

Yakiniku Shō.

Welcome to Yakiniku Sho!

We're here to make sure you have a great and joyful time in our restaurant. Unwind and enjoy your day to the fullest!

1. A fusion of Japanese food culture and Korean cuisine inherited from my mother.
2. Carefully selected Premium lean cuts from the finest A5-grade Japanese Black Wagyu.
3. Handmade, additive-free sauces and seasonings, shipped from our kitchen in Japan.

Chef Shō

Don't think (OMAKASE) As for the omakase, our team will grill for you.

Don't think "Yasu" (Signature Omakase)

\$ 490/P

- Kimchi
- Namuru (Korean-style seasoned vegetables)
- Goma Goma K-Salad
- 6 different cuts of Meats
- Vegetables for grilling
- Sakura Shrimp & Spring Onion Steamed Egg
- Spicy Tofu Hotpot
- Bite-Sized Rice with Raw Egg
- Salted Caramel Soft Serve Ice Cream

Super Upgrade JP Pork to A5 Chateaubriand Steak \$290.

Don't think "Sho" (Premium Omakase)

\$ 790/P

- Fresh Wagyu Tartare
- Kimchi
- Namuru (Korean-style seasoned vegetables)
- Goma Goma K-Salad
- 7 different cuts of Premium Meats
- Vegetables for grilling
- Oyster for grilling
- Zuwai Crabmeat & Mentaiko Steamed Egg
- Spicy Tofu Hotpot
- Bite-Sized Rice with Raw Egg
- One bite Cold noodle or Classic Onion Gravy Curry Rice
- Salted Caramel Soft Serve Ice Cream

Super Upgrade JP Pork to A5 Chateaubriand Steak \$290.

◆ Tsuika Wagyu, Yasai, Kaisen (Additional Wagyu, Veggies and Seafood)

Japanese Black Wagyu (Yakiniku Slice cut)

Shimofuri (Rib)	霜降り	\$ 118
Akami (Lean)	赤身	\$ 118
Misuji	ミスジ	\$ 328
Daisankaku	大三角	\$ 288
Tougarashi	とうがらし	\$ 228
Shakushi	杓子	\$ 228
京風 Yaki-Shabu	京風焼きしゃぶ	\$ 228

US ANGUS or Aust Wagyu

Beef Tongue	タン芯	\$ 168
Angus Prime Harami	アンガスハラミ	\$ 198

* For the addition of the thick-cut steak in the Omakase, please see the separate menu.

Pork & Chicken

Hokkaido Pork Rib	北海道産 豚カルビ	\$ 128
Saga Chicken Breast	佐賀県産 鶏胸肉	\$ 128

Veggies

Sweet Potato	さつまいも	\$ 78
Shiitake Mushroom	椎茸	\$ 78
White Leek	白葱	\$ 68

Kaisen (Seafood)

Scallop	大粒ホタテ	\$ 128/2pc
Oyster	牡蠣	\$ 68/1pc

◆ Zensai, Ippin (Side dishes)

Fresh Wagyu Tartare	\$ 148
<small>新鮮和牛のタルタル</small>	
Spiced Caramelized Nuts	\$ 58
<small>キャラメルスパイスナッツ</small>	
Oishi Cucumber Salad	\$ 68
<small>胡麻きゅうり</small>	
Goma Goma K-Salad	\$ 98
<small>韓国本場仕立て 胡麻のチョレギサラダ</small>	
Kimchi with Oyster	\$ 118
<small>生牡蠣入りキムチ</small>	
100% Homemade Kimchi	\$ 78
<small>自家製無添加キムチ</small>	
Namuru	\$ 58
<small>豆もやしのナムル</small>	

◆ Gyeran-jjim (Korean steamed Egg)

Sakura Shrimp & Spring Onion	\$ 128
<small>桜えびとねぎのケランチム</small>	
Kimchi & Cheese	\$ 138
<small>キムチとチーズのケランチム</small>	
Zuwai Crabmeat & Mentaiko	\$ 198
<small>ズワイ蟹と明太子のケランチム</small>	

◆ Soup, Rice, Noodles

Classic Onion Gravy Curry Rice	\$ 108
<small>和牛と玉ねぎのクラシックカレー</small>	
Yasu's Ikura & Wagyu Torotaku Rice	\$ 98
<small>日本産イクラと和牛トロたくごはん</small>	
Spicy Tofu Hotpot	\$ 128
<small>韓国豆腐チゲ</small>	
Morioka Reimen (Cold noodle)	\$ 128
<small>盛岡風冷麺</small>	
Gomtang Soup (OxTail Soup)	\$ 78
<small>牛テールスープ</small>	

Subject to 12% Service charge

Yakiniku Shō.

We have curated a selection of premium sake to perfectly complement our finest meats.

Whether you prefer marbled or lean cuts, we have the ideal sake pairing for you. Enjoy our specially selected pairings, chosen by our team and sake sommeliers, at a great value!

