

# KAMPACHI PLAZA33 SUNDAY BRUNCH

RM 178 per adult RM 98 per child (age 5-10)

## 刺身 SASHIMI

鮪  
**Maguro**  
Tuna

はまち  
**Hamachi**  
Yellowtail

鮭  
**Shake**  
Salmon

蛸  
**Tako**  
Octopus

アオリ烏賊  
**Aori Ika**  
Squid

## 握り NIGIRI

鮪  
**Maguro**  
Tuna

はまち  
**Hamachi**  
Yellowtail

鮭  
**Shake**  
Salmon

海老  
**Ebi**  
Shrimp

蛸  
**Tako**  
Octopus

アオリ烏賊  
**Aori Ika**  
Squid

いなり  
**Inari**  
Bean Curd

## 巻物 MAKIMONO

海老天ぷら巻き  
**Ebi Tempura Maki**  
Prawn Tempura Roll

カリフォルニア巻き  
**California Maki**  
California Roll with Avocado, Crab-stick,  
Cucumber Roll with Fish Roe

鮭炙り巻き  
**Shake Aburi Maki**  
Seared Salmon Roll

鰻裏巻き  
**Unagi Uramaki**  
Fried Eel Roll with Cucumber

ソフト蟹巻き  
**Soft Kani Maki**  
Soft Shell Crab Roll

カリフォルニア手巻き  
**California Temaki**  
California Hand Roll

## 鍋物 NABEMONO

すき焼き  
**Sukiyaki**

Beef or Chicken & Vegetables in Special Sukiyaki Sauce

## 焼き物 YAKIMONO

鮭塩焼き  
**Shake Shioyaki**  
Grilled Salmon with  
Salt

鯖  
**Saba Shioyaki**  
Grilled Mackerel with  
Salt

鳥照り焼き  
**Tori Teriyaki**  
Grilled Chicken Teriyaki

ロブスター焼き  
**Robusuta Yaki**  
Grilled Slipper Lobster  
With Cheese

ししやも  
**Shishamo**  
Grilled Capenin Fish

うなぎ玉玉子明太焼き  
**Unagi Tamago Mentai Yaki**  
Grilled Eel with Egg  
and Mentai Sauce

鮭かま  
**Shake Kama Shioyaki**  
Grilled Salmon Head with  
Salt

## 鉄板焼き TEPPANYAKI

鮭  
**Shake**  
Salmon

海老  
**Ebi**  
Prawn

牛肉  
**Gyuniku**  
Beef

Please ask our friendly staff for free flow sake option (RM70+)

酒飲み放題追加可能です、お気軽にお尋ねください。

# KAMPACHI PLAZA33 SUNDAY BRUNCH

RM 178 per adult RM 98 per child (age 5-10)

## 冷菜 COLD DISH

切り干し大根  
**Kiriboshi Daikon**  
Dried Radish

玉子焼き  
**Tamagoyaki**  
Japanese Omelet

枝豆  
**Edamame**  
Boiled Soy Bean

漬物  
**Tsukemono**  
Assorted Pickles

サラダ盛り合わせ  
**Sarada Moriawase**  
Assorted Vegetable Salad

芋サラダ  
**Imo Sarada**  
Potato Salad

オクラ胡麻和え  
**Okura Goma Ae**  
Lady Finger with Sesame Sauce

サーモンカルパッチョ  
**Salmon Carpaccio**  
Sliced Salmon with Carpaccio Dressing

鴨燻製粒マスタード和え  
**Kamo Kunsei Karashi**  
Smoked Duck with Mustard

## 温物 HOT DISH

野菜コロッケ  
**Yasai Korokke**  
Deep-fried Pumpkin  
Croquette

天ぷら盛り合わせ  
**Tempura Moriawase**  
Deep-fried Seafood & Vegetables in Batter

にんにく焼き飯  
**Ninniku Yakimeshi**  
Garlic Fried Rice

茶碗蒸し  
**Chawanmushi**  
Steamed Egg Custard

牡蠣フライ  
**Kaki Furai**  
Deep-fried Oyster in  
Bread Crumbs

鳥手羽唐揚げ  
**Tori Teba Karaage**  
Deep-fried Chicken  
Wings

味噌汁  
**Miso Shiru**  
Bean Paste Soup

## 麺類 NOODLES

椀子そば  
**Wanko Soba**  
Cold Buckwheat Noodles

かけうどん  
**Kake Udon**  
Plain Udon in Hot Broth

## デザート DESSERT

果物  
**Kudamono**  
Assorted Tropical Fruits

安倍川餅  
**Abekawamochi**  
Signature Rice Cake coated with  
Cashew Nuts Mix

アイスクリーム  
**Ice Cream**  
Green Tea, Vanilla,  
Black Sesame Ice Cream

どら焼き  
**Dorayaki**  
Japanese Pancake  
Choices of Peanut Butter and  
Red Bean

大福  
**Daifuku**  
Mochi with choices of Red Bean  
and Black Sesame

抹茶プリン  
**Matcha Purin**  
Green Tea Pudding