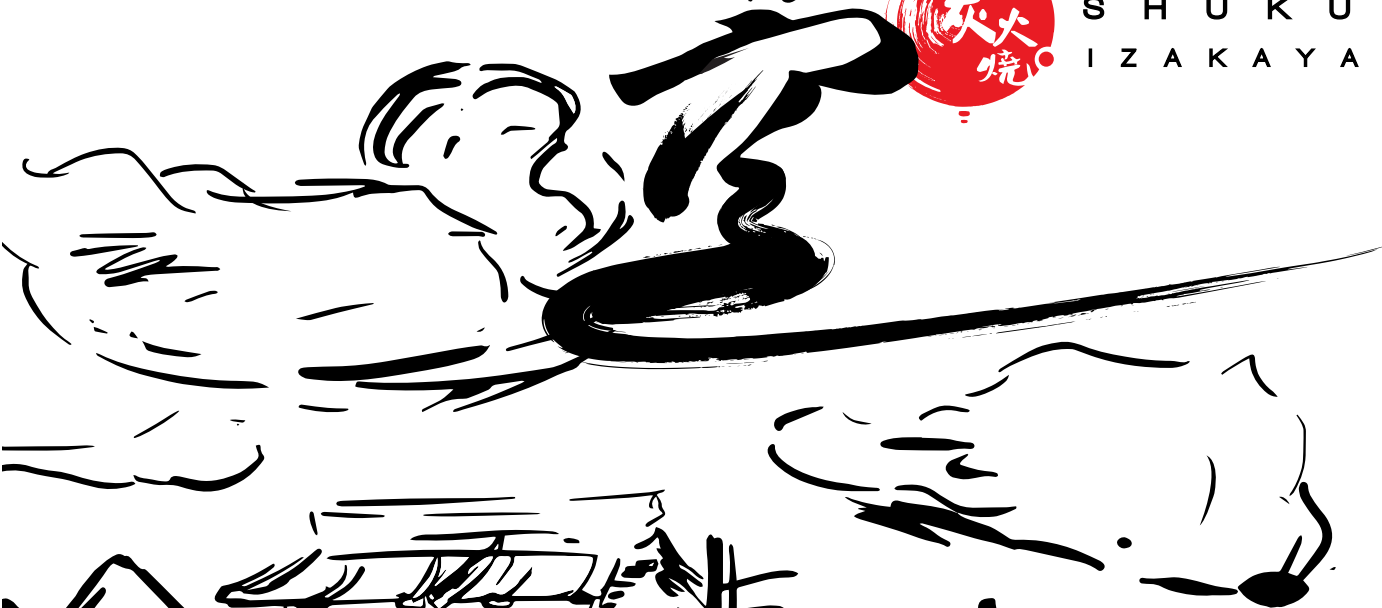


酒



SHUKUU  
IZAKAYA



**ア** Recommended

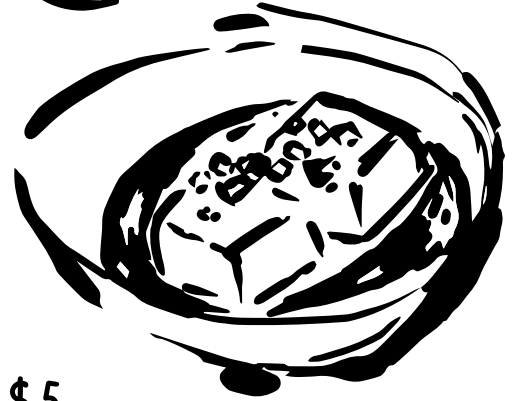
IZAKAYA Menu

5.30pm - 1030pm

\* All prices come with 7% GST  
& 10% Service charge

はじめ  
Heijime

TO BEGIN WITH..



