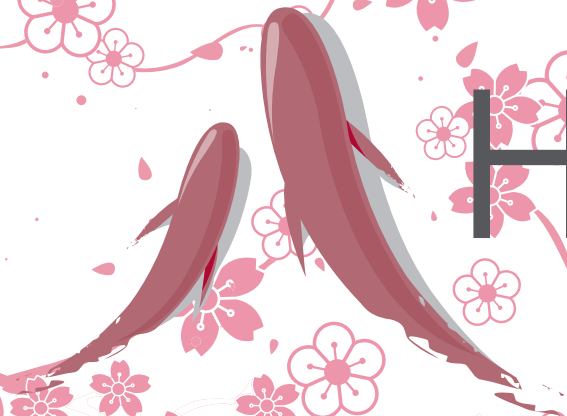




HACHI



HACHI



APPETIZER

前菜 / អាហារសំបុត្រ

EDAMAME

枝豆 / GREEN SOYBEAN / សណ្តែកស្បែងជប៉ុន

\$6

JAPANESE OMELETTE

出汁巻き玉子 / DASIMAKI TAMAGO

だし巻き / PLAIN / ស៊ុតចៀនបែបជប៉ុន

\$7

ねぎ / SPRING ONION / ស៊ុតចៀនបែបជប៉ុនជាមួយស្លឹកខ្ចឹម

\$7

明太子 / MENTAICO / ស៊ុតចៀនបែបជប៉ុនជាមួយពងត្រីទឹកកក

\$9

うなぎ / UNAGI / ស៊ុតចៀនបែបជប៉ុនជាមួយអន្ទង់

\$9

うに / UNI / ស៊ុតចៀនបែបជប៉ុនជាមួយកាំប្រម៉ាសមុទ្រ

\$12

HOMEMADE TOFU

\$7

冷奴 / HIYAYAKKO / តៅហ្វូជប៉ុនត្រជាក់

ASSORTED PICKLES

\$7

漬物盛り合わせ / TSUKEMONO MORIAWASE / ជ្រក់បែបជប៉ុនចម្រុះ

SEASONAL VEGETABLES WITH MISO AND VINEGAR DRESSING \$8

旬野菜の冷菜 酢味噌和え / BOILED JAPAN RADISH TOPPIED VINEGAR MISO

រៃថាវជប៉ុនចំហៀងជាមួយទឹកជ្រលក់ជ្រក់បែបជប៉ុន

JAPANESE MONKFISH LIVER

\$18

あんきも / ANKIMO / ថ្លើមត្រីម៉ុងជប៉ុន



JAPANESE MONKFISH LIVER

SALAD

サラダ / សាឡាត់

TOFU SALAD

\$6

豆腐サラダ / SEASONAL VEGETABLE SALAD WITH COLD TOFU SALAD
/ សាឡាត់តាមរដូវកាលជាមួយតៅហ្ស៊ីត្រជាក់

SIMMERED PORK WITH PONZU DRESSING

\$8

豚しゃぶサラダ / BUTA SYABU SALAD /
សាច់ជ្រូកចំហុយជាមួយទឹកជ្រលក់ប៉ុនស្សូ



BLUE FIN TUNA BELLY

SASHIMI AND SUSHI

刺身. 鮭 / សាស៊ីមី និង នីហ្គ្រីស៊ីស៊ី

SASHIMI (5 PIECES)

SUSHI (2 PIECES)

お刺身/សាស៊ីមី (៥ដុំ)

鮭/ស៊ីស៊ី (២ដុំ)

