

酒肴

Snack

佐酒小食

ふぐの味醂干し

\$138

Grilled Dried Puffer Fish

焼雞泡魚味醂乾

枝豆

\$88

Green Soy Bean

枝豆

漬物盛り合わせ

\$158

Assorted Pickles Platter

香菜拼盤

白蝦唐揚げ

\$148

Deep Fried White Shrimp

炸白蝦

鶏軟骨唐揚げ

\$98

Deep Fried Chicken Soft Bone

脆炸雞軟骨

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

酒肴

Snack

佐酒小食

さつま芋フライ \$98
Deep Fried Sweet Potato
炸蕃薯條

イカ塩辛 \$158
Salted Squid Guts
鹽辛魷魚漬

焼きカラスミ \$188
Grilled Karasumi
燒烏魚子片

鱈の焼干し \$128
Grilled Dried Cod Fish
燒銀雪魚乾片

イワシの焼干し \$128
Grilled Dried Sardines
燒沙甸魚乾片

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

サラダ
Salad
沙律

田舎家風海の幸サラダ 和風ドレッシング Inakaya Sashimi Salad Served with Japanese Style Salad Dressing 田舎家刺身沙律配和風沙律醬	\$308
桜エビと蟹サラダ Cherry Shrimps and Crab Salad 櫻花蝦蟹肉沙律	\$198
ソフトシェルクラブサラダ スパイシーマヨネーズ Soft Shell Crab Salad Served with Spicy Mayonnaise 軟殼蟹沙律配辣蛋黃醬	\$208
アロエベラとワカメサラダ Seaweed Salad with Aloe Vera 蘆薈海藻沙律	\$178

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

サラダ
Salad
沙律

- | | |
|---|--------------|
| 海藻サラダ 生姜ドレッシング
Seaweed Salad Served with Ginger Salad Dressing
海藻沙律配生薑沙律醬 | \$168 |
| トマトサラダ 青紫蘇ドレッシング
Tomato Salad Served with Perilla Leaf Salad Dressing
番茄沙律配紫蘇沙律醬 | \$168 |
| とびこサラダ 自家製マヨネーズ
Flying Fish Roe Salad Served with Home-made Mayonnaise
蟹籽沙律配自家製蛋黃醬 | \$158 |

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

御造り
Sashimi
刺身

 本日のお奨め 9 種盛り合わせ \$1,730
Supreme Assorted Sashimi Platter (9 Kinds)
極上刺身拼盤 (九款)

本日のお奨め 5 種盛り合わせ \$1,218
Special Assorted Sashimi Platter (5 Kinds)
特上刺身拼盤 (五款)

伊勢海老 Market Price
Lobster
龍蝦

日本産和牛 \$908
Japanese Wagyu Beef
日本和牛

うに \$580
Sea Urchin
海膽

本鮪とろ \$808
Prime Tuna
金槍魚腹

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

御造り
Sashimi
刺身

本鮪赤身 Red Tuna 金槍魚赤身	\$308
旬の白身魚薄造り Thinly Sliced White Fish 季節白身魚薄切	\$508
金目鯛 Alfonsino 金目鯛	\$498
縞鯨 Striped Jack 深海池魚	\$398
ヒラマサ Yellowtail Kingfish 平政魚	\$348


別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

御造り
Sashimi
刺身

サーモン Salmon 三文魚	\$198
粒貝 Whelk 響螺	\$668
帆立貝 Scallop 帆立貝	\$308
赤貝 Ark Shell 赤貝	\$288
牡丹海老 Botan Shrimp 牡丹蝦	\$178

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

鮨
Sushi
壽司

 特上鮨盛り合わせ 12 貫	\$1,218
Deluxe Sushi Platter (12 Pieces) 特上壽司拼盤 (十二件)	
上鮨盛り合わせ 8 貫	\$828
Special Sushi Platter (8 Pieces) 上壽司拼盤 (八件)	

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鮪
Sushi
壽司

本鮪とろ / 炙りとろ Prime Tuna/ Seared Prime Tuna Sushi 金槍魚腹/火炙金槍魚腹壽司	\$168
本鮪赤身 Red Tuna Sushi 金槍魚赤身壽司	\$88
鯡 Flounder Sushi 左口魚壽司	\$88
金目鯛 Alfonsino Sushi 金目鯛	\$88
縞鯨 Striped Jack Sushi 深海池魚壽司	\$88

