



TAKARA

FLAVORS OF THE SEASON

## STARTERS / المقبلات

**Tempura Green Beans**  
Fried green beans made to perfection and served with a special made sauce of herbs

¥80  
128cal

**تمبورا الفاصولياء خضراء**  
تمبورا فاصوليا الخضراء مقلية مُحضّرة بإتقان وتُقدّم مع صوص خاص بالأعشاب.

## MAKI / ماكي

**TAKARA Red Roll**  
Exotic home made red ume paper wrapped around kunafa shrimp and sushi rice then topped with salmon

¥98  
296cal

**تاكارا ريد ماكي**  
لفافة بورق الأومي الأحمر المحضر منزلياً، تحتوي على روبيان الكنافة وأرز السوشي، ومغطاة بشريحة من السلمون الطازج.

**Truffle Breeze Maki**  
Tempura Shrimps, avocado, Green Mamenori, Orange Tobiko and our famous yuzu truffle sauce Wasabi dressing

¥94  
397cal

**ترافل بريس ماكي**  
روبيان تمبورا، أفوكادو، مامنوري الاخضر، توبيكو برتقالي، ويكّمّل بصوص الترفل باليوزو الشهير وصلصة الواسابي.

## MAIN COURSE / الاطباق الرئيسية

**Tenderloin Angus**  
the most tender cut of angus beef served on creamy mash potato

¥195  
323cal

**أنجوس تندرلوين**  
قطع لحم الأتغوس الطري الفاخر، يُقدّم على طبقة من البطاطس المهروسة.

**Miso Glazed Salmon**  
Marinated with home-made miso sauce

¥180  
290cal

**سمك السلمون بالميسو**  
فيليه سلمون متبل بتتبيلة الميسو التقليدية، بطابع ياباني أصيل.

## DESSERT / الحلويات

**Tiramisu Cannelloni**  
Tiramisu Decadent! made Light, creamy with the rich aroma of coffee

¥95  
392cal

**تيراميسو كانيلوني**  
تيراميسو بقوام وكريمي ونكهة قهوة غنية.

**Kakigori**  
Japanese shaved ice dessert

¥75  
100cal

**كاكيغوري**  
حلى يابانية تقليدية من الثلج المبشور بنكهات منعشة ومميزة.