




APPETIZERS 前菜

Edamame - 枝豆 毛豆 
Steamed green soya beans
1'950 (20)

Miso Soup - 味噌汁 味噌汤 
Japanese mushrooms, tofu and spring onions
キノコ、豆腐、ネギ - 蘑菇及豆腐
1'450 (15)

Tuna Tataki - マグロのタタキ 炙焼鮪魚生魚片 
Seared tuna fillet, ponzu dressing, sesame oil
ポン酢とごま油 - 半熟金枪鱼配芝麻油及柚子酱
3'050 (31)


SUSHI お寿司


Sushi Royal 9 pieces 寿司ロイヤル8貫 生魚片寿司精选-8片
Red Tuna, Mahi-Mahi, Shrimps マグロ、サーモン、マヒマヒ 金枪鱼, 三文鱼, 麒麟鱼
3'850 (39) 


Red Tuna Sashimi 9 pieces マグロの刺身 9切れ 金枪鱼生魚片 9片
3'400 (34) 


Tekka Maki 6 pieces 鉄火巻き 金枪鱼卷
2'400 (24)

ROLLS 8 pieces 巻き寿司 寿司卷

Red Dragon Roll レッドドラゴン・ロール 红龙卷
Shrimp tempura, ahi tuna, cucumber, tobiko and teriyaki sauce
エビの天ぷら、キハダマグロ、キュウリ、照り焼きソース 天妇罗
虾, 金枪鱼, 黄瓜, 鱼籽, 照烧酱
3'990 (40) 

Volcano Roll ボルケーノ・ロール 火山卷
Spicy red tuna, cucumber, sriracha mayonnaise and peanuts
スパイシーツナ、キュウリ、スパイシーマヨネーズ、ナッツ 辣味金
枪鱼, 黄瓜, 辣味蛋黄酱 花生
3'660 (37) 

St. Regis Roll セントレジス・ロール 瑞吉卷
Shrimp tempura, cream cheese, cucumber and crispy bacon
エビの天ぷら、クリームチーズ キュウリ、ベーコン 天妇罗虾,
奶油奶酪, 黄瓜及培根
3'650 (37) 

Vegetarian Roll ベジタリアン・ロール 素寿司
Carrots, asparagus, guacamole and daikon
人参、グアカモレ、アスパラガスと大根 胡萝卜, 鳄梨酱, 芦
笋, 白萝卜
2'900 (29) 


FROM THE WOK 中華炒め 炒锅

Our woks are served with steamed rice except the noodles.

Vegetarian Friendly Noodles ベジタリアン・ヌードル 素食炒乌冬
Noodles sauted in the wok with fresh vegetables & asian mushrooms
中華鍋で炒めた新鮮な野菜とマッシュルーム
炒乌冬面, 蒜, 姜, 圆白菜, 蘑菇
3'600 (36) 

Kung Pao Chicken クンパオチキン 宫保鸡丁
Deep fried chicken thigh chilli with peppers, cashew nuts & Kung Pao sauce
唐辛子、ピーマン、ネギ、カシューナッツとクンパオ・ソースで和えた鳥のから揚げ
鸡丁, 大葱, 腰果, 宫保汁
4'200 (42) 

Sichuan Style Prawns 四川風エビ 川式炒虾
Deep fried prawns with red & green peppers, chili bean & garlic Sichuan sauce
赤と緑のピーマン、豆板醤とニンニク風味の四川ソースで和えたエビのから揚げ
炸虾, 彩椒, 蒜蓉辣椒酱, 川式酱汁
4'600 (46) 

New Zealand stir fried Beef ニュージーランド産牛肉の炒め物 新西兰炒肉
Beef tenderloin sauted in the wok with onions, ginger, chilli pepper,
black mushrooms and oyster sauce
フィレ肉、玉ねぎ、ショウガ、唐辛子、旬のキノコのオイスターソース炒め
牛肉片, 葱, 姜, 木耳, 辣椒, 蚝油
5'150 (52) 

FROM THE TEPPANYAKI 鉄板焼き 铁板烧

Served with fried rice and fried vegetables
下記よりメインをお選びください 焼き飯と焼き野菜が付きます
你选择的主食将以日式铁板的方式烹饪, 配炒饭及蔬菜。

Local Shrimps with Sichuan Peppers and Citrus
現地産エビ、四川ペッパーと柑橘 本地虾, 四川辣椒和青柠酱
6'800 (68)


New Zealand Beef Tenderloin
New Zealand ブラック・アンガス牛・テンドーロイン 新西兰腰部嫩牛肉
7'950 (79) "additional extra meal plan "(1'500xpf)

Bam Boo Chicken
バンブー・チキン 鸡肉
5'900 (59)

DESSERTS デザート 甜点

Sweetness Maki スイート巻き 甜卷
Cacao wrap, vanilla ganache, salted caramel heart and chocolate sauce.
カカオ、バニラガナッシュ、ハートの塩キャラメルとチョコレートソース
2'200 (22) 

Cocoriander パクチャーデザート 香菜可
Coconut sorbet, coriander cream, black caramelized sesame
パクチークリーム、黒ゴマのソース、パクチー、ココナッツソースとシャベット、エキゾチックフルーツ
香菜奶油, 焦糖黑芝麻, 新鲜的香菜, 椰子酱和雪糕, 异国水果
2'100 (21)

Finger Passion and Wasabi フィンガーパッションとわさび 百香果芥末蛋糕
Vanilla cake, Wasabi ganache, passion fruit confit, exotic sorbet
バニラケーキ、わさびガナッシュ、パッションフルーツコンフィ、エキゾチックシャーベット
香草蛋糕, 芥末甘纳许, 糖渍百香果, 热带水果雪糕
2'000 (20) 

MEAL PLAN 夕食付きプラン 半食宿

Guests with meal plans may choose "À la carte" (3 courses dinner).