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

鮨
Sushi
壽司

ヒラマサ Yellowtail Kingfish Sushi 平政魚壽司	\$78
日本産鰻 Japanese Eel Sushi 日本鰻魚壽司	\$98
穴子 Sea Eel Sushi 海鰻壽司	\$108
うに Sea Urchin Sushi 海膽壽司	\$158
赤貝 Ark Shell Sushi 赤貝壽司	\$148

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

鮨
Sushi
壽司

牡丹海老 Botan Shrimp Sushi 牡丹蝦壽司	\$178
甘海老 Sweet Shrimp Sushi 甜蝦壽司	\$78
帆立貝 Scallop Sushi 帆立貝壽司	\$88
玉子焼 Omelette Sushi 玉子壽司	\$68
サーモン Salmon Sushi 三文魚壽司	\$68

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

巻き物と手巻鮭

Rolled / Hand Rolled

卷物/手巻

巻き物	手巻鮭
Rolled	Hand Rolled
卷物	手巻

フォアグラとレタスの手巻き

-

\$128

Foie Gras in Crystal Fold Hand Roll

鵝肝生菜包手巻

葱とろ巻

\$248

\$158

Chopped Prime Tuna and Spring Onion Roll

香葱金槍魚腹巻

スパイシーツナ巻

\$208

\$128

Spicy Tuna Roll

辣金槍魚巻

ソフトシェルクラブ巻

\$208

\$118

Deep Fried Soft Shell Crab Roll

炸軟殼蟹巻

車海老天麩羅巻

\$208

\$118

Shrimp Tempura Roll

海蝦天婦羅巻

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

巻き物と手巻鮭
Rolled / Hand Rolled
 卷物/手巻

巻き物 手巻鮭
Rolled Hand Rolled
 卷物 手巻

鰻厚焼き玉子 Grilled Eel and Thickly Pan-fried Egg Roll 海鰻厚焼玉子巻	\$228	\$128
焼きサーモン・タラバ蟹巻き Grilled Salmon and Taraba Crab Meat Roll 焼三文魚・鱈場蟹肉巻	\$258	\$138
焼き牛肉巻き（和風） Japanese Style Grilled Beef Roll 和風焼牛肉巻	\$228	\$118
カリフォルニアロール California Roll 加州巻	\$188	\$98
湯葉巻き Pan-Fried Bean Curd Roll with Vegetable 素食湯葉巻	\$138	-

別途10%のサービス料を頂戴いたします
 Prices are subject to 10% service charge
 另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

一品料理
A La Carte
一品料理

 きんき塩焼	\$1,738
Grilled Kinki Fish 鹽焼喜知次魚	
日本産鰻蒲焼	\$708
Grilled Japanese Eel 蒲焼日本鰻魚	
 銀鱈西京焼	\$398
Grilled Cod Fish with Saikyo Miso 西京焼銀鱈魚	
鰻の柳川煮	\$378
Simmered Eel in Yanagawa Style 鰻魚柳川煮	
牡蠣のネギ赤味噌焼き	\$278
Grilled Oyster with Scallion and Miso Sauce 京蔥、赤麵豉燒蠔	

