

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

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

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

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

料理長のお奨めの定食

Chef's Recommended Lunch Course

田舎家壽司長精選午餐

\$910

昼おつまみ小皿 3 品、サラダ、茶碗蒸し、刺身 3 点、煮物又は焼き物、握り 5 貫、のり巻 1 本、香の物、味噌汁、デザート

3 Kinds of Assorted Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, 3 Kinds of Sashimi, Simmered Dish or Grilled Dish, 5 Pieces of Nigiri Sushi, 1 Piece of Seaweed Roll, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜 3 款、沙律、茶碗蒸蛋、刺身 3 款、煮物或燒物、手握壽司 5 件、卷物 1 款、香菜、麵豉湯及甜品

松花堂弁当

Japanese Traditional Bento Course

松花堂便當

\$500

松花堂 (6 品)、御飯、香の物、味噌汁、甘味

Bento Dishes (6 items), Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

松花堂 (6 款料理)、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

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

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

田舎家特選懐石

Inakaya Special Kaiseki Course

\$680

田舎家特選懐石料理

先付、お造り、土瓶蒸し、焼物、天扶羅、サラダ、鉄板焼、焼飯、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Sashimi, Clear Soup Served with Clay Teapot, Grilled Dish, Tempura, Salad, Teppanyaki, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、刺身、茶壺湯、焼物、天婦羅、沙律、鐵板焼、炒飯、香菜、麵豉湯及甜品

ベジタリアン懐石

Vegetarian Kaiseki Course

\$450

素菜懐石料理

先付、向付、吸物椀、野菜鮓、強肴、氷見うどん、甘味

Appetizer, Fresh Vegetables, Soup, Vegetable Sushi, Vegetable Dish, Himi Udon Noodles and Dessert

前菜、新鮮野菜、湯、野菜壽司、野菜料理、氷見烏冬及甜品

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

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

お造り御膳

Sashimi Course

刺身套餐

\$500

先付、サラダ、茶碗蒸し、お造り、御飯、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Assorted Sashimi, Rice, Pickles,
Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、刺身、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

鮭御膳

Sushi Course

壽司套餐

\$480

先付、サラダ、茶碗蒸し、鮭盛り合わせ、野菜天麩羅、ミニスープうどん、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Assorted Sushi, Vegetable Tempura,
Udon Noodles in Soup (Mini) and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、雜錦壽司、野菜天婦羅、迷你湯烏冬及甜品

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

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

三色丼定食

Deluxe Sashimi on Sushi Rice Course

\$720

三色刺身飯定食

先付、サラダ、茶碗蒸し、三色丼（とろ ウニ イクラ）、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Prime Tuna, Sea Urchin and Salmon Roe on Sushi Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、金槍魚腹 海膽 三文魚籽壽司飯、香菜、麵豉湯及甜品

特製ちらし丼定食

Special Sashimi on Sushi Rice Course

\$580

特製雜錦刺身飯定食

先付、サラダ、茶碗蒸し、特製ちらし丼、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Special Sashimi on Sushi Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、特製雜錦刺身壽司飯、香菜、麵豉湯及甜品

ばらちらし丼定食

Chopped Shashimi on Sushi Rice Course

\$400

角切刺身飯

先付、サラダ、茶碗蒸し、ばらちらし丼、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Chopped Shashimi on Sushi Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、角切刺身飯、香菜、麵豉湯及甜品

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

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

炙り丼定食

Seared Sashimi on Sushi Rice Course

\$400

火炙刺身飯定食

先付、サラダ、茶碗蒸し、炙り丼、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer ,Salad, Steamed Egg Custard, Seared Assorted Sashimi on Sushi Rice,
Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、火炙刺身飯、香菜、麵豉湯及甜品

焼魚御膳

Grilled Fish Course

\$400

焼魚套餐

先付、茶碗蒸し、焼魚、御飯、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Steamed Egg Custard, Grilled Fish, Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、茶碗蒸蛋、焼魚、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

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

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

天麩羅御膳

Tempura Course

天婦羅套餐

\$420

先付、お造り、茶碗蒸し、天麩羅、御飯、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Sashimi, Steamed Egg Custard, Tempura, Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、刺身、茶碗蒸蛋、天婦羅、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

日本産豚とんかつ御膳

Deep Fried Japanese Pork Chop Course

炸日本豬扒套餐

\$390

先付、サラダ、茶碗蒸し、とんかつ穀物飼育やまと、御飯、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Deep Fried Grain Fed Yamato Pork, Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、炸日本大和穀飼豬扒、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

