

## 揚げ物 Deep Fried Dishes

什錦天婦羅	\$180
Assorted Tempura 天ぷら盛り合わせ	
什錦野菜天婦羅	\$120
Assorted Vegetable Tempura 野菜天ぷら盛り合わせ	
吉列日本黒豚肉	\$180
Deep Fried Japanese Pork Cutlet 黒豚とんかつ	
吉列廣島蠔	\$120
Deep Fried Breaded Oyster 牡蠣フライ	
炸豆腐	\$60
Deep Fried Bean Curd 揚げ出し豆腐	

## 煮物 Stewed Dishes

汁煮魚頭	時價
Stewed Fish Head 魚の頭荒煮	
牛肉鍋	\$180
Beef Sukiyaki in Hot Pot すき焼き	
豆腐鍋	\$90
Bean Curd Vegetable in Hot Pot 湯豆腐鍋	
日式泡菜海鮮鍋	\$180
Hot Pot of Seafood with Kimchi Sauce 海鮮キムチ鍋	

## 手卷 Hand Roll

肥吞拿魚腩	\$200
Otoro 大トロ	
吞拿魚背	\$150
Maguro まぐろ	
特上北海道馬糞海膽	\$220
Prime Sea Urchin(Hokkaido)特上うに	
北海道馬糞海膽	\$200
Sea Urchin(Hokkaido)うに	
三文魚籽	\$80
Salmon Roe いくら	
帶子	\$70
Scallop ホタテ	
三文魚	\$50
Salmon サーモン	
香蔥吞拿魚腩蓉	\$150
Minced Tuna with Spring Onion ねぎとろ	
牛油果鰻魚	\$80
Eel and Avocado 鰻アボカド	
加州卷	\$60
California Roll カリフォルニア巻き	
炸軟蟹	\$80
Soft Shell Crab ソフトシェルクラブ	
天婦羅蝦	\$70
Shrimp Tempura 海老天	
納豆/梅紫蘇	\$40
Fermented Soy Bean/ Plum Shiso Leaf 納豆/梅紫蘇	
青瓜/ 日本蘿蔔	\$30
Cucumber 胡瓜/お新香	
甜蛋	\$45
Sweet Egg 玉子	

另加一服務費 Subject to 10% Service Charge 10%のサービス料を別途申し受けます

## 卷物 Sushi Roll

香蔥吞拿魚腩蓉卷	\$150
Minced Tuna Spring Onion Roll ねぎとろ巻き	
炸軟蟹卷	\$120
Soft Shell Crab Roll ソフトシェルクラブ巻き	
天婦羅蝦卷	\$100
Shrimp Tempura 海老天巻き	
太卷	\$160
Futo maki 太巻き	
牛油果鰻魚卷	\$120
Eel Avocado Roll 鰻アボカド巻き	
加州卷	\$100
California Roll カリフォルニア巻き	
吞拿魚背卷	\$150
Lean Tuna Roll 鉄火巻き	
三文魚卷	\$60
Salmon Roll サーモン巻き	
納豆卷	\$50
Fermented Soy Bean Roll 納豆巻き	
青瓜卷	\$40
Cucumber Roll かつば巻き	
日本蘿蔔卷	\$40
Pickles Roll お新香巻き	
梅紫蘇卷	\$50
Plum Shiso Leaf Roll 梅紫蘇巻き	
甜蛋卷	\$45
Sweet Egg Roll 玉子巻き	

## 串焼 Yakitori

每串/Skewer

牛脷	\$60
Ox Tongue 牛タン	
日本和牛	\$180
Wagyu Beef Chunk 和牛	
牛肋筋	\$40
Beef Tendon 牛すじ	
鶏肉丸捧	\$35
Chicken Meatball つくね	
鶏軟骨	\$20
Chicken Soft Bone なんこつ	
豚腩肉	\$30
Grilled Pork 豚肉	
鶏骨猪肉腸	\$30
Pork Sausage with bone 骨付きチキンソーセージ	
煙肉蠔卷	\$40
Oyster かきベーコン巻き	
白鱈	\$70
Fresh Eel 白鰻焼き	
日本銀杏	\$30
Ginkgo Nuts ぎんなん	
鮮冬菇	\$20
Fresh Mushroom しいたけ	
日本青椒仔	\$20
Green Pepper ししとう	
大蔥雞肉	\$45
Chicken Meat with Shallot 鶏ネギ巻き	

