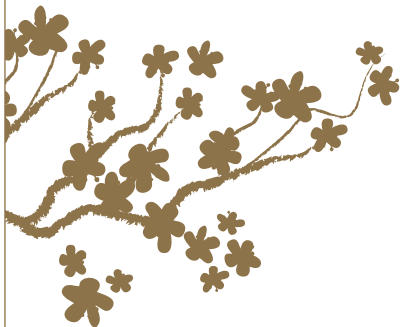




aquakyo to

L O N D O N



ASK YOUR SERVER FOR AVAILABILITY

BENTO BOX

£45 per person

1

ほうれん草胡麻和え
Spinach Salad (Gomae)

2

サーモンタタキ
Salmon Tataki

3

茄子田楽
Nasu Dengaku Fig

4

赤身ツナ
クリスタル寿司
Tuna Crystal Sushi

5

赤身ツナ押し寿司
Tuna Oshizushi

6

ロブスター餃子
Lobster Yuzu Gyoza

7

玉子寿司
Tamago Nigiri

8

イカ手毬寿司
Ika Temari

9

銀鱈西京焼き
Saikyo Miso Black Cod
Yuzu Curd

10

ホタテ海老つくね焼き
Prawn & Scallops Tsukune

11

赤味噌牛ほほ肉
Aka Miso Beef

12

味玉おにぎり
Ajitsuke Tamago Onigiri



PLANT BASED BENTO BOX

£40 per person

1

ほうれん草胡麻和え
Spinach Salad (Gomae)

2

磯辺巻き寿司
Isobe Maki

3

茄子田楽
Nasu Dengaku Fig

4

ミョウガ手毬寿司
Myoga Temari

5

アボカド巻き寿司
Avocado Maki

6

キノコ餃子
Mushroom Truffle Gyoza

7

ビートルート
スパイラル
Beetroot Spirals

8

極み巻き寿司
Kiwami Maki

9

ロマネスコ天婦羅
Romanesco Tempura

10

茄子田楽巻き寿司
Japanese Aubergine Maki

11

揚げ出し豆腐
Agedashi Tofu

12

トリュフおにぎり
Truffle Onigiri

EXPERIENCE MENU

(to be enjoyed by the whole party)
Available between 5pm - 9.30pm

£105 per person | Experience menu
£145 per person | with Wine pairing
£150 per person | with Sake pairing

枝豆

Edamame, sea salt | VG

味噌汁

Hiroshima miso soup | VG

温きのこサラダ

Warm mushroom somen salad, nori vinaigrette | VG

和牛串黒コショウ照り焼き

Wagyu beef skewers, black pepper teriyaki

紫蘇エビ天婦羅

Shiso prawn tempura, tentsuyu sauce

寿司刺身盛り合わせ

Aqua Kyoto sushi & sashimi moriawase platter

ラムチョップ焼き柚子紫蘇風味

Yuzu & shiso marinated lamb cutlets, spicy mayonnaise

ダークチョコレート クレムー

Dark chocolate Suntory nashi, with apple & shiso sorbet | V

SAKE PAIRING

Azure, Ginjo

Hatsumago, Honjozo

Kubota Junmai Daiginjo

Izumibashi Black Dragonfly, Junmai

Urakasumi Umeshu, Ume Sake

WINE PAIRING

NV Prosecco Adalina DOC, Veneto, Italy

2024 Riesling, Grand Cru Rosacker, Cave de Hunawihr, Alsace, France

2024 Chardonnay, Sueños de Obergo, Somontano, Spain

2023 Malbec, Las Terrazas, Mendoza, Argentina

2017 Quinta do Crasto, LBV Port, Portugal

All dishes may contain allergens. Please let your server know if you have any severe allergies or intolerances. Despite efforts to prevent cross-contaminations, we do use allergens in our kitchens and any of our dishes may contain traces of allergens. Our menus are sample menus and are subject to change. All prices are in GBP. All prices include VAT at the current rate. A 15% discretionary service charge will be added to the final bill. | V - vegetarian VG - vegan