枝豆 Edamame Lightly-salted Japanese green peas \$5

冷奴 Hiyayakko Cold traditional tofu \$5

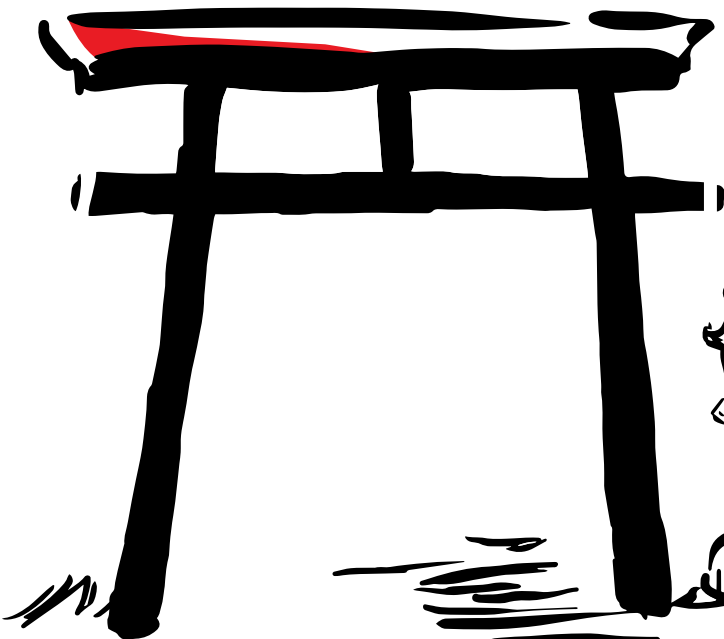
揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu Deep-fried tofu in dashi gravy \$6

特製サラダ Tokusei Sarada House salad with sesame dressing \$8

白魚南蛮漬 Shirauo Nanbanzuke Ponzu-marinated Silver fish \$6 **ア**

ポテトサラダ Potato Sarada \$6

Semi-mashed potato salad mixed with Kyuri, carrot and Japanese mayonnaise



野菜味噌

Yasai Miso **ア**

Assorted vegetables  
with miso dip

\$8



レバー醤油漬  
 Reba Shoyuzuke 円  
 Marinated chicken liver  
 in soy sauce  
 \$7

DELICACIES  
 珍味  
 Chinni

タコわさび Tako Wasabi Wasabi-marinated octopus \$6

イカの塩辛 Ika Shiokara Fermented squid \$5

帆立スリラチャ Hotate Sriracha Marinaed scallop frills with Japanes Sriracha \$5

キムチ Kimuchi Pickled spicy cabbage \$5

漬け盛り合わせ Tsukemono Moriwase Assorted traditional pickles \$6

牛ポン酢 Gyu Ponzu \$8 円  
 Lightly seared fillet beef with ponzu

納豆 NATTO

*Fermented soybean with an acquired taste.  
 Popular dish in the eastern regions of Japan*

\$4

加 ADD ON:

- 温泉卵 ONSEN EGG 2
- キムチ KIMUCHI 2
- シラス SHIRASU (WHITEBAIT) 3
- マグロ MAGURO (TUNA) 5



# Sushi: 寿司

## 握り NIGIRI

(Each order 2pcs)

鮭 SALMON 4.8

マグロ赤身 MAGURO (BLUEFIN TUNA) 6.8

はまち HAMACHI (YELLOWTAIL) 5.8

ヤリイカ YARI IKA 3.8

たまご SHUKUU TAMAGO (SWEET EGG) 3.8 円

自家製チャーシュー PORK JOWL 6.8 円

赤エビ AKAEBI (RED PRAWN) \*1PC 6.8

炙鮭明太 ABURI (TORCHED)

T SALMON MENTAI 6.8 円

## Sashimi 刺身

鮭 SALMON 15

赤エビ AKAEBI (RED PRAWN) 7

帆立 HOTATE (SCALLOP) 14

はまち HAMACHI (YELLOWTAIL) 18

マグロ赤身 MAGURO AKAMI (BLUEFIN TUNA) 20

3種 / 5種 盛り合わせ

MORIAWASE (3 / 5 KINDS) 32 / 43

## ぐんかん GUNKAN

(Each order 2pcs)

卵マヨ EGG MAYO 3.8

ワカメ WAKAME 3.8

帆立スリラチャ SRIRACHA SCALLOP 4.8

ネギトロ NEGITORO 5.8

イクラ IKURA 8.8

辛い鮭 SPICY SALMON 4.8

マグロユッケ

Maguro Yukke 円

Yellowfin tuna sashimi with raw quail egg, tossed in sesame oil and Lagu dressing