SALMON

\$13

\$7

サーモン / SAKE / ត្រីសាម៉ុន

SALMON TATAKI WITH PONZU SAUCE

\$13

\$7

サーモンタタキ / SALMON TATAKI /
ត្រីសាម៉ុនអាំងស្ទើរឆ្អិនឬស្ទើរឆៅជាមួយទឹកជ្រលក់ប៉ុនស្សូ

SALMON BELLY

\$15

\$8

サーモン トロ / SALMON TORO / ពោះត្រីសាម៉ុន

TUNA

\$13

\$7

マグロ / MAGURO / ត្រីធូណា

BLUE FIN TUNA

\$35

\$20

本マグロ赤身 / HON MAGURO AKAMI /
ត្រីធូណាក្នុងរូបស្នាម

BLUE FIN TUNA BELLY

\$55

\$30

本マグロトロ / HON MAGURO TORO /
ពោះ ត្រីធូណា



SASHIMI AND SUSHI

刺身. 鮭 / សាស៊ីមី និង និហ្គ័រីស៊ីស៊ី

SASHIMI (5 PIECES)

お刺身/សាស៊ីមី (៥ដុំ)

SUSHI (2 PIECES)

鮭/ស៊ីស៊ី (២ដុំ)

SEABASS

スズキ / SUZUKI / ត្រីឆ្កែ

\$10

\$5

FLYING FISH ROE

とびこ / TOBIKO / ពងបង្កា(តូប៊ីកូ)

\$12

\$8

HERRING ROE

数の子 / KAZUNOKO / ពងត្រីហ៊ែរីង

\$11

\$7

BLACK TIGER PRAWN

エビ / EBI / បង្កា

\$7

BOTAN SHRIMP

ボタン海老 / BOTAN EBI / បង្កាផ្អែម

\$50

\$20

SEA EEL FROM TSUKIJI

あなご / ANAGO / អន្ទង់សមុទ្រ

\$15

GRILLED EEL

うなぎ / UNAGI / អន្ទង់រាំង

\$9

OCTOPUS

たこ / TAKO / មីកពឹងពាង

\$11

\$7



BOTAN SHRIMP



KOBE BEEF SASHIMI

	SASHIMI (5 PIECES) お刺身 / សាស៊ីមី (៥ដុំ)	SUSHI (2 PIECES) 鮓 / ស៊ូស៊ី (២ដុំ)
YELLOW TAIL ハマチ / HAMACHI / ត្រីកន្ទុយលឿង	\$25	\$15
SWORD FISH メカジキ / MEGAJIKI / ត្រីមីកាជីគី	\$25	\$18
SALMON ROE いくら / IKURA / ពងត្រីសាម៉ុនឆៅ	\$15	\$13
SEA URCHIN ウニ / UNI / កាំប្រូម៉ាសមុទ្រ	\$60	\$25
SUSHI OMELLETE 玉子 / TAMAGO / ស៊ីតចៀន		\$5
KOBE BEEF SASHIMI 神戸牛刺身 / KOBE BEEF SASHIMI / សាស៊ីមីសាច់គោកូបេ	\$60	
KOBE BEEF SEMI-GRILLED 神戸牛たたき / KOBE BEEF TATAKI / សាច់គោកូបេបំអិនស្ទើរឆ្អិនស្ទើរឆៅ	\$60	



SASHIMI (5 PIECES)

お刺身 / សាស៊ីមី (៥ដុំ)