## 焼物 Grilled Dishes

焼三文魚/ 油金魚頭	\$180
Grilled Fish Head (Salmon or Yellow Tail) サーモン/はまち頭塩焼き	
焼三文魚/ 油金魚胶	\$260
Grilled Fish Jaw (Salmon or Yellow Tail) サーモン/はまちかま塩焼き	
鰻魚蒲焼	\$280
Grilled Eel with Teriyaki Sauce 鰻蒲焼き	
銀鱈魚京焼	\$260
Grilled Cod Fish with Teriyaki Sauce 銀鱈西京焼き	
鹽焼鯖魚	\$100
Grilled Mackerel 鯖塩焼き	
網焼牛肉	\$380
Grilled Angus Beef with Homemade Sauce 牛肉網焼き	
猪肉生姜焼	\$100
Sautéed Pork with Ginger Sauce 豚生姜焼き	
焼茄子	\$50
Grilled Eggplant ナス焼き	
炒雑菜	\$70
Fried Assorted-Vegetables 野菜炒め	

## 刺身 Sashimi

什錦刺身拼盆	松 Matsu	\$680
Sashimi Platter 刺身盛り合わせ	竹 Take	\$580
特上北海道馬糞海膽		\$500
Prime Sea Urchin(Hokkaido)特上うに		
北海道馬糞海膽		\$450
Sea Urchin(Hokkaido)うに		
左口魚薄切		\$200
Thinly Sliced Flounder 平目薄造り		
深海池魚薄切		\$300
Thinly Sliced Yellow Jack シマアジ薄造り		
池魚碎切(配薑蔥)		\$240
Horse Mackerel Tataki with Spring Onion Ginger 鱈たたき		
三文魚子		\$100
Salmon Roe いくら		
肥吞拿魚腩/火灸肥吞拿腩	每件/Each	\$130
Otoro/Lightly Grilled Otoro 大とろ/炙り大とろ		
中吞拿魚腩		\$120
Chutoro 中とろ		
吞拿魚背		\$110
Maguro まぐろ		
深海池魚		\$60
Yellow Jack シマアジ		
牡丹蝦		\$90
Botan Shrimp 牡丹海老		
甜蝦(2隻)		\$40
Sweet Shrimp(2pcs)甘海老(2つ)		
帶子		\$60
Scallop ホタテ		
油甘魚		\$40
Yellow Tail はまち		
三文魚腩/火灸三文魚腩		\$40
Salmon Belly/Lightly Seared Salmon Belly サーモン腹/炙りサーモン腹		
三文魚		\$30
Salmon サーモン		

另加一服務費 Subject to 10% Service Charge 10%のサービス料を別途申し受けます

## 壽司 Sushi

雜錦壽司拼盆	松 Matsu(10 件) \$580
Sushi Platter お寿司盛り合わせ	竹 Take(8 件) \$480
	(每件)
特上北海道馬糞海膽	\$200
Prime Sea Urchin(Hokkaido)特上うに	
北海道馬糞海膽	\$150
Sea Urchin(Hokkaido)うに	
肥吞拿魚腩/火灸肥吞拿腩	\$130
Otoro/Lightly Grilled Otoro 大とろ/炙り大とろ	
中吞拿魚腩	\$120
Chutoro 中とろ	
吞拿魚背	\$110
Maguro まぐろ	
香蔥吞拿魚腩蓉軍艦	\$80
Minced Tuna with Spring Onion ねぎとろ	
池魚	\$50
Horse Mackerel 鰯	
深海池魚	\$60
Yellow Jack シマアジ	
油甘魚	\$40
Yellow Tail はまち	
牡丹蝦	\$90
Botan Shrimp 牡丹海老	