\$13



# 揚げ Agemono

DEEP-FRIED



川エビ揚げ KAWA Ebi-Age River shrimps \$8

唐揚げ Tori KARA-Age Shukuu's chicken bites (contains cheese) \$10 円

さつま揚げ SATSUMA-Age Japanese fishcake \$8

カキフライ KAKI Fry Breaded Japanese oysters \$12

豚ミンチカツ BUTA Minced KATSU Homemade minced pork cutlet \$10 円

カマンベールズッキーニ揚げ CAMEMBERT Zucchini \$10

竹輪チーズの磯辺揚げ CHIKUWA Chizu no Isobeage \$12

Fish surumi stuffed with cheese in seaweed batter

鶏皮おろしポン酢 TORIKAWA Oroshi Ponzu \$8 円

Chicken skin with grated radish and citrus sauce

ミンチゲソ蓮根 MINCED GESO RENKON \$10

Lotus root stuffed with minced Surume squid

イカ「黒」揚げ

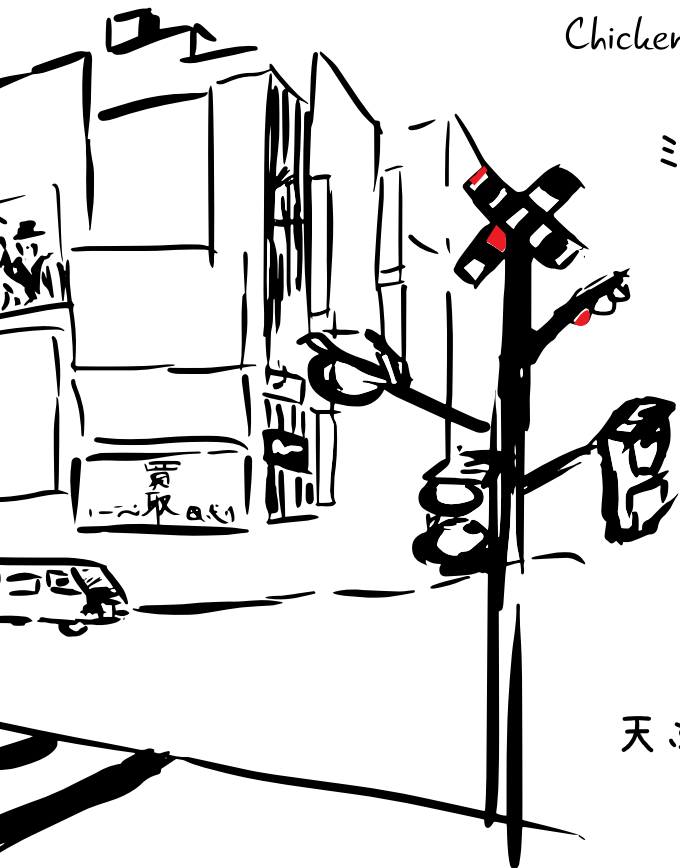
Ika 'Kuro'-Age 円

Surume squid in ink batter

\$10

天ぷら盛り合わせ Tempura Moriawase \$14

Shukuu's tempura selection



カキの酒蒸し  
 3pc Kaki no Sakamushi 円  
 Sake-cooked Oysters  
 \$12



COOKED

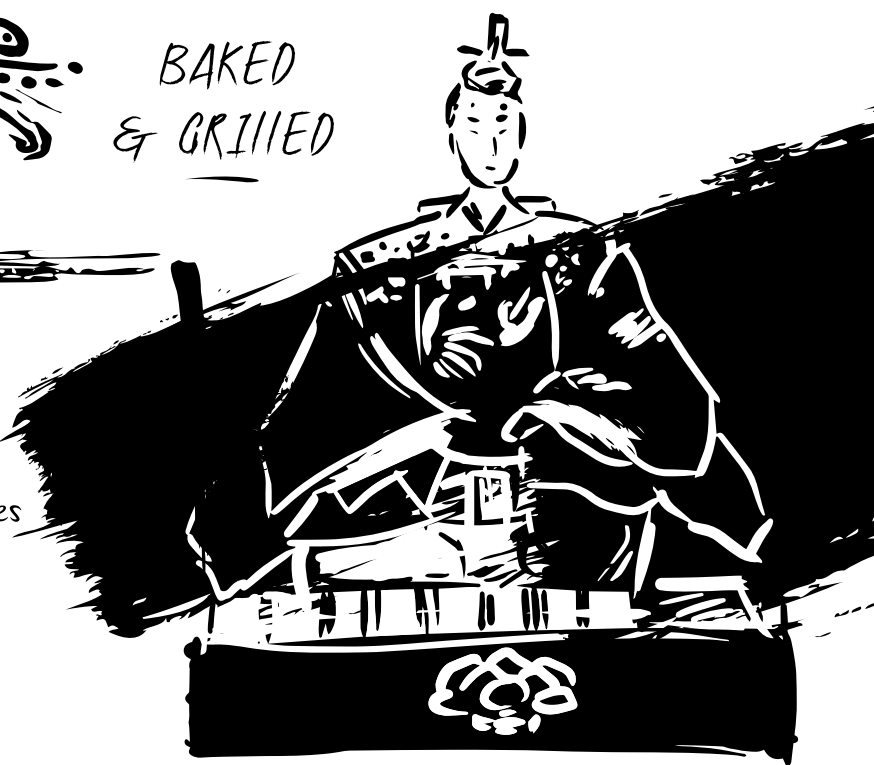
牛肉じゃが Gyuniku Jaga Beef with potatoes stew \$8

鶏キャベツ汁 Tori Cabbage Tsuyu Cabbage & minced chicken stew \$8

自家製チャーシュー Pork Jowl Charshu Slow-cooked Iberico pork jowl \$18 円