*夕食付プランのお客様は、コンボ・メニュー(追加2500xpf)をご選択いただくか、通常メニューから3コース(前菜・メイン・デザート各1品ずつ)をお選び下さい。含晚餐的客人可以选择寿司菜单(额外收费2'500 xpf)或“自选3道菜”(前菜, 主菜, 甜点各一道)

Bamboo's Cocktails 1'900 (19)



Green Bourbon Woodford, midori, fresh mint, lime, ginger ale



Sake Sour Junmai Sake, lime, sugar syrup



Lytchee Martini Smirnoff, soho, lytchee



Bamboo Smash Beefeater Gin, passion fruit, sesame syrup, lemon juice

Our Japanese Drinks



Asahi Beer Super Dry 朝日啤酒 1'870 35cl (19)

Kirin Ishiban Gold Label 麒麟啤酒 1'050 35cl(11)

Nikka Whisky from the Barrel 2'400 6cl (24)
Hinano 950 (10) Tabu Lemon 1'000

SAKE FLIGHT

4 200 xpf (42)

If you are new to Sake, you might want to try our "Sake Flight."

We have chosen for you a sample of 5 varieties.

It is the perfect way to discover Sake.

CLASSIC

Murai Family Japanese Tanrei Junmai (3 cl)

LIGHT

Sierra Cold Takara Junmai Ginjo (3 cl)

UNFILTERED

Sho Chiku Bai Nigori (3 cl)

EXTRA DRY

Sho Chiku Bai Junmai Extra Dry (3 cl)

SPARKLING

Mio Takara (3 cl)

WINES

Champagne 香槟

Billecart-Salmon, Brut

Billecart-Salmon, Brut Rosé

Deutz, Brut Classique

15cl

2'750 (27)

75cl

13'390 (33)

22'100 (22)

13'700 (137)

Red Wine 红葡萄酒

France 法国

Chateau la Croix St Estèphe, Cabernet Franc (Bordeaux)

Louis Latour, Pinot Noi (Brugundy)

USA 美国

Clos du Bois, Pinot Noir (Sonoma Country)

Clos du Bois, Cabernet Sauvignon (Sonoma Country)

19cl

2'475 (25)

2'195 (22)

1'800 (18)

1'800 (18)

75cl

8'180 (81)

6'440 (64)

6'060 (60)

White Wine 白葡萄酒

France 法国

Louis Latour, Chardonnay (Brugundy)

Pascal Jolivet, Sancerre Blanc (Loire Valley)

Gewurtraminer, Klipfel Savagnin (Alsace)

USA 美国

Clos du Bois, Chardonnay (Sonoma Country)

19cl

1'980 (19)

2'380 (24)

1'295 (13)

1'800 (18)

75cl

7'070 (70)

8'090 (81)

5'020 (50)

7'030 (70)

Rosé Wine 桃红葡萄酒

Côtes de Provence, Whispering Angel (France)

19cl

1'900 (19)

75cl

7'420 (74)

SAKES

Classic 经典... **Murai Family Japanese Tanrei Junmai** 3'035(30) 6'070(61)

Clean, dry and crisp, this brew can't be beat when it comes to pairing with classic sushi. Its mellow and easy flavors pair easily with the nuttiness of rice and its profile cleanses your palate as you enjoy your meal.

Light 淡... **Sierra Cold Takara Junmai Ginjo** 3'325(33) 6'650(67)

It is fermented with a specially developed yeast that allows for the rich flavor of a premium type of sake. The result is a light and refreshing Ginjo type sake.

Premium 优质... **G Joy Junmai Ginjo** 3'740(37) 7'480(75)

Using the traditional Japanese techniques, bold and rich sake with flavors of melon and black pepper.

Unfiltered 未过滤的... **Sho Chiku Bai Nigori** 2'400(24) 4'800(48)

Bold and sweet. Rich and robust flavor with distinctive rice savor. Unfiltered sake.

Extra Dry 特干... **Sho Chiku Bai Junmai** 1'650(17) 3'300 (33)

Extremely dry sake. Its clean and crisp flavor pairs well with a wide variety of foods.

Sparkling 气泡 ... **Mio Takara** 3'500(35) 7'000(70)

Japanese Sparkling Sake. This sake is light and smooth. Fruity with an unique sweet aroma.

Prices net are in Pacific Francs. The US prices are for information based on average exchange rate. 5% Service Charge

included. Meat origins- beef: USA, lamb, chicken, veal: New Zealand

Eating raw or undercooked shellfish, meat or eggs increases the risk of foodborne illnesses