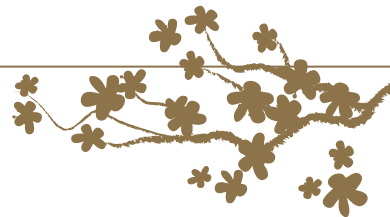
APPETISERS

白だし味噌汁 Hiroshima white miso soup, tofu, wakame VG	5.5
枝豆 Edamame, sea salt VG	5.5
揚げ茄子 イチジク胡麻味噌 Japanese aubergine, fig, sesame miso VG	15.5
和牛餃子 Wagyu beef gyoza, mizuna miso (3 pieces)	18
ロブスター餃子 Lobster and yuzu gyoza, tomato miso (3 pieces)	20
本まぐろの盛り合わせ Blue fin tuna selection	40
スパイシーツナとサーモントルタル スモークシガロール Tuna & salmon cigarols (3 pieces)	20
トロサーモングリル Grilled salmon toro, avocado, salmon skin (4 pieces)	20
スズキ天婦羅 Hamachi tataki, mustard miso, akazu reduction	30

SALADS

温きのこサラダ Warm mushroom somen salad, nori vinaigrette VG	15
ほうれん草胡麻和え Spinach, toasted sesame & goma dressing VG	16
海草サラダ ゴマドレッシング Wild seaweed, sea vegetables & black sesame VG	16.5
カニ ワカメ ヒジキサラダ White crab, wakame, hijiki salad, with a green tomato & chilli dashi	22





TEMPURA

エノキ天婦羅 Enoki tempura, shiitake XO salt, motodare mayonnaise VG	12
季節の野菜天婦羅 Seasonal vegetable tempura, tentsuyu sauce VG	16
海老天婦羅 Prawn & tentsuyu sauce (5 pieces)	22
ロックシュリンプ天婦羅 クリーミー チリソース Rock shrimp, spicy chilli, garlic mayonnaise	23.5
スズキ天婦羅 Tempura sea bass, tentsuyu sauce, ao nori salt	20

ROBATA

茄子しし唐ごま味噌焼き Japanese aubergine, shishito yaki, goma miso (2 skewers) VG	13
焼き鳥トリッフ添え Chicken, yakitori & truffle teriyaki (2 skewers)	21
炭焼き タラバガニ Chargrilled spicy king crab leg with tobiko mayonnaise (200g)	71
離鳥焼き ゆず胡麻風味 Yuzu goma yakiniku marinated baby chicken, pickled mushrooms	32
柚子紫蘇漬けラム Yuzu & shiso marinated lamb cutlets, kimchee, spicy mayonnaise (3 cutlets)	36
ホタテ海老つくね焼き Scallop, prawn tsukune, tobiko, spicy mayonnaise (2 skewers)	18

WAGYU

英国産和牛串黒コショウ照り焼き British Wagyu beef skewers with black pepper teriyaki (2 skewers)	25
和牛サーロイン石焼 Japanese A3 Sirloin table side (cooking on a hot stone)	180g 130
但馬和牛トマホーク炭火焼 Tajima wagyu tomahawk	1.3kg 340
和牛サーロイン炭火焼 6+ Australian sirloin (Served with black garlic teriyaki, truffle egg tofu, pickled shimeji, tomato miso)	180g 89

LARGE DISHES

銀鱈西京焼き Saikyo miso black cod, yuzu curd & Champagne yuzu miso	42
手作り 抹茶そば Matcha soba noodles, edamame, Japanese mushrooms, onion teriyaki, tamago v	24
炙り帆立 Seared scallops, hijiki ni, umeboshi beurre noisette, amazu carrots	26
チリアンシーバス西京焼 Marinated Chilean sea bass, shiso lime miso	42
サーモンかつ Salmon katsu, avocado ginger dressing, soy onions	30
スモークダック フォアグラ味噌 Smoked duck breast, miso foie gras, cherry yuzu puree	40
中トロステーキ Sansho pepper chutoro steak, tomato miso & ponzu caviar	50



