

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

aqua kyoto

BENTO BOXES AVAILABLE ONLY FOR LUNCH
MONDAY - FRIDAY

BENTO BOX

£45 per person

<p>1 ほうれん草胡麻和え Spinach Salad (Gomae)</p>	<p>2 サーモンタタキ Salmon Tataki</p>	<p>3 茄子田楽 Nasu Dengaku Fig</p>	<p>4 赤身ツナ クリスタル寿司 Tuna Crystal Sushi</p>
<p>5 赤身ツナ押し寿司 Tuna Oshizushi</p>	<p>6 ロブスター餃子 Lobster Yuzu Gyoza</p>	<p>7 玉子寿司 Tamago Nigiri</p>	<p>8 イカ手毬寿司 Ika Temari</p>
<p>9 銀鱈西京焼き Saikyo Miso Black Cod Yuzu Curd</p>	<p>10 ホタテ海老つくね焼き Prawn & Scallops Tsukune</p>	<p>11 赤味噌牛ほほ肉 Aka Miso Beef</p>	<p>12 味玉おにぎり Ajitsuke Tamago Onigiri</p>



PLANT BASED BENTO BOX

£40 per person

<p>1 ほうれん草胡麻和え Spinach Salad (Gomae)</p>	<p>2 磯辺巻き寿司 Isobe Maki</p>	<p>3 茄子田楽 Nasu Dengaku Fig</p>	<p>4 ミョウガ手毬寿司 Myoga Temari</p>
<p>5 アボカド巻き寿司 Avocado Maki</p>	<p>6 キノコ餃子 Mushroom Truffle Gyoza</p>	<p>7 ビートルート スパイラル Beetroot Spirals</p>	<p>8 極み巻き寿司 Kiwami Maki</p>
<p>9 ロマネスコ天婦羅 Romanesco Tempura</p>	<p>10 茄子田楽巻き寿司 Japanese Aubergine Maki</p>	<p>11 揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu</p>	<p>12 トリュフおにぎり Truffle Onigiri</p>

MAKI

スパイシーツナ巻 Tuna & spicy tobiko, avocado, cucumber, chilli mayonnaise (8 pieces)	21
青海老 天婦羅巻 Caledonian blue prawn, yamagobo, yuzu puree (5 pieces)	19
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
サバ昆布締め Saba, shiroita-konbu (3 pieces)	16
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

LARGE DISHES

銀鱈 釜飯 Black cod kamameshi rice, ikura, pickled ginger	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 ピリ辛出汁ソース Pan-fried Chilean sea bass, onion dashi, sea vegetables	42
鮭 麦味噌焼き Grilled barley miso salmon, soba noodles, tomato salsa, cress salad, yuzu kosho	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

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

EXPERIENCE MENU

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

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

枝豆
Edamame, sea salt | VG
味噌汁
Hiroshima miso soup | VG
紫蘇エビ天婦羅
Shiso prawn tempura, ten tsuyu sauce

和牛串黒コショウ照り焼き
Wagyu beef skewers, black pepper teriyaki

エビホタテつくね焼き
Scallop, prawn tsukune, tobiko & spicy mayonnaise

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

桜の木 チェリーパンナコッタ
Sakura Blossom Tree | v
cherry panna cotta, chocolate brownie, matcha crumble, raspberry sorbet

Sake pairing

Azure, Ginjo
Hatsumago, Honjozo
Gold Ninki-ichi, Junmai Daiginjo
Nishinoseki, Junmai
Yama Yuzu Sake

Wine pairing

NV Prosecco Adalina DOC, Veneto, Italy
2022 Riesling, Grand Cru Rosacker, Cave de Hunawehr, Alsace, France
2023 Chardonnay, Sueños de Obergó, Somontano, Spain
2021 Malbec, Las Terrazas, Mendoza, Argentina
2021 Tokaji Dobogó, Mylitta, Late Harvest, Hungary

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
イベリコ豚と鶏肉 餃子 Iberico pork and chicken gyoza, tomato miso (4 pieces)	18
銀鱈餃子 Black cod gyoza, mizuna miso (4 pieces)	19
まぐろのたたき 発酵トマト紫蘇ソルベ添え Tuna tataki with fermented tomato, shiso sorbet	23
まぐろ赤身とサーモンタルタル つゆソース Akami tuna and salmon tartare, wasabi tobiko, ikura, hojiso rice noodles, tsuyu sauce	30
トロサーモングリル Grilled salmon toro, avocado, salmon skin (4 pieces)	20
炙りハマチカルパッチョ Grilled hamachi carpaccio, seaweed sauce	28
ハマチトロ ポン酢おろし Fatty hamachi, ponzu, minced daikon (2 pieces)	12

SALADS

ビートルートサラダ Pickled heritage baby beetroots salad, goma ponzu, sesame rice crackers V, VG	14
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
カニひじきわかめサラダ Crab, hijiki, wakame salad with a tomato dashi bubble	20

TEMPURA

クレソン天婦羅 カレー塩 Water cress tempura, Japanese curry salt VG	14
季節の野菜天婦羅 Seasonal vegetable tempura, tentsuyu sauce VG	16
海老天婦羅 Prawn & tentsuyu broth	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
麦みそ風味サーモン天婦羅 Barley miso cured salmon, nori, ikura, mayonnaise	19

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
雛鳥焼き 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 (4 cutlets)	42
チリアンシーバスの西京焼き、シャンパンゆず味噌だれ Marinated Chilean sea bass, Champagne yuzu miso	48
ホタテ海老つくね焼き Scallop, prawn tsukune, tobiko, spicy mayonnaise	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	25
和牛サーロイン串焼き A3 Wagyu beef sirloin skewers (served on a hot stone)	50
和牛サーロイン炭火焼 A5 Miyazaki sirloin 160g 6+ Australian sirloin 180g (Served with black garlic teriyaki, truffle egg tofu, pickled shimeji, tomato miso)	140 89