

酒肴

Snack

佐酒小食

ふぐの味醂干し

\$140

Grilled Dried Puffer Fish

焼雞泡魚味醂乾

枝豆

\$80

Green Soy Bean

枝豆

漬物盛り合わせ

\$160

Assorted Pickles Platter

香菜拼盤

白蝦唐揚げ

\$150

Deep Fried White Shrimp

炸白蝦

鶏軟骨唐揚げ

\$90

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

酒肴

Snack

佐酒小食

さつま芋フライ Deep Fried Sweet Potato 炸蕃薯條	\$90
イカ塩辛 Salted Squid Guts 鹽辛魷魚漬	\$150
焼きカラスミ Grilled Karasumi 燒烏魚子片	\$180
鱈の焼干し Grilled Dried Cod Fish 燒銀雪魚乾片	\$120
イワシの焼干し Grilled Dried Sardines 燒沙甸魚乾片	\$130

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

\$980

Chef's Recommended Lunch Course

田舎家壽司長精選午餐

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

\$530

Japanese Traditional Bento Course

松花堂便當

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

\$680

Inakaya Special Kaiseki Course

田舎家特選懐石料理

先付、お造り、土瓶蒸し、焼物、天婦羅、サラダ、鉄板焼、御飯、香の物、味噌汁、甘味

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

前菜、刺身、茶壺湯、焼物、天婦羅、沙律、鐵板燒、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

ベジタリアン懐石

\$450

Vegetarian Kaiseki Course

素菜懐石料理

先付、向付、吸物椀、野菜鮎、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

\$500

Sashimi Course

刺身套餐

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

\$480

Sushi Course

壽司套餐

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

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	\$280
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/ Yuzu) 雪糕(紅豆/ 黑芝麻/ 抹茶/ 海鹽/ 柚子)	\$80
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	\$140
丸ごと白桃のシャーベット Whole White Peach Sorbet 原個白桃雪葩	\$140

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 (750ML) **\$80**

Aqua Energy (1.5L) **\$98**

Sparkling **\$98**

San Pellegrino (750ML)

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