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

一品料理
A La Carte
一品料理

旬の魚おろし煮 **\$398**
Simmered Seasonal Fish in Japanese Sauce
汁煮季節魚

鴨胸肉の塩焼き **\$438**
Grilled Duck Breast with Salt
鹽焼鴨胸肉

千両茄子田楽 **\$158**
Grilled Senryo Eggplant with Miso Sauce
焼田楽千両茄子

 ウニと蟹の茶碗蒸し **\$398**
Steamed Egg with Sea Urchin and Crab
海膽蟹脚蒸蛋

海鮮土瓶蒸し **\$398**
Seafood in Clear Soup Served with Clay Teapot
海鮮茶壺湯

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

麺類

Japanese Noodles

麺類

氷見うどん (温又は冷)	\$168
Himi Udon Noodles (Hot or Cold)	
氷見烏冬(熱或冷)	
白挽きそば (温又は冷)	\$148
Shirohiki Soba Noodles (Hot or Cold)	
白挽蕎麥麵(熱或冷)	
特選日本産黒毛和牛 (氷見うどん・白挽きそば)	\$518
Himi Udon Noodles or Shirohiki Soba Noodles with Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef	
特選日本黒毛和牛氷見烏冬/白挽蕎麥麵	
日本産野菜 (氷見うどん・白挽きそば)	\$238
Himi Udon Noodles or Shirohiki Soba Noodles with Japanese Vegetables	
日本野菜氷見烏冬/白挽蕎麥麵	
黒豚うどん鉄板焼	\$278
Teppanyaki Fried Udon Noodles with Kurobuta Pork	
鐵板黒豚肉炒烏冬	

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

鉄板焼 牛肉 アラカルト
Teppanyaki Beef A La Carte
牛肉鐵板燒

 日本産黒毛和牛テnderロイン Japanese Black Hair Wagyu Beef Tenderloin (A5) 日本黒毛和牛牛柳	\$ 1,288 (100g)
日本産黒毛和牛リブ・アイ・ロース Japanese Black Hair Wagyu Beef Rib Eye (A5) 日本黒毛和牛肉眼	\$ 2,008 (200g)
日本産黒毛和牛サーロイン Japanese Black Hair Wagyu Beef Sirloin (A5) 日本黒毛和牛西冷	\$ 2,008 (200g)
日本産黒毛和牛薄焼 Japanese Black Hair Wagyu Beef Roll (A5) 日本黒毛和牛薄焼卷	\$ 1,548 (150g)
豪州産和牛リブ・アイ・ロース Australian Wagyu Beef Rib Eye (M9) 澳洲和牛肉眼	\$ 1,030 (200g)
豪州産和牛薄焼 Australian Wagyu Beef Roll (M9) 澳洲和牛薄焼卷	\$ 728 (150g)

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鉄板焼 牛肉 アラカルト
Teppanyaki Beef A La Carte
牛肉鐵板燒

米国牛テnderロイン **\$ 518 (100g)**
U.S. Beef Tenderloin
美國牛柳

米国牛リブ・アイ・ロース **\$ 728 (150g)**
U.S. Beef Rib Eye
美國牛肉眼

米国牛薄焼 **\$ 618 (150g)**
U.S. Beef Roll
美國牛薄燒卷

豪州産ラムラック **\$398**
Australian Lamb Rack
澳洲羊架

 日本産穀物飼育の豚 **\$ 378 (120g)**
Japanese Grain-fed Pork Loin
日本大和穀飼猪

日本産鶏 **\$ 298 (120g)**
Japanese Chicken Steak
日本雞扒

フランス産フォアグラ **\$ 398 (120g)**
French Goose Liver
法國鵝肝

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鉄板焼 海鮮 アラカルト
Teppanyaki Seafood A La Carte
海鮮鐵板燒

 日本産鮑 **Market Price**
Japanese Abalone
日本鮑魚

 日本産伊勢海老 **Market Price**
Japanese Lobster
日本龍蝦

伊勢海老 **Market Price**
Local Lobster
本地龍蝦

活け車海老 **Market Price**
Live Prawn
活海蝦

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鉄板焼 海鮮 アラカルト
Teppanyaki Seafood A La Carte
海鮮鐵板燒

大車海老 \$308
King Prawn
大蝦

日本産鰻 \$728
Japanese Eel
日本鰻魚

粒貝 \$668
Whelk
響螺

帆立貝 \$308
Scallop
帆立貝

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

鉄板焼 野菜 アラカルト
Teppanyaki Vegetables A La Carte
野菜鐵板焼

日本産きのこの盛り合わせ Assorted Japanese Mushrooms 日本野菌	\$198
肉厚椎茸 Shiitake Mushroom 大冬菇	\$108
グリーンアスパラガス Asparagus 露筍	\$138
千両茄子 Senryo Eggplant 千両茄子	\$108
舞茸 Maitake Mushroom 舞茸	\$128
カボチャ Pumpkin 南瓜	\$88

