

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

昼ビジネス定食

Inakaya Business Lunch Course

\$980

田舎家壽司長精選午餐

昼おつまみ小皿 2 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、デザート

2 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 and Dessert

前菜二款、沙律、茶碗蒸蛋、刺身三款、煮物或燒物、手握壽司五件、卷物一款、甜品

田舎家特選懷石

Inakaya Special Kaiseki Course

\$780

田舎家特選懷石料理

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、燒物、天婦羅、沙律、鐵板燒、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

10%のサービス料を別途申し受けます
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

\$630

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

鮨御膳

Sushi Course

\$600

壽司套餐

先付、サラダ、茶碗蒸し、すし盛り合わせ、野菜天麩羅、ミニかけうどん、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

10%のサービス料を別途申し受けます
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

\$800

鵝肝、活鮑魚及美國牛肉套餐

サラダ、お造り、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, Assorted Sashimi, Goose Liver, Fresh Abalone, Beef Steak, Stir Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、刺身、鵝肝、活鮑魚、牛肉厚燒、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

\$950

活龍蝦及美國牛肉套餐

サラダ、お造り、活伊勢海老、牛肉厚焼、焼野菜、焼飯、香の物、味噌汁、甘味

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

沙律、刺身、活龍蝦、牛肉厚燒、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

10%のサービス料を別途申し受けます
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費