Top Sake sommelier Nao Shiozawa

◆ SAKE

Dassai Blue 35 < Junmai Daiginjo > 【720ml】 \$140 【90ml】 \$180
 獺祭 BLUE 35 (純米大吟醸) 【Origin : 米国 USA-NY | Tasting Spec : Elegant and Delicate】

Dassai Blue 50 < Junmai Daiginjo > 【720ml】 \$880 【90ml】 \$110
 獺祭 BLUE 50 (純米大吟醸) 【Origin : 米国 USA-NY | Tasting Spec : Elegant and Delicate】

Sohomare < Kimoto Junmai Daiginjo > 【720ml】 \$1280 【90ml】 \$160
 惣誉 (生酛 純米大吟醸) 【Origin : Tochigi | Tasting Spec : Crisp aftertaste】

Kubota Manju < Junmai Daiginjo > 【720ml】 \$1180 【90ml】 \$148
 久保田 萬寿 (純米大吟醸) 【Origin : Niigata | Tasting Spec : Rich Mellow】

Dewazakura Ichiro < Junmai Daiginjo > 【720ml】 \$1120 【90ml】 \$140
 出羽桜 一路 (純米大吟醸) 【Origin : Yamagata | Tasting Spec : Rich Mellow】

Kid < Junmai Daiginjo 40 > 【720ml】 \$880 【90ml】 \$110
 紀土 (純米大吟醸 40) 【Origin : Wakayama | Tasting Spec : Fruity aroma】

Kid Yellow < Daiginjo > 【720ml】 \$760 【90ml】 \$95
 紀土 黄ラベル (大吟醸) 【Origin : Wakayama | Tasting Spec : Elegant and Delicate】

Kokuryu < Daiginjo > 【720ml】 \$680 【90ml】 \$85
 黒龍 Crystal Dragon (大吟醸) 【Origin : Fukui | Tasting Spec : Pretty dry】

Nanbubijin < Tokubetsu Junmai > 【720ml】 \$580 【90ml】 \$73
 南部美人 (特別純米) 【Origin : Iwate | Tasting Spec : Fruit-driven aroma and palate】

Sohomare < Tokubetsu Junmai > 【720ml】 \$550 【90ml】 \$68
 惣誉 (特別純米) 【Origin : Tochigi | Tasting Spec : Silky Dry】

Shichida < Junmai 75 Migaki > 【720ml】 \$550 【90ml】 \$68
 七田 (純米 75 磨き) 【Origin : Saga | Tasting Spec : Rich Umami】

Houou Biden < Junmai > 【720ml】 \$480 【90ml】 \$60
 鳳凰美田 (純米酒) 【Origin : Tochigi | Tasting Spec : Elegant and Delicate】

Trust me (Pairing with Wagyu) Nordaq Still or Sparkling Water included.

Trust me “Kelvin” \$200

Today’s 3 Glasses (60cc/G)

Selections that will undoubtedly pair perfectly with today's special rare cuts of Wagyu selected by **Kelvin.**

Trust me “Nao” \$390

Today’s 5 Glasses (60cc/G)

Selections that will undoubtedly pair perfectly with today's special rare cuts of Wagyu selected by **Naoto Shiozawa.**

Nigori SAKE

Rihaku Tohkasennin < Tokubetsu Honjozo > 【720ml】 \$480 【90ml】 \$60
 李白 桃花仙人 (特別本醸造) 【Origin : Shimane / Tasting Spec : Rice flavor】

Dewazakura Haruno Awayuki < Honjozo > 【300ml】 \$180 【90ml】 \$55
 出羽桜 春の淡雪 (本醸造 生酒) 【Origin : Yamagata / Tasting Spec : Rice flavor】

Sparkling SAKE

Sparkling Dassai < Junmai Daiginjo > 【360ml】 \$380 【70ml】 \$78
 獺祭 (純米大吟醸) 【Origin : Yamaguchi / Tasting Spec : Rich aroma and fruity】

Fruits Liqueur

Nigori Umeshu にごり梅酒 \$88 * We have season
Yuzushu 柚子酒 \$88 premium SAKE on stock
Yoghurtshu ヨーグルト酒 \$88 and please ASK staff.

◆ **Nordaq Water** Still / Sparkling 水 / 炭酸水 \$20/person

◆ Mocktail (Non-Alcohol)

Mojito \$88 **Kyoto Grape Fiz** \$98
 モヒート 京都グレープフィズ
Shanghai Mei \$88 **Yuu Akane ~Plum Red~** \$98
 シャンハイメイ タ茜
Passion Sunrise \$88 **Berry Field Forever (Strawberry Mojito)** \$110
 パッションサンライズ ベリーフィールズフォーエバー(ストロベリーモヒート)

◆ Highball (Whiskey & Shochu with sparkling water)

Suntory Kaku Highball サントリー 角ハイボール \$68
Dassai Highball 獺祭 ハイボール \$98
Japanese Spirits Imo Highball 芋焼酎 ハイボール \$68
Japanese Spirits Mugi Highball 麦焼酎 ハイボール \$68
Fresh Lemon Highball 生レモン ハイボール \$78
Fresh Grapefruit Highball 生グレープフルーツ ハイボール \$78

◆ Wine

Moccagatta Barbera d'Alba < Red > 【Bottle】 \$480 【125ml】 \$78
 モッカガッタ バルベアラ・ダルバ (赤ワイン)
Domaine Feuillebois et Fils Chablis < White >
 ドメーヌ・フィユボワ・エ・フィス シャブリ (白ワイン) 【Bottle】 \$498 【125ml】 \$86

◆ Beer

Suntory Premium Malt Draft サントリー 生プレモル \$68

◆ Soft Drink

Coke コーラ \$58 **Hot Apple Tea** \$48
 コーラゼロ \$58 ホットアップルティー
Oolong Tea 烏龍茶 \$48 **Orange Juice** \$58
 オレンジジュース
Hot Green Tea 緑茶 \$48 **Apple Juice** \$58
 アップルジュース

Subject to 12% Service charge