BAKED  
& GRILLED



チーズチップ  
 Parmesan Chizu Chips 円  
 Crispy baked parmesan chips,  
 served with honey and cherry tomatoes  
 \$10

カニグラタン Kani Gratin \$8  
 Crab gratin with mentaiko

明太ジャガイモ Rosti Mentai \$9 円  
 Swiss-style potato shreds with mentaiko

カニみそ Kani Miso Crab Tomalley miso paste, served with crackers \$9 円

カマンベール Camembert Baked camembert cheese, served with crackers \$10

炭 CHARCOAL-GRILL

エイヒレ Ei Hire Dried stingray fin \$12 円

スルメイカ Surume Ika Grilled Surume squid \$21

ほっけ焼き Hokke Yaki Grilled Afla mackerel \$18

イワシ明太 Iwashi Mentai \$14

Japanese whole sardine, stuffed with spicy mentaiko



焼き牛タン

Yaki Gyu TAN 円

Premium grilled beef tongue

\$14

3pc 帆立明太焼き Hotate Mentaikyaki \$18 円

Hokkaido scallops with mentaiko and cheese

炙しめ鯖

Aburi Shimesaba 円

Torched vinegared mackerel

\$14



炙  
Aburi  
TORCHED



おまかせ

CHEF'S SELECTION

5pc 18

7pc 27

# Kushiyaki

CHARCOAL SKEWERS

\* 1 Stick per Ala-carte order

鶏 CHICKEN

もも(塩/たれ) 4

Momo (Shio/Tare)