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

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

米国牛セット

U.S. Beef Teppanyaki Course

美國牛肉鐵板燒套餐

\$480

サラダ、お造り、牛肉（厚焼又は薄焼）、焼野菜、焼飯、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Sashimi, Beef (Steak or Roll), Stir Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、刺身、牛肉（厚燒或薄燒卷）、炒菜、炒飯、香菜、麵豉湯及甜品

海の幸セット

Seafood Teppanyaki Course

海鮮鐵板燒套餐

\$500

サラダ、お造り、大車海老、帆立貝、サーモン、焼野菜、焼飯、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Sashimi, King Prawn, Scallop, Salmon, Stir Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、刺身、大蝦、帆立貝、三文魚、炒菜、炒飯、香菜、麵豉湯及甜品

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

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

フォアグラ、活鮑と米国牛セット

Goose Liver, Abalone and U.S. Beef Course

鵝肝、活鮑魚及美國牛肉套餐

\$670

サラダ、フォアグラ、活鮑、牛肉厚焼、焼野菜、焼飯、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Goose Liver, Fresh Abalone, Beef Steak, Stir Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、鵝肝、活鮑魚、牛肉厚焼、炒菜、炒飯、香菜、麵豉湯及甜品

活伊勢海老と米国牛セット

Lobster and U.S. Beef Course

活龍蝦及美國牛肉套餐

\$820

サラダ、活伊勢海老、牛肉厚焼、焼野菜、焼飯、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Fresh Lobster, Beef Steak, Stir Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、活龍蝦、牛肉厚焼、炒菜、炒飯、香菜、麵豉湯及甜品

牛肉鉄板焼コースがプラス\$400にて豪州産和牛、\$700にて日本産和牛に変更することができます

Additional \$400 for Australian Wagyu beef and \$700 for Japanese Wagyu Beef for Beef Teppanyaki Course

牛肉鐵板燒套餐可另加\$400 轉澳洲和牛，或加\$700 轉日本和牛

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

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

鰻丼定食

Grilled Eel on Rice Course

\$500

焼鰻魚飯定食

サラダ、鰻丼、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Grilled Eel on Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、焼鰻魚飯、香菜、麵豉湯及甜品

特選和牛肉丼定食

Prime Wagyu Beef on Rice Course

\$400

特選和牛飯定食

サラダ、特選和牛肉丼、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Prime Wagyu Beef on Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、特選和牛飯、香菜、麵豉湯及甜品

豚生姜焼丼定食

Simmered Sliced Pork with Ginger Sauce on Rice Course

\$390

生薑豚肉飯定食

サラダ、豚生姜焼丼、香の物、味噌汁、甘味

Simmered Sliced Pork with Ginger Sauce on Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、生薑豚肉飯、香菜、麵豉湯及甜品

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

水菓子と甘味 **FRUIT AND DESSERT** 鮮果及甜品

日本産 メロン Japanese Honeydew Melon 日本蜜瓜	\$220
季節の果物盛合せ Seasonal Fruit Platter 季節鮮果拼盤	\$278
アイスクリーム(小豆・黒胡麻・抹茶・黒砂糖) Ice-cream (Red Bean/ Black Sesame/ Green Tea/ Brown Sugar) 雪糕 (紅豆/ 黑芝麻/ 抹茶/ 黑糖)	\$78
丸ごと柚子のシャーベット Whole Yuzu Sorbet 原個柚子雪葩	\$138
丸ごとパイナップルのシャーベット Whole Pineapple Sorbet 原個菠蘿雪葩	\$138
丸ごと白桃のシャーベット Whole White Peach Sorbet 原個白桃雪葩	\$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

Drinks

Coffee	\$58
Coffee/ Decaffeinated/ Espresso/ Cappuccino/ Cafe Latte/ Mocha/ Double Espresso	
Tea	\$48
Earl Gray Tea/ English Breakfast Tea/ Jasmine Tea	
Iced Tea/Coffee	\$58
Classic Lemon/ Iced Coffee	
Fresh Juice	\$68
Orange/ Grapefruit/ Mango	
Chilled Juice	\$58
Pineapple/ Apple/ Tomato Juice	
Natural Mineral Water	
Aqua Energy (500ML)	\$68
Aqua Energy (1.5L)	\$150
Sparkling	
Aqua Energy (750ML)	\$118

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