

季節のお奨め料理
Seasonal Recommendations
季節推介料理

キンメ鯛胡麻ソースの風味 Golden Eye Snapper with Homemade Sesame Sauce 金目鯛配自家製胡麻醬	\$320
白梅貝の磯煮 Braised White Whelk 磯煮白梅貝	\$220
ムラサキ海胆・白エビとイクラ添り Whole Purple Sea Urchin Served with White Shrimps and Salmon Roe 紫海膽佐富山白蝦及三文魚籽	\$380
アイナメの煮つけ Greenling with Garlic and Tomato Sauce 愛魚女蒜味糖茄汁	\$200
燻し真鯛 Smoked Sea Bream 竹葉香燻真鯛魚	\$260

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

季節のお奨め料理
Seasonal Recommendations
季節推介料理

鱧天ぷら梅ダレ添え Pike Conger Tempura with Plum Sauce 鱧魚天麩羅梅汁掛芡	\$280
鉄板焼き広島牡蠣 Teppanyaki Hiroshima Oyster 鐵板燒廣島蠔	\$200
マテ貝の酒盗 Razor Clams in Salted Pickled Bonito's Guts Sauce 酒盗嚙子皇	\$280
あさりの酒蒸し Steamed Clams in Sake 清酒大蜆	\$280

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

ふぐの味醂干し Grilled Dried Puffer Fish 焼雞泡魚味醂乾	\$140
枝豆 Green Soy Bean 枝豆	\$80
漬物盛り合わせ Assorted Pickles Platter 香菜拼盤	\$160
白蝦唐揚げ Deep Fried White Shrimp 炸白蝦	\$150
鶏軟骨唐揚げ Deep Fried Chicken Soft Bone 脆炸雞軟骨	\$90

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

\$90

さつま芋フライ

Deep Fried Sweet Potato

炸蕃薯條

\$150

イカ塩辛

Salted Squid Guts

鹽辛魷魚漬

\$180

焼きカラスミ

Grilled Karasumi

燒烏魚子片

\$120

鱈の焼干し

Grilled Dried Cod Fish

燒銀雪魚乾片

\$130

イワシの焼干し

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

サラダ

Salad

沙律

田舎家風海の幸サラダ 和風ドレッシング	\$320
Inakaya Sashimi Salad Served with Japanese Style Salad Dressing	
田舎家刺身沙律配和風沙律醬	
桜エビと蟹サラダ	\$220
Cherry Shrimps and Crab Salad	
櫻花蝦蟹肉沙律	
ソフトシェルクラブサラダ スパイシーマヨネーズ	\$220
Soft Shell Crab Salad Served with Spicy Mayonnaise	
軟殻蟹沙律配辣蛋黃醬	
アロエベラとワカメサラダ	\$190
Seaweed Salad with Aloe Vera	
蘆薈海藻沙律	

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	\$170
Seaweed Salad Served with Ginger Salad Dressing	
海藻沙律配生薑沙律醬	
トマトサラダ 青紫蘇ドレッシング	\$160
Tomato Salad Served with Perilla Leaf Salad Dressing	
番茄沙律配紫蘇沙律醬	
とびこサラダ 自家製マヨネーズ	\$150
Flying Fish Roe Salad Served with Home-made Mayonnaise	
蟹籽沙律配自家製蛋黃醬	

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 Supreme Assorted Sashimi Platter (9 Kinds) 極上刺身拼盤(九款)	\$1,780
本日のお奨め 5種盛り合わせ Special Assorted Sashimi Platter (5 Kinds) 特上刺身拼盤(五款)	\$1,250
伊勢海老 Lobster 龍蝦	Market Price
日本産和牛 Japanese Wagyu Beef 日本和牛	\$920
うに Sea Urchin 海膽	\$650
本鮪とろ Prime Tuna 金槍魚腹	\$900