Thigh

手羽先 4 つくね 4.5

Tebasaki

Tsukune

Wing

Meatball

砂肝 4 レバー 4

SUNAGIMO

Reba

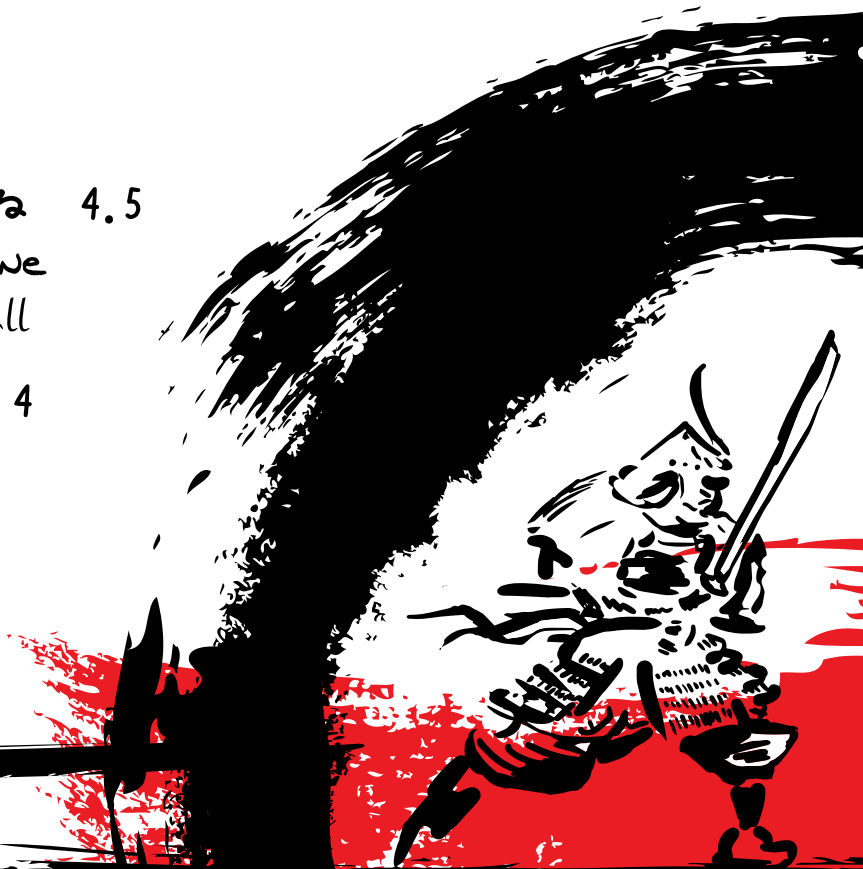
Gizzard

Liver

ハツ 4

HATSU

Heart





## 豚 PORK

黒豚トントロ 5.5 円

Kurobuta Tontoro

Black pork collar

豚バラ(塩/たれ) 4.5 円

Buta Bara (Shio/Tare)

Pork Belly

ベーコンアスパラ 4.5

BACON ASPARAGUS

ベーコントマト 4.5

BACON Cherry Tomato

ベーコン帆立 8

BACON Scallop

## 牛 BEEF

とちぎ和牛 9.5

Tochigi Wagyu 円  
AA (Ribloin)

ショートリブ 8

Short Rib

ハラミ 6.5

Harami  
Beef Skirt

## 菜 VEGETABLE

シイタケ 3

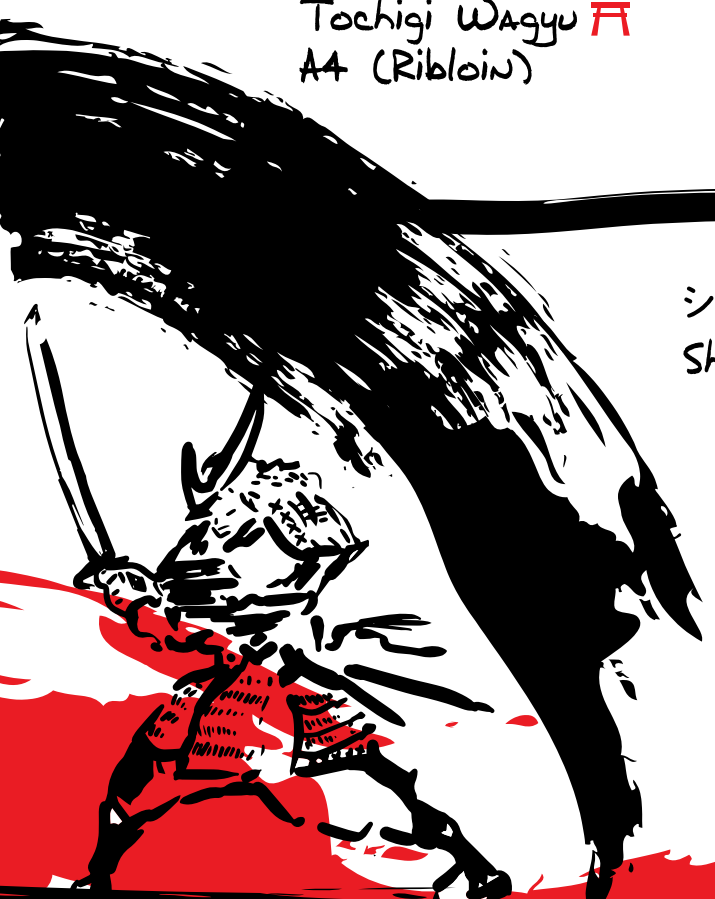
Shiitake

獅子唐 3.5

Shishito Pepper

焼きなす 3.5

Brinjal w/ Miso





..TO END WITH

## おでん 6PC ODEN

Traditional dashi-based soy flavoured soup dish. Served with daikon, egg, konnyaku and Japanese fish cakes.