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

鉄板焼 飯類 アラカルト
Teppanyaki Rice A La Carte
鐵板燒飯類

 黒トリュフと海胆の炊き込み御飯（6-8人前） （製作には 90 分かかります） Baked Rice with Black Truffle and Sea Urchin (For 6-8 Persons) (90 Minutes Preparation Time) 黑松露海膽焗飯（6 至 8 位用）（製作需時 90 分鐘）	\$2,288
うに焼飯 Fried Rice with Sea Urchin 海膽炒飯	\$398
日本産 にんにく焼飯 Fried Rice with Japanese Garlic 日本蒜蓉炒飯	\$98
牛肉焼飯 Fried Rice with Beef 牛肉炒飯	\$168
じゃこ山椒と生姜の焼飯 Fried Rice with Sichuan Pepper Dried Baby Sardines and Chopped Ginger 山椒銀魚薑粒炒飯	\$158
海鮮焼飯 Fried Rice with Seafood 海鮮炒飯	\$188

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

天麩羅
Tempura
天婦羅

天麩羅盛り合わせ \$438
Deluxe Assorted Tempura Platter
特上天婦羅拼盤

野菜天麩羅盛り合わせ \$258
Assorted Vegetable Tempura Platter
野菜天婦羅拼盤

 南アフリカ産鮑 \$408
South African Abalone Tempura
南非鮑魚

 うにの帆立貝はさみ揚げ \$178
Scallop with Sea Urchin Tempura
海膽釀帆立貝

江戸前穴子 \$198
Edo Sea Eel
江戸前海鰻

タラバ蟹 \$208
King Crab Leg
鱈場蟹脚

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

天麩羅

Tempura

天婦羅

活け海老 \$398

Live Prawn Tempura

活蝦

ソフトシェルクラブ \$228

Soft Shell Crab Tempura

軟殼蟹

桜海老かき揚げ \$178

Deep Fried Sakura Shrimp Cake

炸櫻花蝦餅

鱈・プラムソースと紫蘇 \$108

Perilla Leaf Roll with Whiting Fish and Plum Sauce

沙鰩魚梅子醬紫蘇葉

レンコン真丈 \$88

Lotus Root Paste Tempura

蓮藕真丈餅

山芋真丈海苔山椒 \$98

Japanese Yam Paste with Seaweed and Sichuan Pepper Tempura

山芋真丈海苔山椒

 山芋ウニ湯葉巻き \$178

Pan-Fried Bean Curd Roll with Japanese Yam and Sea Urchin

山芋海膽腐皮卷

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

料理長特製 旬の料理
Chef's Seasonal Special Dinner Course
廚師長特選季節料理

旬の料理
Seasonal Special Dinner Course
季節料理

\$1,908

旬の前菜、旬の刺し身5点、煮物、鉄板料理、握り寿司6貫、
巻物1種、香の物、止椀、水菓子、甘味

Seasonal Appetizer, 5 Kinds of Seasonal Sashimi, Simmered Dishes, Teppanyaki
Dishes, 6 Pieces of Nigiri Sushi, Sushi Roll, Pickles, Soup, Japanese Fruit and Desserts

季節前菜、時令刺身5款、煮物、鉄板料理、手握寿司6件、
巻物1款、香菜、碗物、日本水果及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

懐石料理

Kaiseki Course

懐石料理

田舎家おまかせ懐石

Inakaya Special Kaiseki Course

\$2,780

田舎家特選懐石料理

先付、椀物、御造り、焼き物、煮物、揚げ物、鉄板焼き（日本産黒毛和牛薄焼付野菜）、野菜うどん又はじゃこ山椒焼飯、水菓子、甘味

Appetizer, Clear Soup, Sashimi, Grilled Dish, Simmered Dish, Deep Fried Dish, Teppanyaki Japanese Black Hair Wagyu Beef Roll (A5), Vegetable Udon in Soup or Fried Rice, Japanese Fruit and Desserts

前菜、清湯、刺身、焼物、煮物、炸物、日本黒毛和牛薄焼卷、野菜烏冬或山椒銀魚炒飯、日本水果及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費



