



ランチ

LUNCH MENU

EN DINING

Your classic Japanese restaurant for every occasion!

FROM AFFORDABLE SET LUNCHES, OKINAWAN SPECIALS,
TO AN ALL-YOU-CAN-EAT ALA CARTE JAPANESE BUFFET,
THERE'S ALWAYS SOMETHING FOR EVERYONE AT EN DINING.



海鮮ちらし丼セット



KAISEN CHIRASHI DON SET \$28

10 kinds sashimi (salmon, maguro, buri, hotate, mekajiki, unagi, tai, tamagoyaki, negitoro, ikura shoyuzuke) on sushi rice

定

LUNCH SET

食

Includes
appetiser,
salad, miso
soup and
dessert



EN DINING SIGNATURE SET \$38

6 types sashimi (toro, maguro, salmon, buri, tai, mekajiki), kappa maki topped with negitoro & marinated ikura and chawanmushi

えん ダイニングセット



HOKKAIDO IKURA
SALMON DON SET

北海道イクラサーモン丼セット

Salmon sashimi with
salmon roe on sushi rice

\$28

SASHIMI & ASSORTED
TEMPURA SET

刺身 & 天婦羅セット

5 kinds sashimi (maguro, buri, salmon, tai, hotate), assorted tempura (prawns, eggplant, Japanese pumpkin, shiso leaf), inaniwa udon

\$32



SABA SHIO YAKI SET

鯖塩焼セット

Salt-grilled mackerel with rice

\$15



SPECIAL TENDON SET

スペシャル天丼セット

Assorted tempura (lightly-battered prawns, eggplant, Japanese pumpkin, sea eel, shiso leaf, Japanese egg) served on top of rice

\$27



寿司&刺身セット

SUSHI & SASHIMI SET \$35

5 kinds assorted sashimi (maguro, buri, salmon, tai, hotate), assorted sushi and maki (maguro, buri, salmon, tai, hotate, tamagoyaki and negitoro maki), inaniwa udon



北海道とんかつセット

HOKKAIDO PORK KATSU SET \$23

Deep-fried Hokkaido pork cutlet served with rice

CHICKEN TERIYAKI DON SET

チキン照り焼き丼セット

*Grilled teriyaki chicken thigh with
onsen egg, assorted vegetables on rice*

\$17



EBI TEMPURA & MAKI INANIWA UDON SET 海老天婦羅 & 稲庭うどんセット

*Assorted tempura (lightly-battered
prawns, eggplant, Japanese pumpkin),
cucumber maki topped with ikura and
negitoro and inaniwa udon*

\$20



トリユフ風味
イベリコ豚の
ほほ焼き丼セット



TRUFFLE IBERICO HOHO DON SET \$22

*Braised and grilled pork cheek with truffle sauce,
grilled assorted vegetables on rice*



鰻重セット

UNAGI JYU SET
Grilled eel on rice



\$25



和牛ハンバーグ煮込み定食

WAGYU HAMBURG NIKOMI SET \$26

Wagyu beef patties in nikomi sauce, carrots and potatoes with rice



MIYAZAKI WAGYU
YAKINIKU & FOIE GRAS
JYU SET

フォアグラ&宮崎
和牛焼き肉重セット

Japan's no. 1 premium Miyazaki
wagyu with foie gras, assorted
vegetables and onsen egg on rice

\$36



WAFU BEEF
SAIKORO SET

和風ビーフ
サイコロステーキセット

Pan-fried sirloin beef cubes with
Japanese sauce and rice

\$28



刺身

SASHIMI

SALMON
サーモン
Salmon sashimi (5 pcs)

\$10

TAI
タイ
Snapper sashimi (5 pcs)

\$14

MAGURO
マグロ
Tuna sashimi (5 pcs)

\$10

CHUTORO
中トロ
Medium fatty tuna sashimi (5 pcs)

\$39

HOKKAIDO HOTATE
北海道ホタテ
Hokkaido scallops sashimi (5 pcs)

\$15

OTORO
大トロ
Fatty tuna sashimi (5 pcs)