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

本鮪赤身 Red Tuna 金槍魚赤身	\$400
旬の白身魚薄造り Thinly Sliced White Fish 季節白身魚薄切	\$550
金目鯛 Alfonsino 金目鯛	\$500
縞鯨 Striped Jack 深海池魚	\$420
ヒラマサ Yellowtail Kingfish 平政魚	\$400

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	\$190
粒貝 Whelk 響螺	\$800
帆立貝 Scallop 帆立貝	\$300
赤貝 Ark Shell 赤貝	\$280
牡丹海老 Botan Shrimp 牡丹蝦	\$180

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 Deluxe Sushi Platter (12 Pieces) 特上壽司拼盤 (十二件)	\$1,250
上鮨盛り合わせ 8 貫 Special Sushi Platter (8 Pieces) 上壽司拼盤 (八件)	\$830

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	\$180
本鮪赤身 Red Tuna Sushi 金槍魚赤身壽司	\$90
旬の白身魚 Seasonal White Fish Sushi 季節白身魚壽司	\$80
金目鯛 Alfonsino Sushi 金目鯛	\$100
縞鯨 Striped Jack Sushi 深海池魚壽司	\$90
鰈の縁側 Flounder Edge 右口魚邊壽司	\$120

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

鮓

Sushi

壽司

ヒラマサ Yellowtail Kingfish Sushi 平政魚壽司	\$80
日本産鰻 Japanese Eel Sushi 日本鰻魚壽司	\$90
穴子 Sea Eel Sushi 海鰻壽司	\$100
うに Sea Urchin Sushi 海膽壽司	\$160
赤貝 Ark Shell Sushi 赤貝壽司	\$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

鮓
Sushi
壽司

牡丹海老 Botan Shrimp Sushi 牡丹蝦壽司	\$180
甘海老 Sweet Shrimp Sushi 甜蝦壽司	\$70
帆立貝 Scallop Sushi 帆立貝壽司	\$80
玉子焼 Omelette Sushi 玉子壽司	\$60
サーモン Salmon Sushi 三文魚壽司	\$60

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

巻き物と手巻鮪
Rolled / Hand Rolled
巻物 / 手巻

巻き物	手巻鮪
Rolled	Hand Rolled
巻物	手巻

フォアグラとレタスの手巻き Foie Gras in Crystal Fold Hand Roll 鵝肝生菜包手巻	-	\$140
---	---	-------

葱とろ巻 Chopped Prime Tuna and Spring Onion Roll 香葱金槍魚腹巻	\$240	\$150
---	-------	-------

スパイシーツナ巻 Spicy Tuna Roll 辣金槍魚巻	\$220	\$120
--------------------------------------	-------	-------

ソフトシェルクラブ巻 Deep Fried Soft Shell Crab Roll 炸軟殼蟹巻	\$220	\$120
--	-------	-------

車海老天麩羅巻 Shrimp Tempura Roll 海蝦天婦羅巻	\$230	\$120
--	-------	-------

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

巻き物と手巻鮓

Rolled / Hand Rolled

卷物 / 手巻

巻き物

手巻鮓

Rolled

Hand Rolled

卷物

手巻

鰻厚焼き玉子

\$230

\$130

Grilled Eel and Thickly Pan-fried Egg Roll

海鰻厚焼玉子巻

焼きサーモン・タラバ蟹巻き

\$260

\$140

Grilled Salmon and Taraba Crab Meat Roll

焼三文魚・鱈場蟹肉巻

焼き牛肉巻き (和風)

\$230

\$120

Japanese Style Grilled Beef Roll

和風焼牛肉巻

カリフォルニアロール

\$190

\$100

California Roll

加州巻

湯葉巻き

\$140

-

Pan-Fried Bean Curd Roll with Vegetable

素食湯葉巻

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

一品料理
A La Carte
一品料理

 きんき塩焼 Grilled Kinki Fish 鹽焼喜知次魚	\$1,750
日本産鰻蒲焼 Grilled Japanese Eel 蒲焼日本鰻魚	\$700
 銀鱈西京焼 Grilled Cod Fish with Saikyo Miso 西京焼銀鱈魚	\$420
鰻の柳川煮 Simmered Eel in Yanagawa Style 鰻魚柳川煮	\$380
塩焼きマグロのカマ Grilled Tuna Collar 鹽焼吞拿魚胶	\$380