お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

懐石料理
Kaiseki Course
懐石料理

ベジタリアン懐石
Vegetarian Kaiseki Course
素菜懐石料理

\$928

先付、椀物、炊き合せ、鉄板焼き野菜の盛り合わせ、野菜天麩羅、生野菜、野菜
鮓、氷見うどん（温又は冷）、水菓子、甘味

Appetizer, Clear Soup, Simmered Dish, Teppanyaki Vegetables, Vegetable Tempura,
Fresh Vegetables, Vegetable Sushi, Himi Udon (Hot or Cold), Fruit and Dessert

前菜、清湯、煮物、野菜鉄板焼、野菜天婦羅、新鮮野菜、野菜寿司、氷見烏冬
（熱或冷）、水果及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

特選日本産黒毛和牛コース

Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef Course

特選日本黒毛和牛套餐

特選日本産黒毛和牛 すき焼き鍋

Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef Sukiyaki Hot Pot Course **\$1,838**

特選日本黒毛和牛壽喜焼套餐

先付、御造り3種盛り、すき焼き鍋、特選日本産黒毛和牛 160g、日本産卵、玉葱、白葱、菊菜、焼豆腐、榎茸、椎茸、丁子麩、白滝、季節の生麩、ふわ玉ご飯、香の物、止碗、水菓子、甘味

Appetizer, Sashimi (3 Kinds), Sukiyaki Hot Pot, Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef (160g), Japanese Egg, Onion, Long Onion, Chrysanthemum Greens, Seared Bean Curd, Enoki Mushroom, Shiitake Mushroom, Cyouji Gluten, Konjac Noodle, Seasonal Gluten, Rice with Sukiyaki Sauce, Pickles, Miso Soup, Fruit and Dessert

前菜、刺身(3款)、壽喜焼鍋、特選日本黒毛和牛 160g、日本雞蛋、洋蔥、長葱、春菊、燒豆腐、金針菇、冬菇、丁子麵筋、芋絲、季節麵筋、壽喜焼風味飯、香菜、麵豉湯、水果及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

特選日本産黒毛和牛コース
Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef Course
特選日本黒毛和牛套餐

特選日本産黒毛和牛又は黒豚 しゃぶしゃぶ鍋

Shabu Shabu Hot Pot Course

(Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef or Kurobuta Pork)

\$1,838

特選日本黒毛和牛或黒豚涮涮鍋套餐

先付、御造り3種盛り、しゃぶしゃぶ鍋、特選日本産黒毛和牛又は黒豚 160g、白菜、白葱、菊菜、豆腐、榎茸、椎茸、葛切り、季節の生麩、御飯、香の物、止碗、水菓子、甘味

Appetizer, Sashimi (3 Kinds), Shabu Shabu Hot Pot, Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef or Kurobuta Pork (160g), Chinese Cabbage, Long Onion, Chrysanthemum Greens, Bean Curd, Enoki Mushroom, Shiitake Mushroom, Arrowroot Noodle, Seasonal Gluten, Rice, Pickles, Miso Soup, Fruit and Dessert

前菜、刺身(3款)、涮涮鍋、特選日本黒毛和牛或黒豚 160g、大白菜、長葱、春菊、豆腐、金針菇、冬菇、葛絲、季節麵筋、白飯、香菜、麵豉湯、水果及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鉄板焼コース料理
Teppanyaki Course
鐵板燒套餐

二人鉄板焼コース

Teppanyaki Course for Two Persons

\$4,098

二人鐵板燒套餐

先付、特選日本産黒毛和牛御造り又は御造り3種盛り、季節のスープ フォアグラ
田舎家風、豪州産伊勢海老、サラダ、特選日本産黒毛和牛サーロイン季節野菜添え
、じゃこ山椒焼飯、香の物、止碗、水菓子、甘味

Appetizer, Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef Sashimi or Sashimi (3 Kinds),
Seasonal Soup, Goose Liver in Inakaya Style, Australian Lobster, Salad, Selected Japanese
Black Hair Wagyu Beef Sirloin Served with Seasonal Vegetable, Fried Rice with Sichuan
Pepper Dried Baby Sardines, Pickles, Miso Soup, Fruit and Dessert