ABALONE

\$300/330G

鮑刺身 / AWABI SASHIMI / ប៉ារហ្គីសាស៊ីមី

ROCK LOBSTER

MARKET PRICE

ロブスター刺身 / LOBSTER SASHIMI / បង្កងយក្សសាស៊ីមី



ABALONE

SASHIMI AND SUSHI – CHEF'S RECOMMENDATIONS

推奨刺身 / សាស៊ីមីនិងស៊ីស៊ីណែនាំដោយមេចូខតៅ

5 KINDS OF SEASONAL SASHIMI

\$32

刺身盛り合わせ (並) / MORIAWASE NAMI / សាស៊ីមីSUPERIOR៥ប្រភេទ

8 KINDS OF SEASONAL SASHIMI

\$48

刺身盛り合わせ (上) / MORIAWASE JOU / សាស៊ីមីDELUXE៨ប្រភេទ

10 KINDS OF SEASONAL SASHIMI

\$70

刺身盛り合わせ (特上) / MORIAWASE TOKU-JOU / សាស៊ីមីPREMIUM១០ប្រភេទ

5 KINDS OF ASSORTED SUSHI

\$20

鮭盛り合わせ (並) / SUPERIOR SUSHI / ស៊ីស៊ីSUPERIOR៥ប្រភេទ

8 KINDS OF ASSORTED SUSHI

\$40

鮭盛り合わせ (上) / DELUXE SUSHI / ស៊ីស៊ីDELUXE៨ប្រភេទ

12 KINDS OF ASSORTED SUSHI

\$60

鮨盛り合わせ(特上) / PREMIUM SUSHI / ស៊ីស៊ី PREMIUM ១២ប្រភេទ



ASSORTED SUSHI

A LA CARTE SUSHI ROLLS - THIN or HAND ROLL

巻き寿司 / 手巻き / ហ្វុស៊ូម៉ាគី / តេម៉ាគី (បាយរុំសាឡា)

THIN ROLL (6 PIECES) HAND ROLL (1 PIECE)

巻き寿司 / ហ្វុស៊ូម៉ាគី (៦ដុំ) 手巻き / តេម៉ាគី (១ដុំ)

YELLOW PICKLED ROLL

\$5

たくわん巻き / TAKUWAN / ស្លូលជ្រូក

CUCUMBER SUSHI ROLL

\$5

かっぱ巻き / KAPPA MAKI / ស្លូលត្រីសក់

FERMENTED SOYBEANS SUSHI ROLL

\$6

納豆巻き / NATTO SUSHI ROLL / ស្លូលសណ្តែកសៀងជប៉ុន

SALMON ROLL

\$7

\$5

サーモン細巻き / SHAKE / ស្លូលត្រីសាម៉ុង

TUNA ROLL

\$7

\$5

鉄火巻き / MAGURO / ស្លូលត្រីធ្នូណា

MINCED FATTY TUNA & SCALLION

\$10

ねぎトロ巻き / NEGI TORO SUSHI ROLL / ស្លូលពោះត្រីធ្នូណា

SOFT SHELL CRAB ROLL(5PCES)

\$10

ソフトシェルクラブ巻き / SOFT SHELL CRAB WITH VEGETABLE / បាយរុំជាមួយស្លូលក្តាមសក



AVOCADO ROLL

THIN ROLL (6 PIECES)

巻き寿司/ 薄巻き (6個)

CALIFORNIA ROLL

\$10

カリフォルニアロール / SEASONAL CRAB, EGG, VEGETABLES, TOBIKO/
ស្ករកាលីហ្វ័រញ៉ា

SPICY TUNA ROLL

\$10

スパイシーロール / SPICY TUNA AND VEGETABLE / ស្ករត្រីឆ្ងល់

SHRIMP TEMPURA ROLL (5PCES)

\$10

海老天巻きすし / BLACK TIGER WITH VEGETABLES / ស្ករបង្កាប់

AVOCADO ROLL

\$8

サラダ巻き / AVOCADO AND SEASONAL VEGETABLES / ស្ករផ្លែឈើ

GRILLED DISHES

炉端（炙り）焼き /

រ៉ូបាតាយ៉ាគី (ឆ្កូបអំបិ) បែបជប៉ុន

ABALONE

鮑 / AWABI / ប៉ាវប៊ីតិសេស

GRILLED ABALONE (330G)

\$300

アワビ刺身 / AWABI BUTTER / ប៉ាវប៊ីតិសេសជាមួយប៊ី

PONZU SAUCE / ប៉ាវប៊ីតិសេសជាមួយទឹកជ្រលក់ប៉ុនស្សូ

SOY SAUCE / ប៉ាវប៊ីតិសេសជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ៉េ

JAPANESE BEEF

神戸牛 / KOBE GYU / សាច់គោត្របេតិសេស

KUROGE WAGYU BEEF TENDERLOIN SEMI-GRILLED (100G)