\$43

5 KINDS SASHIMI PLATTER
刺身盛り合わせ五点
Salmon, maguro, buri, tai, hotate sashimi (3 pcs each)

\$42

7 KINDS SASHIMI PLATTER
刺身盛り合わせ七点
Salmon, otoro, maguro, buri, mekajiki, tai, hotate (3 pcs each)

\$63

前

APPETISER

菜



HAKATA ABURI
MENTAIKO TAMAGOYAKI

博多炙り明太子卵焼き

Japanese omelette with spicy codfish roe and mayonnaise

\$7.5



GARLIC EDAMAME



ガーリック枝豆

Japanese soybeans with crispy garlic

\$5.5



ASARI BUTTER
SAKAMUSHI

アサリバター酒蒸し

Steamed Japanese clams with sake and butter

\$9



EN KAISEN SALAD

えん海鮮サラダ

*Assorted sashimi with mixed greens
and wasabi dressing*

\$14

SALMON SALAD

サーモンサラダ

*Salmon sashimi, cherry tomatoes,
mixed greens and wasabi dressing*

\$13



TOFU SALAD



豆腐サラダ

Silken tofu, mixed greens and goma dressing

\$10

サ ラ ダ

SALAD

副 菜

SIDE DISHES



TEBASAKI KARAAGE (3 PCS)

手羽先唐揚げ

*Japanese style deep-fried
chicken wings*

\$8



EBI FRY (3 PCS)

エビフライ

Deep-fried breaded prawns

\$10



PORK GYOZA (6 PCS)

豚肉餃子

Pan-fried pork dumplings

\$8



MEHIKARI KARAAGE

メヒカリの唐揚げ

*Deep-fried greeneyes fish served
with shichimi mayonnaise*

\$10



VEGETARIAN FRIENDLY



KAWAEBI KARAAGE

川海老唐揚げ

Deep-fried river shrimps with matcha salt

\$8

IKA KARAAGE

イカ唐揚げ

Deep-fried squid rings served with shichimi mayonnaise

\$10



SOFT SHELL CRAB KARAAGE

ソフトシェルクラブ唐揚げ

Deep-fried Japanese soft shell crab

\$14

EBI TEMPURA (3 PCS)

海老天婦羅

Lightly-battered prawns, shiso leaf, grated radish and ginger served with tempura sauce

\$11



TEMPURA MORIAWASE

天婦羅盛り合わせ

Lightly-battered prawns, Japanese pumpkin, shiso leaf, shiitake mushroom platter, grated radish and ginger served with tempura sauce

\$14

麺

NOODLES

Top up
\$3
for salad, appetiser
and dessert of
the day

プレミアム豚骨ラーメン



PREMIUM TONTORO TONKOTSU RAMEN \$16

Original Japanese pork bone broth ramen with toroniku cha shu (pork cheek) with ramen egg



PREMIUM RED TONTORO
TONKOTSU RAMEN

プレミアム旨辛豚骨ラーメン

*Original Japanese pork bone broth ramen with Japanese chilli oil,
spicy miso paste and toroniku cha shu (pork cheek) and ramen egg*

\$17



**PREMIUM BLACK TONTORO
TONKOTSU RAMEN**

プレミアム黒ニンニク豚骨ラーメン

Original Japanese pork bone broth ramen with black garlic and toroniku cha shu (pork cheek) and ramen egg

\$17



**SAKURA EBI BUKAKKE
INANIWA UDON**

桜海老ぶつかけ稲庭うどん

Dry inaniwa udon with sakura shrimps drizzled with dashi broth

\$15



WAGYU SUJI INANIWA UDON \$16

Miyazaki wagyu beef on inaniwa udon

デザート

DESSERT

ート



TOFU CHEESECAKE \$7

Tofu cheesecake topped with strawberries



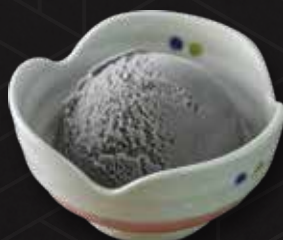
YUZU SORBET
ゆずシャーベット
\$5



VANILLA ICE CREAM
バニラアイスクリーム
\$5



MATCHA ICE CREAM
抹茶アイスクリーム
\$5



BLACK SESAME ICE CREAM
黒ごまアイスクリーム
\$5



MATCHA ZENZAI \$8
抹茶ぜんざい
*Green tea ice cream with red bean,
strawberries and mochi kinako*