CRYSTAL SUSHI

Our Signature Crystal Sushi is served in 2 pieces

牡丹海老 | 22
Botan ebi, avocado, ponzu jelly

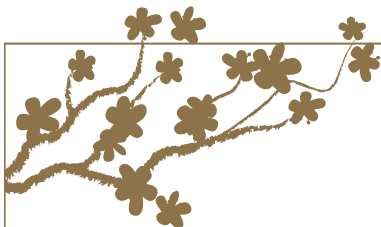
サーモン | 13
Fatty salmon, mint, sake jelly

甘エビ クリスタル寿司 つゆジェリー | 12
Ama ebi crystal sushi, tsuyu jelly



SIGNATURE PLATTERS

刺身盛り合わせ Aqua Kyoto omakase sashimi (12 pieces)	52.5
寿司盛り合わせ Aqua Kyoto omakase sushi (12 pieces)	52.5
創作寿司盛り合わせ Aqua Kyoto Innovative sushi platter (10 pieces)	62.5



MAKI

スパイシーネギトロとアボカド巻き Spicy negitoro, ao nori, crispy leeks & avocado (8 pieces)	21
海老天婦羅巻 Scallop and prawn tempura, carrot, cucumber & spicy mayonnaise (8 pieces)	16
ハマチたたき巻 Hamachi tataki, snow crab, avocado, yuzu tobiko (8 pieces)	21
四海巻 Salmon, akami & hamachi shikai, cucumber, avocado, ikura, gold leaf (5 pieces)	18
サケ アボカド春巻き巻 Salmon & avocado harumaki (8 pieces)	19.5
手長海老 天婦羅巻 味噌ビスク Caramelised langoustine miso bisque (8 pieces)	21
トロたたき巻 O-toro tataki, cucumber & yellow takuwan hosomaki, mango, shimeji, daikon jelly (6 pieces)	19
サケ ホタテ巻 Scottish salmon, Orkney scallop, tobiko, smoked daikon, beetroot caviar (8 pieces)	18.5
ソフトシェルクラブ天婦羅巻 Soft-shell crab tempura, tobiko, avocado, tomato miso (5 pieces)	23
和牛巻 A5 Miyazaki wagyu, seared scallop, smoked daikon, eryngii mushroom, uni, caviar, gold leaf (4 pieces)	29.5
うなぎ巻 Unagi, sansho, shiitake, cucumber, pickled takuwan (8 pieces)	23
茄子田楽巻 Japanese aubergine, shimeji, sakurazuke daikon, avocado, dengaku miso (8 pieces) VG	13
きゅうり巻 Cucumber (6 pieces) VG	12.5
アボカド巻 Avocado (6 pieces) VG	15



SASHIMI & EDOMAE SUSHI

All sashimi is served with fresh Japanese wasabi root.

		SASHIMI 3 pieces	SUSHI 2 pieces
赤身ツナ	Akami Blue fin tuna	19	18
中トロ	Chu-toro Medium fatty tuna	22	21.5
大トロ	O-toro Fatty tuna	25	23
ハマチ	Hamachi Yellowtail	17	16
サーモン	Sake Salmon	11.5	10.5
ヒラメ	Saboten Hirame Flounder	18	16
スズキ	Suzuki Sea bass	10	9
鯛	Tai Sea bream	10	9
真鯛	Madai Red sea bream	17	15
サバ	Saba Mackerel	9	8
イカ	Ika Squid	16	11.5
タコ	Tako Octopus	12.5	11
鰻	Unagi Eel	12.5	11.5
ウニ	Uni Sea Urchin	16	13.5
イクラ	Ikura Salmon Roe	17	16
ホッキ貝	Hokigai Surf clam	11	9.5
青エビ	Tenshi Ebi Blue Prawn	15	12.5
甘エビ	Ama Ebi Sweet Prawn	9.5	8
玉子	Tamago Japanese omelette	7	6.5