\$50

黒毛和牛 / KUROGE WAGYU TENDERLOIN TATAKI / សាច់ចម្អកក្បូរជីវ៉ាយ៉ូច់អិនស្ទើរឆ្អិនស្ទើរឆៅ

KUROGE WAGYU BEEF TENDERLOIN PAN-SEARED WITH PONZU SAUCE (200G) \$100

黒毛和牛 / KUROGE WAGYU TENDERLOIN PAN-SEARED /

សាច់ចម្អកក្បូរជីវ៉ាយ៉ូច់អិនស្ទើរជាមួយទឹកជ្រលក់ប៉ុនស្សូ

HIDA WAGYU BEEF TENDERLOIN SEMI-GRILLED (100G)

\$90

飛騨牛 / HIDA WAGYU TENDERLOIN TATAKI / សាច់ចម្អកក្បូរជីវ៉ាយ៉ូច់អិនស្ទើរឆ្អិនស្ទើរឆៅ



GRILLED ABALONE



JAPANESE BEEF

神戸牛 / KOBE GYU / សាច់គោក្បូបេពិសេស

HIDA WAGYU BEEF TENDERLOIN PAN-SEARED WITH PONZU SAUCE (200G) \$150

飛騨牛 / HIDA WAGYU TENDERLOIN PAN-SEARED / សាច់ចម្អុកហ៊ីដាវ៉ាយ៉ូចំអិនជាមួយទឹកជ្រលក់ប៉ុនស្សូ

KOBE BEEF TENDERLOIN SEMI-GRILLED (100G) \$90

神戸牛 / KOBE WAGYU TENDERLOIN TATAKI / សាច់ចម្អុកកូបេវ៉ាយ៉ូចំអិនស្ទើរឆ្អិនស្ទើររលា

KOBE BEEF TENDERLOIN OR SIRLOIN PAN-SEARED WITH PONZU SAUCE (200G) \$180

神戸牛 / KOBE WAGYU TENDERLOIN OR SIRLOIN PAN-SEARED / សាច់ចម្អុកកូបេវ៉ាយ៉ូចំអិនជាមួយទឹកជ្រលក់ប៉ុនស្សូ

