Creek Shiraz Cab **RM180** 750ml  
 AB02. Cloudy Bay Pinot Noir **RM360** 750ml

### 白ワイン White Wine

- AB03. Jacob's Creek Chardonnay **RM180** 750ml

### ビール Beer

- AB04. サッポロ Sapporo **RM28** bottle  
 AB05. タイガー Tiger **RM22** Can

### フルーツ酒 Fruit Sake

- AB06. 玉乃光 京の柚子酒 Tamano Hikari Yuzu Shu **RM78** 300ml  
 AB07. 菊正宗梅酒 Kiku Masamune Umeshu AB07-1. **RM25** Glass AB07-2. **RM190** 720ml

### 日本酒 Sake

- AB08. 大関 銀冠 Ozeki Ginkan (House Sake) AB08-1. **RM55** 300ml AB08-2. **RM280** 1.8L  
 AB09. 白鶴 特別純米酒 山田錦 Hakutsuru Yamadanishiki **RM88** 300ml  
 AB10. 玉乃光 純米吟醸 冷蔵酒 Tamano Hikari Reizo Shu Junmai Ginjo **RM88** 300ml  
 AB11. 白鶴 大吟醸 Hakutsuru Daiginjo **RM190** 720ml  
 AB12. 久保田 千寿 Kubota Senjyu **RM260** 720ml  
 AB13. 玉乃光 純米大吟醸 備前雄町 100% Tamano Hikari Junmai Daiginjo **RM280** 720ml  
 AB14. 獺祭39純米大吟醸 Dassai 39 Junmai Daiginjo **RM388** 720ml  
 AB15. 獺祭45純米大吟醸 Dassai 45 Junmai Daiginjo AB15-1. **RM298** 720ml AB15-2. **RM628** 1.8L  
 AB16. 獺祭23純米大吟醸 Dassai 23 Junmai Daiginjo AB16-1. **RM568** 720ml AB16-2. **RM1268** 1.8L