前菜、特選日本黒毛和牛刺身或刺身(3款)、季節湯、田舎家鵝肝、澳洲龍蝦、沙
律、特選日本黒毛和牛西冷伴季節野菜、山椒銀魚炒飯、香菜、麵豉湯、水果及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鉄板焼コース料理
Teppanyaki Course
鐵板燒套餐

日本産鮑と和牛コース
Japanese Abalone and Wagyu Beef Course
日本鮑魚及和牛套餐

\$1,978

先付、御造り3種盛り、日本産鮑、フォアグラ田舎家風、サラダ、特選日本産黒毛和牛サーロイン又はテンダーロイン、じゃこ山椒焼飯、香の物、止碗、水菓子、甘味

Appetizer, Sashimi (3 Kinds), Japanese Abalone, Goose Liver in Inakaya Style, Salad, Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef Sirloin or Tenderloin, Fried Rice with Sichuan Pepper Dried Baby Sardines, Pickles, Miso Soup, Fruit and Dessert

前菜、刺身(3款)、日本鮑魚、田舎家鵝肝、沙律、特選日本黒毛和牛西冷或牛柳、山椒銀魚炒飯、香菜、麵豉湯、水果及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鉄板焼コース料理
Teppanyaki Course
鐵板燒套餐

牛肉鉄板焼コース

Beef Teppanyaki Course

\$1,738

牛肉鐵板燒套餐

先付、季節のスープ、旬の魚、車海老、サラダ、米国牛厚焼又は薄焼、旬の野菜
3種、焼飯、香の物、止碗、水菓子、甘味

Appetizer, Seasonal Soup, Seasonal Fish, Prawn, Salad, U.S. Beef Steak or Roll, Seasonal
Vegetables (3 Kinds), Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Fruit and Dessert

前菜、季節湯、季節魚、海蝦、沙律、美國牛肉厚燒或薄燒卷、季節野菜(3款)、
炒飯、香菜、麵豉湯、水果及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鉄板焼コース料理
Teppanyaki Course
鐵板燒套餐

海の幸鉄板焼コース
Seafood Course
海鮮鐵板燒套餐

\$1,778

先付、御造り三種盛り、帆立貝、旬の魚、日本産鮑、サラダ、大海老、旬の野菜
3種、焼飯、香の物、止碗、水菓子、甘味

Appetizer, Sashimi (3 Kinds), Scallop, Seasonal Fish, Japanese Abalone, Salad, King
Prawn, Seasonal Vegetables (3 Kinds), Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Fruit and
Dessert

前菜、刺身(三款)、帆立貝、季節魚、日本鮑魚、沙律、大蝦、季節野菜(3款)、
炒飯、香菜、麵豉湯、水果及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

水菓子と甘味
Fruit and Dessert
水果及甜品


 抹茶パフェ	\$148
Green Tea Parfait 抹茶芭菲	
抹茶蕨餅	\$108
Green Tea Warabi Mochi 抹茶蕨餅	
生茶ゼリー アイスクリーム添え	\$128
Unfermented Green Tea Jelly with Ice Cream 生茶啫喱伴雪糕	
丸ごと柚子のシャーベット	\$138
Whole Yuzu Sorbet 原個柚子雪葩	
丸ごとパイナップルのシャーベット	\$138
Whole Pineapple Sorbet 原個菠蘿雪葩	
丸ごと白桃のシャーベット	\$138
Whole White Peach Sorbet 原個白桃雪葩	

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

水菓子と甘味
Fruit and Dessert
水果及甜品

日本産 メロン Japanese Honeydew Melon 日本蜜瓜	\$228
季節の果物盛り合わせ Seasonal Fruit Platter 季節鮮果拼盤	\$278
アイスクリーム (小豆・黒胡麻・抹茶・海塩) Ice-cream (Red Bean/ Black Sesame/ Green Tea/ Sea Salt) 雪糕 (紅豆/ 黑芝麻/ 抹茶/ 海鹽)	\$78
牛乳プリン Japanese Milk Pudding 牛奶布甸	\$98

お祝いケーキを当店でご予約いただけます。ご予約は、お受取希望日の3日前までにご予約下さい。
Whole cake is also available for ordering. Please order 3 days in advance.
本店為閣下提供蛋糕預訂服務，敬請在三日前預訂。

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