LOBSTER

ロブスター / LOBSTER / បង្កងយក្សពិសេស

GRILLED SPINY LOBSTER (VIETNAM) GOLDEN SAUCE (500G) \$50

ロブスター黄金焼き / បង្កងស្ពែនីរាំងជាមួយទឹកជ្រលក់ពណ៌មាស



KOBE BEEF TENDERLOIN

BLACK PORK

黒豚 / KUROBUTA / សាច់ជ្រូកខ្មៅពិសេស

STIR-FRIED BELLY WITH VEGETABLE & MISO

\$15

黒豚の肉味噌野菜炒め / KUROBUTA PORK NIKUMISO YASAI ITAME /
សាច់ជ្រូកឆាជាមួយបន្លែ

DEEP FRIED TENDERLOIN CUTLET TOPPED WITH EGG

\$18

黒豚かつとじ / KUROBUTA KATSU TOJI /
សាច់ជ្រូកបំពងស្រួយជាមួយកម្ទេចនំប៉័ងដាក់ជាមួយស៊ុត

BREADED TENDERLOIN CUTLET WITH CABBAGE SALAD

\$20

ヒレカツ / HIRE-KATSU /
សាច់ជ្រូកបំពងស្រួយជាមួយកម្ទេចនំប៉័ង

PAN-FRIED PORK BELLY WITH GINGER SAUCE

\$15

黒豚の生姜焼き / PAN-FRIED KUROBUTA BELLY (PORK) /
សាច់ជ្រូកឆាជាមួយទឹកខ្លី

PORK BELLY CURRY

\$20

黒豚カツカレー / KATSU CURRY /
ការីជប៉ុនជាមួយសាច់ជ្រូក



GRILLED SPINY LOBSTER



GRILLED PACIFIC SAURY

GRILLED DISHES

炉端（炙り）焼き / KUROBUTA / 黒豚焼 (黒豚) 照り焼き

GRILLED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE OR SALT

\$14

グリルサーモン 照り焼き or 塩 / SHAKE TERIYAKI, SHIOYAKI

ត្រីសាម៉ុងជាមួយត្រីយ៉ាគី ឬ អំបិល

GRILLED BLACK COD FISH WITH TERIYAKI SAUCE OR SALT

\$25

銀ダラ照り焼き or 塩 / TARA NO SAKANA TERIYAKI, SHIOYAKI

ត្រីជិនដាវ៉ាអាំងជាមួយត្រីយ៉ាគី ឬ អំបិល

GRILLED RIVER EEL WITH TERIYAKI SAUCE

\$25

うなぎ蒲焼 / UNAGI KABAYAKI (RIVER EEL) /

អន្ទង់ទន្លេអាំងត្រីយ៉ាគី

GRILLED PACIFIC SAURY WITH TERIYAKI SAUCE OR SALT

\$20

秋刀魚塩焼き or 照り焼き / SANMA TERIYAKI, SHIOYAKI /

ត្រីសាន់ម៉ាអាំងជាមួយត្រីយ៉ាគី ឬ អំបិល

GRILLED CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE

\$9

地鶏照り焼き / TERIYAKI-CHICKEN /

សាច់មាន់អាំងជាមួយត្រីយ៉ាគី

GRILLED MUSHROOM BUTTER YAKI

\$6

えのきバター焼き / ENOKI BUTTER / អាំងផ្សិតមួយជាមួយទឹកជ្រូកប្រលក់ប៊ីរ



PRAWN TEMPURA

DEEP FRIED DISHES

揚げ物 / AGE MONO / តេមពូរ៉ា - ម្ហូបបំពង់ម្សៅ

PRAWN TEMPURA (TIGER PRAWN WITH FISH AND VEGETABLE)

\$18

天ぷら盛り合わせ / TEMPURA / តេមពូរ៉ាចម្រុះ (បង្កា ត្រី និងបន្លែ)

VEGETABLE TEMPURA (5PCS)

\$10

野菜天ぷら / YASAI TEMPURA / បន្លែបំពង់ម្សៅ

DEEP-FRIED CHICKEN WITH JAPANESE MAYONNAISE (5PCS)