\$12

## 麺類 MENRUI

そば

Hot Soba

\$8

稲庭うどん (熱/冷)

INANIWA Udon (hot/cold)

\$14

## ミニ丼 MINI DONBURI

牛丼

Gyu don

Sliced beef bowl

\$10

豚の生姜焼き丼

Buta Shogayaki don

Pan-fried pork shabu with ginger sauce

\$10

ネギトロ丼

Negitoro don

Minched tuna belly on sushi rice

\$10

辛い鮭丼

Spicy Salmon don

Spicy salmon cubes on sushi rice

\$10

イクラ丼

Ikura don

Premium salmon roe on sushi rice

\$12

シラス丼

Shirasu don

Whitebait and raw quail egg on rice

\$10

おにぎり(梅干/明太子/シラス)

Onigiri (Umeboshi/Mentaiko/Shirasu)

Japanese rice balls

Choice of Sour plum/Cod fish roe/Whitebait

\$4

Oden soup

\$2.5

# SHUKUU'S EXPERIENCE PLATTER

2PX SET \$80



180ml Sake of the week

揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu  
Deep-fried tofu in dashi gravy.

牛ポン酢 Gyu Ponzu  
Lightly seared fillet beef with ponzu.

炙しめ鯖 Aburi Shimesaba  
Torched vinegared mackerel.

カキの酒蒸し 2pc Kaki no Sakamushi  
Sake & butter Oysters

唐揚げ Tori Kara-Age  
Garlic soy chicken bites.

串おまかせ 3pc Kushiyaki  
Assorted charcoal skewers

2x 180ml Sake of the week (2 different kinds)

枝豆	Edamame	Lightly-salted Japanese green peas.
揚げ出し豆腐	Agedashi Tofu	Deep-fried tofu in dashi gravy.
牛ポン酢	Gyu Ponzu	Lightly seared fillet beef with ponzu.
刺身盛り合わせ	3 kind Sashimi	Moriawase Assorted Sashimi.
カキの酒蒸し	4pc Kaki no Sakamushi	Sake & butter Oysters
豚ミンチカツ	Buta Mince Katsu	Homemade minced pork cutlet.
唐揚げ	Tori Kara-Age	Garlic soy chicken bites.
天ぷら盛り合わせ	Tempura Moriawase	Shukuu's tempura selection.
串おまかせ	7pc Kushiyaki	Assorted charcoal skewers.
炙しめ鯖	Aburi Shimesaba	Torched vinegared mackerel.
明太ジャガイモ	Rosti Mentai	Swiss-style potato shreds with mentaiko

Add \$20:  
Extra 180ml Sake  
(Different type)

4PX  
SET

\$198



## 生ビール DRAFT BEER

Sapporo 300ml / Tower 5.50/53

## 瓶ビール BOTTLED BEER

アサヒ Asahi Dry	8
アサヒ黒 Asahi Black	12

## ハイボール HIGHBALL

ソーダ Soda	10
ジンジャーエール Ginger Ale	13
角瓶 Kakubin Bottle	138 (750ml)

## 週の日本酒 SAKE OF THE WEEK

	Standard (Sweet/Dry)	Premium
Glass	7	9
180ml (Carafe)	27	33
360ml (Carafe)	50	60
Grand Sampler set of 3		18

## 酎ハイ CHU-HI

レモン Lemon	10
お茶 Ocha	10
ほうじ茶 Hojicha	12
アップル Apple	13
カルピス Calpis	13
梅干 Umeboshi	13

- For bottled Sakes, please approach our staff for assistance.