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

一品料理
A La Carte
一品料理

金目鯛兜煮 Broiled Snapper's Head in Sauce 金目鯛兜煮	\$380
フグの唐揚げ Deep Fried Puffer Fish 河豚唐揚	\$550
千両茄子田楽 Grilled Senryo Eggplant with Miso Sauce 焼田楽千両茄子	\$160
 ウニと蟹の茶碗蒸し Steamed Egg with Sea Urchin and Crab 海膽蟹脚蒸蛋	\$380
海鮮土瓶蒸し Seafood in Clear Soup Served with Clay Teapot 海鮮茶壺湯	\$380

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

麺類

Japanese Noodles

麺類

氷見うどん (温又は冷)	\$170
Himi Udon Noodles (Hot or Cold)	
氷見烏冬(熱或冷)	
白挽きそば (温又は冷)	\$150
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)	\$520
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)	\$240
Himi Udon Noodles or Shirohiki Soba Noodles with Japanese Vegetables	
日本野菜氷見烏冬/白挽蕎麥麵	
豚うどん鉄板焼	\$300
Teppanyaki Fried Udon Noodles with Pork	
鐵板豚肉炒烏冬	

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
牛肉鐵板焼

 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	\$ 1,280 (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	\$ 2,000 (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	\$ 2,000 (200g)
日本産黒毛和牛薄焼 Japanese Black Hair Wagyu Beef Roll (A5) 日本黒毛和牛薄焼巻	\$ 1,550 (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	\$ 1,100 (200g)
豪州産和牛薄焼 Australian Wagyu Beef Roll (M9) 澳洲和牛薄焼巻	\$ 780 (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


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

米国牛テンダーロイン \$ 520 (100g)
U.S. Beef Tenderloin
美國牛柳

米国牛リブ・アイ・ロース \$ 750 (150g)
U.S. Beef Rib Eye
美國牛肉眼

米国牛薄焼 \$ 650 (150g)
U.S. Beef Roll
美國牛薄焼卷

豪州産ラムラック \$400
Australian Lamb Rack
澳洲羊架



 スペイン産黒毛豚ステーキ \$ 400 (120g)
Iberico Pork Loin
西班牙黒毛豚肉

日本産鶏ステーキ \$ 290 (120g)
Japanese Chicken Steak
日本雞扒

フランス産フォアグラ \$ 400 (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

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

 日本産鮑 Japanese Abalone 日本鮑魚	Market Price
 日本産伊勢海老 Japanese Lobster 日本龍蝦	Market Price
伊勢海老 Local Lobster 本地龍蝦	Market Price
活け車海老 Live Prawn 活海蝦	Market Price

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

大車海老 \$310
King Prawn
大蝦

日本産鰻 \$800
Japanese Eel
日本鰻魚

粒貝 \$800
Whelk
響螺

帆立貝 \$300
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	\$200
肉厚椎茸 Shiitake Mushroom 大冬菇	\$110
グリーンアスパラガス Asparagus 露筍	\$140
千両茄子 Senryo Eggplant 千両茄子	\$110
舞茸 Maitake Mushroom 舞茸	\$130
カボチャ Pumpkin 南瓜	\$90

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

黒トリユ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)	\$2,280
うに焼飯 Fried Rice with Sea Urchin 海膽炒飯	\$390
日本産 にんにく焼飯 Fried Rice with Japanese Garlic 日本蒜蓉炒飯	\$90
牛肉焼飯 Fried Rice with Beef 牛肉炒飯	\$160
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	\$150
海鮮焼飯 Fried Rice with Seafood 海鮮炒飯	\$180