## 壽司 Sushi

	(每件)
甜蝦 Sweet Shrimp 甘海老	\$40
帶子 Scallop ホタテ	\$40
三文魚腩/火炙三文魚腩 Salmon Belly/Lightly Seared Salmon Belly サーモン腹/炙りサーモン腹	\$40
三文魚子 Salmon Roe いくら	\$50
海鰻 Sea Eel 穴子	\$60
鰻魚 Eel 鰻	\$50
蟹子/三文魚/甜蛋 Crab/Salmon/Sweet Egg とびこ/鮭/玉子	\$30
蟹柳 Japanese Style Crabmeat カニカマ	\$25

## 鐵板 A La Carte

伊勢海老	生龍蝦 時價
Fresh Lobster 伊勢海老	
日本鮑魚	時價
Japanese Abalone 生あわび	
日本象拔蚌	時價
Japanese Geoduck 生ミルガイ	
A5 和牛	\$530
A5 Japanese Beef 特選 A5 和牛	
美國牛肉	\$480
U.S. Beef Rib Eye アメリカ産リブアイ	
鹿兒島黒豚薄片	\$368
Kagoshima Berkshire Pig 鹿兒島黒豚	
紐西蘭羊架(三件)	\$248
N.Z. Lamb Chop ニュージールランド産ラム	
活鰻魚	\$380
Eel 鰻	
法國鵝肝(二件)	\$228
Foie Gras フランス産フォアグラ	
大虎蝦	\$160
King Prawn キング海老	
銀鱈魚	\$148
Cod Fish 銀鱈	
帆立貝	\$180
Scallop ホタテ	
廣島蠔	\$148
Hiroshima Oyster 広島牡蠣	
和牛炒飯	\$168
Fried Rice with Beef 和牛焼飯	
海鮮炒飯	\$168
Fried Rice with Seafood 海鮮焼飯	

另加一服務費 Subject to 10% Service Charge 10%のサービス料を別途申し受けます

**伊勢海老鐵板餐(二人前)**

Lobster Teppanyaki Set (for two)  
伊勢海老の鉄板焼きコース (二人前)

**先付**

Appetizer 先付

**時令沙律**

Season Salad サラダ

**煎鵝肝**

Foie Gras フォアグラ

**季節魚**

Season Fish 魚

**伊勢海老**

Lobster 伊勢海老

**A5 黒毛和牛・時令蔬菜**

A5 Japanese Beef. Season Vegetable A5 和牛.野菜

**和牛炒飯**

Japanese Beef with Fried Rice 和牛焼飯

**吸物**

Soup 吸い物

**温室鮮果**

Season Fresh Fruit 果物

\$1888

日本象拔蚌鐵板餐(二人前)

Japanese Geoduck Clam Teppanyaki Set (for two)

日本産ミルガイの鉄板焼きコース (二人前)

先付

Appetizer 先付

時令沙律

Season Salad サラダ

煎鵝肝

Foie Gras フォアグラ

季節魚

Season Fish 魚

日本象拔蚌

Japanese Geoduck 日本産のミルガイ

A5 黒毛和牛. 時令蔬菜

A5 Japanese Beef. Season Vegetable A5 和牛.野菜

和牛炒飯

Japanese Beef with Fried Rice 和牛焼飯

吸物

Soup 吸い物

温室鮮果

Season Fresh Fruit 果物

\$2088

日本鮑魚鐵板餐(二人前)

Japanese Abalone Teppanyaki Set (for two)

日本産鮑の鉄板焼きコース (二人前)

先付

Appetizer 先付

時令沙律

Season Salad サラダ

煎鵝肝

Foie Gras フォアグラ

季節魚

Season Fish 魚

日本鮑魚

Japanese Abalone 日本産鮑

A5 黒毛和牛・時令蔬菜

A5 Japanese Beef. Season Vegetable A5 和牛・野菜

和牛炒飯

Japanese Beef with Fried Rice 和牛焼飯

吸物

Soup 吸い物

温室鮮果

Season Fresh Fruit 果物

\$2088