## ジュース SOFT DRINKS/JUICES

Coke / Coke Light / Sprite / Ginger Ale / Soda 4.5  
 Japanese Cloudy Apple Juice 5  
 Calpis 5.5

## 茶 TEA

お茶 Ocha hot/Iced (Refillable)	2.5
ほうじ茶 Hojicha Iced	3

# 焼酎 SHOCHU

# リキュール LIQUER

		45ml/bottle
<b>芋 IMO (Sweet Potato)</b>		
小鶴くろ Kozuru Kuro		10/108
一刻者 Ikkomon		10/108/208
富乃宝山 Tomi-no Houzan		12/118/218
赤霧島 Akakirishima		12/148 (900ml)
魔界 Makaienoizandai Kurokoji		10/108
<b>麦 MUGI (Barley)</b>		
むぎいち Mugiichi		8/88
大河の一滴 Taiga No Itteki		10/108
<b>米 KOME (Rice)</b>		
川辺 Gentei Kawabe		10/108
鳥飼 Torikai		14/138
無言 Mugon 10yrs		16/198
大古酒 Daikoshu 40yrs		20/248

		60ml/bottle
<b>可愛い白い SHIROI KAWAII</b>		
白いシャルドネ Grape		12/88
ライチ Lychee		12/88

# 梅酒 UMESHU

		45ml/bottle
沢の鶴 1999年 Sawanotsuru Ume		10/108
梅乃宿 ゆず Umenoyado Yuzu		12/110

# ジン GIN

		45ml/bottle
六ジン Roku Gin		12/158
和ジン Wa Gin		14/190

# ウイスキー WHISKY

<b>ブレンド BLENDED</b>		30ml/bottle
<b>天雀</b> Tenjaku		12/178
<b>知多</b> Chita		14/198
<b>ニッカ</b> Nikka From the Barrel		15/158 (500ml)
<b>ニッカ</b> コーヒーモルト Nikka Coffey Malt		15/228
<b>ニッカ</b> コーヒーグレイン Nikka Coffey Grain		15/228

<b>プレミアム PREMIUM</b>		30ml/bottle
<b>ニッカ</b> 鶴「21年」 Nikka Taketsuru 21		88/--
<b>白州</b> 「12年」 Hakusu 12		24/398
<b>山崎</b> 「12年」 Yamazaki 12		24/398
<b>白州</b> 「18年」 Hakusu 18		--/1600
<b>響</b> 「21年」 Hibiki 21		--/1800

# 焼酎 SHOCHU

芋 IMO (Sweet Potato)	45ml/bottle
小鶴くろ Kozuru Kuro	10/108
一刻者 Ikkomon	10/108/208
富乃宝山 Tomi-no Houzan	12/118/218
きろく Kiroku	12/118
赤霧島 Akakirishima	12/148 (900ml)
杜氏潤平 Toji Junpei	14/138

麦 Mugi (Barley)	45ml/bottle
むぎいち Mugiichi	8/88
大河の一滴 Taiga No Itteki	10/108
中々 Naka Naka	12/118
特蒸泰明 Tokujo Taimei	14/138
百年の孤独 Hyakunen no Kodoku	16/198

米 KOME (Rice)	
川辺 Gentei Kawabe	10/108
鳥飼 Torikai	14/138
無言 Mugon 10yrs	16/198
大古酒 Daikoshu 40yrs	20/248

## 梅酒 UMESHU

	45ml/bottle
沢の鶴 1999年 Sawanotsuru Ume	10/108
梅乃宿 ゆず Umenoyado Yuzu	12/110

可愛い白い SHIROI KAWAII	45ml/bottle
白いシャルドネ Chardonnay	10/98
ライチ Lychee	10/98

## リキュール LIQUER

## ウイスキー WHISKY

ニッカ NIKKA	30ml/bottle
From the Barrel	14/148 (500ml)
カフェグレイン Coffey Grain	16/278
鶴「21年」 Taketsuru 21	42/788

白州 HAKUSHU	30ml/bottle
「12年」 12 years	24/368

山崎 YAMAZAKI	30ml/bottle
「12年」 12 years	26/388

響 HIBIKI	30ml/bottle
「12年」 12 years	22/328
「17年」 17 years	38/618
「21年」 21 years	98/1800

若鶴 WAKATSURU SUNSHINE	30ml/bottle
「20年」 20 years	42/788