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

天麩羅

Tempura

天婦羅

天麩羅盛り合わせ Deluxe Assorted Tempura Platter 特上天婦羅拼盤	\$450
野菜天麩羅盛り合わせ Assorted Vegetable Tempura Platter 野菜天婦羅拼盤	\$260
 南アフリカ産鮑 South African Abalone Tempura 南非鮑魚	\$400
 うにの帆立貝はさみ揚げ Scallop with Sea Urchin Tempura 海膽釀帆立貝	\$190
江戸前穴子 Edo Sea Eel 江戸前海鰻	\$200
タラバ蟹 King Crab Leg 鱈場蟹腳	\$200

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

天麩羅

Tempura

天婦羅

活け海老 Live Prawn Tempura 活蝦	\$420
ソフトシェルクラブ Soft Shell Crab Tempura 軟殻蟹	\$230
桜海老かき揚げ Deep Fried Sakura Shrimp Cake 炸櫻花蝦餅	\$170
鱈・プラムソースと紫蘇 Perilla Leaf Roll with Whitting Fish and Plum Sauce 沙鮫魚梅子醬紫蘇葉	\$110
レンコン真丈 Lotus Root Paste Tempura 蓮藕真丈餅	\$120
山芋真丈海苔山椒 Japanese Yam Paste with Seaweed and Sichuan Pepper Tempura 山芋真丈海苔山椒	\$100
 山芋ウニ湯葉巻き Pan-Fried Bean Curd Roll with Japanese Yam and Sea Urchin 山芋海膽腐皮卷	\$200

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

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

\$1,900

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、鐵板料理、手握壽司 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

懐石料理

Kaiseki Course

懐石料理

田舎家おまかせ懐石

Inakaya Special Kaiseki Course

\$2,380

田舎家特選懐石料理

先付、椀物、御造り、焼き物、煮物、揚げ物、鉄板料理、しよくじ、水菓子、甘味

Appetizer, Clear Soup, Sashimi, Grilled Dish, Simmered Dish, Deep Fried Dish,
Teppanyaki Dishes, Meal, Japanese Fruit and Desserts

前菜、清湯、刺身、煮物、炸物、鐵板料理、食事、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

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

\$980

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、野菜鮨、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、野菜鐵板焼、野菜天婦羅、新鮮野菜、野菜壽司、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

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 \$1,850

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、長蔥、
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

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

\$1,850

(Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef or Iberico Pork)
特選日本黒毛和牛或西班牙豚肉涮涮鍋套餐

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スペイン産豚 160g
、白菜、白葱、菊菜、豆腐、榎茸、椎茸、葛切り、季節の生麩、氷見うどん、水菓子、甘味

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

前菜、刺身 (3 款)、涮涮鍋、特選日本黒毛和牛或西班牙豚肉 160g、大白菜、長葱、春
菊、豆腐、金針菇、冬菇、葛絲、季節麵筋、氷見烏冬、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

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

\$4,100

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、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, 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、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

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

\$1,980

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、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, 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、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

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

\$1,750

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

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

\$1,800

海鮮鐵板燒套餐


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

水菓子と甘味
Fruit and Dessert
水果及甜品

 抹茶パフェ Green Tea Parfait 抹茶芭菲	\$150
抹茶蕨餅 Green Tea Warabi Mochi 抹茶蕨餅	\$110
生茶ゼリー アイスクリーム添え Unfermented Green Tea Jelly with Ice Cream 生茶啫喱伴雪糕	\$130
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

水菓子と甘味
Fruit and Dessert
水果及甜品

日本産 メロン \$220
Japanese Honeydew Melon
日本蜜瓜

季節の果物盛り合わせ \$280
Seasonal Fruit Platter
季節鮮果拼盤

アイスクリーム (小豆・黒胡麻・抹茶・海塩・柚子) \$80
Ice-cream (Red Bean/ Black Sesame/ Green Tea/ Sea Salt/ Yuzu)
雪糕 (紅豆 / 黑芝麻 / 抹茶 / 海鹽 / 柚子)

牛乳プリン \$90
Japanese Milk Pudding
牛奶布甸

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