HAPPY HOUR

1-for-1 Highballs

CLASSIC JIM BEAM HIGHBALL

\$12 (U.P. \$24)

CLASSIC SUNTORY
KAKUBIN HIGHBALL

\$14 (U.P. \$28)

HIGHBALL

ハイボール

MADE WITH JIM BEAM

TOP UP \$2 FOR SUNTORY KAKUBIN WHISKY

JIM BEAM HIGHBALL

\$12

ジムビーム ハイボール

Whisky with soda

FRUITY HIGHBALL

\$13

フルーティーハイボール

Whisky with soda and fruit flavour

YUZU

PEACH

CRANBERRY

LIME

MANGO



BEER

ビール

SAPPORO PREMIUM LAGER

(500ML) \$15

(300ML) \$9

SAPPORO PREMIUM BLACK

(500ML) \$15

(300ML) \$9

カクテル JAPANESE COCKTAIL

ウーロンハイ
OOLONG HAI
Shochu, oolong tea

\$13

クランベリーサワー
CRANBERRY SOUR
Shochu, cranberry juice, soda water

\$13

ライムサワー
LIME SOUR
Shochu, lime juice, soda water

\$13

ゆず蜜サワー
YUZUMITSU SOUR
Shochu, citrus honey, soda water

\$13

カルピスサワー
CALPIS SOUR
Shochu, calpis, soda water

\$13

ピーチサワー
PEACH SOUR
Shochu, peach syrup, soda water

\$13

ハウスワイン HOUSEPOUR WINE



シャルドネ
PIERRE JEAN
COLOMBARD CHARDONNAY
*Aroma of light apple and pear with
a hint of tropical fruit*

GLASS \$12
BOTTLE \$60



シャルドネ
PIERRE JEAN MERLOT
*Beautifully balanced with hints
of black & red fruit*

GLASS \$12
BOTTLE \$60

ハウス酒 HOUSEPOUR SAKE



TOMIOH GIN NO TSUKASA JUNMAI DAIGINJYO
富翁 純米大吟醸

Brewed with high-quality rice, fragrant with light rice taste

100ML \$18
180ML \$30
300ML \$45

IMAYO TSUKASA JUNMAI
今代司 純米
Refreshing aroma and clean taste

100ML \$13
180ML \$24
300ML \$38

HAKUSHIKA NADAJIKOMI
白鹿なだじこみ
Slightly dry with a refreshing aftertaste

180ML (HOT/COLD) \$20
300ML (HOT/COLD) \$30

ノンアルコール NON-ALCOHOLIC

マンゴーカルピスウォーター

MANGO CALPIS SODA

Mango juice, Calpis, soda water

\$9

夏の雪

NATSU NO YUKI

Lime juice, blue curacao, Sprite

\$9

オレンジクラッシュ

ORANGE CRUSH

Orange juice, Sprite

\$9

クランベリーレモネード

CRANBERRY LEMONADE

Lime juice, cranberry juice, Sprite

\$9

シェリーテンブル

SHIRLEY TEMPLE

Lime juice, grenadine syrup, ginger ale

\$9

柚子ハニー

YUZU HONEY

Citrus honey, soda water

\$9

コーラ

COKE

\$4

コーラゼロ

COKE ZERO

\$4

スプライト

SPRITE

\$4

ジンジャーエール

GINGER ALE

\$4

ソーダウォーター

SODA WATER

\$4

烏龍茶

OOLONG TEA

\$3

カルピス

CALPIS

\$5

オレンジジュース

ORANGE JUICE

\$5

クランベリージュース

CRANBERRY JUICE

\$5

ライムジュース

LIME JUICE

\$5

マンゴージュース

MANGO JUICE

\$5

アップルジュース

APPLE JUICE

\$5

ボトルウォーター

BOTTLED WATER

\$2

玄米茶（冷/熱）

GENMAI COLD/HOT

\$2

*Refillable Japanese roasted
brown rice cold/hot tea*



ENDININGSG



ENDINING_SG



WWW.ENDINING.COM.SG