\$12

鶏から揚げ / KARA-AGE / សាច់មាន់បំពង់ម្សៅ

BOILED/STEAMED DISHES

煮物 / 汁物 / ម្ហូបចំហុយ

STEAMED DASHI CUSTARD

\$7

茶碗蒸し / CHAWAN-MUSHI / ស៊ុតចំហុយ

STEAMED CLAMS WITH SAKE, SOY SAUCE AND GREEN ONION \$9

ハマグリ酒蒸し / SAKAMUSHI /

ចំហុយត្រីជាមួយសាគេនិងទឹកស៊ីអ៊ីវឌ្ឍីមបៃតង



UDON NOODLE

NOODLES & RICE DISHES

麵 & ご飯物 / MEN & GOHANMONO / មីនិងបាយ

HOT UDON WITH SOUP

\$9

かけうどん温 / KAKE-UDON / មីស៊ីបអ៊ូដុងក្ដៅ

PRAWN TEMPURA UDON NOODLE

\$14

海老天ぷらうどん / HOTTO-UDON / មីស៊ីបអ៊ូដុង ជាមួយបង្កាប់ពង

HOT UDON NOODLES WITH BLACK PORK

\$13

肉うどん / NIKU-UDON / មីស៊ីបអ៊ូដុង ជាមួយសាច់ជ្រូកខ្មៅ

COLD UDON NOODLES ZARU STYLE

\$9

ざるうどん / ZARU-UDON / មីអ៊ូដុងត្រជាក់

HOT SOBA WITH DASHI

\$9

かけそば / KAKE-SOBA / មីសូបាក់ក្ដៅ

COLD SOBA

\$9

ざるそば / ZARU-SOBA / មីសូបាក់ត្រជាក់



SASHIMI SALMON WITH SUSHI RICE AND MISO SOUP

PRAWN TEMPURA SOBA \$14
海老天ふらそば / EBI-TEMPURA SOBA / មីសូបាក់ក្តៅ ជាមួយបង្កាបំពង់

HOT SOBA WITH ROASTED DUCK \$18
鴨そば / KAMO-SOBA / មីសូបាក់ក្តៅ ជាមួយទាខ្មៅ

COLD RAMEN \$18
冷やし中華 / HIYASHI CHUKKA / មីវ៉ាម៉ានត្រជាក់

HOT RAMEN \$13
ラーメン / RAMEN / មីវ៉ាម៉ានក្តៅ

UNI & SALMON ROE ON SUSHI RICE WITH MISO SOUP \$35
うにいくら丼 / UNI & IKURA /
បាយស៊ីស៊ី ពងត្រីសាម៉ុនជាមួយពងកាំប្រៃម៉ាសមុទ្រនិងស៊ីបមីសូ

SASHIMI SALMON WITH SUSHI RICE AND MISO SOUP \$20
サーモン丼 / SARUMON-DON / បាយត្រីសាម៉ុនសាស៊ីមី



NOODLES & RICE DISHES

麺 & ご飯物 / MEN & GOHANMONO / មីនិងបាយ

EEL ON RICE WITH JAPANESE DASHI SOUP

ひつまぶし / HITSUMABUSHI / បាយអន្ទង់

\$30

SALMON ROE FROM HOKKAIDO ON SUSHI RICE WITH MISO SOUP

いくら丼 / IKURADON / បាយស៊ីស៊ីជាមួយពងត្រីសាម៉ុងនិងស៊ុបមីសូ

\$38

ASSORTED SASHIMI SEAFOOD ON SUSHI RICE WITH MISO SOUP

海鮮丼 / KAISEN DON / សាស៊ីមីចម្រុះជាមួយគ្រឿងសមុទ្រដាក់ពីលើបាយស៊ីស៊ីនិងស៊ុបមីសូ

\$35

JAPANESE STEAMED RICE

白飯 / GOHAN / បាយសធុប៉ុន

\$3

JAPANESE SOUP

スープ / SUPU / ស៊ុបឆ័ប៉ុន

MISO SOUP

味噌汁 / MISO-SHIRU / ស៊ុបមីសូ

\$3

CLEAR SOUP

お吸い物 / SUIMONO / ស៊ុបធុប៉ុនថ្លា

\$6

DESSERT

បង្កើមជប៉ុន

MATCHA JAPANESE GREEN TEA ICE CREAM

កាវីមីតៃបៃតង

\$3

SHIRATAMA ZENZAI

បង្កើមបាញ់ចានឆ្លើកជប៉ុនស្អាតស្អាតក្រហម

\$3

CHEF KATAYAMA'S SPECIAL DINNER
CHEF WILL BE DELIGHTED TO TELL YOU HIS MENU

ម្ហូបពិសេសណែនាំដោយមេចុងភៅជប៉ុន

APPETIZER

前菜
អាហារនាំមុខ

SASHIMI

刺身
សាស៊ីមី

GRILLED DISH

炉端
ម្ហូបអាំង

TEMPURA

揚げ物
ម្ហូបបំពងម្សៅ

RICE DISH + SOUP

ご飯物 & 味噌汁
បាយជាមួយនឹងស៊ុប

COLD NOODLE

ざるそば
មីត្រជាក់

DESSERT

デザート
បង្កែម

\$100



