

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 <b>Deep Fried Sweet Potato</b> 炸蕃薯條	\$90
イカ塩辛 <b>Salted Squid Guts</b> 鹽辛魷魚漬	\$150
焼きカラスミ <b>Grilled Karasumi</b> 燒烏魚子片	\$180
鱈の焼干し <b>Grilled Dried Cod Fish</b> 燒銀雪魚乾片	\$120
イワシの焼干し <b>Grilled Dried Sardines</b> 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

田舎家特選懐石

\$800

**Inakaya Special Kaiseki Course**

田舎家特選懐石料理

先付、お造り、スープ、焼物、天婦羅、サラダ、鉄板焼、チャーハン、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Sashimi, Seasonal Soup, Grilled Dish, Tempura, Salad, Teppanyaki, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、刺身、季節湯、焼物、天婦羅、沙律、鐵板燒、鐵板炒飯、香菜、麵豉湯及甜品

ベジタリアン懐石

\$600

**Vegetarian Kaiseki Course**

素菜懐石料理

先付、向付、吸物椀、野菜鮓、煮物、野菜天婦羅、鉄板焼、氷見うどん、甘味

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

前菜、新鮮野菜、湯、野菜壽司、煮物、野菜天婦羅、鐵板燒、冰見烏冬及甜品

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

料理長のお奨めの定食 \$1120

## **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、刺身 4点、一品料理(一つ)、握り 6貫、  
のり巻 1本、香の物、スープ、デザート

3 Kinds of Assorted Appetizer, Salad, 4 Kinds of Sashimi, Main Course ,  
6 Pieces of Nigiri Sushi, 1 Piece of Seaweed Roll, Pickles, Seasonal Soup and Dessert

前菜 3 款、沙律、刺身 4 款、和食一款、手握壽司 6 件、卷物 1 款、香菜、  
季節湯及甜品

特製ちらし丼定食 \$640

## **Special Sashimi on Sushi Rice Course**

### 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

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

\$650

**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

鮨御膳

\$620

**Sushi Course**

壽司套餐

先付、サラダ、茶碗蒸し、鮨盛り合わせ、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

四色丼定食 \$720

**Deluxe Sashimi on Sushi Rice Course**

四色刺身飯定食

先付、サラダ、茶碗蒸し、四色丼(葱トロ、ウニ、イクラ、帆立貝)、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Sushi Rice Bowl (Minced Tuna with Green Onion, Sea Urchin, Salmon Roe, Scallop), Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、四色丼(香蔥吞拿魚, 海膽, 三文魚籽, 帆立貝)、香菜、麵豉湯及甜品

炙り丼定食 \$600

**Seared Sashimi on Sushi Rice Course**

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

ばらちらし \$480

**Chopped Shashimi on Sushi Rice Course**

**YzSh—**



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

~~YzSh—~~

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

活鮑と米国牛セット

**\$820**

**Abalone and U.S. Beef Course**

活鮑魚及美國牛肉套餐

サラダ、茶碗蒸し、お造り、アヒルのレバー、活鮑、牛肉厚焼、焼野菜、焼飯、  
香の物、味噌汁、甘味

Salad, Steamed Egg Custard, Sashimi, Duck Liver, Fresh Abalone, Beef Steak, Stir Fried  
Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、茶碗蒸蛋、刺身、鴨肝、活鮑魚、牛肉厚燒、鐵板炒野菜、鐵板炒飯、香菜、  
麵豉湯及甜品

活伊勢海老と米国牛セット

**\$970**

**Lobster and U.S. Beef Course**

活龍蝦及美國牛肉套餐

サラダ、茶碗蒸し、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, Steamed Egg Custard, Sashimi, Fresh Lobster, Beef Steak,  
Stir Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、茶碗蒸蛋、刺身、活龍蝦、牛肉厚燒、鐵板炒野菜、鐵板炒飯、香菜、  
麵豉湯及甜品

牛肉鐵板燒コースがプラス\$300にて豪州産和牛、\$500にて日本産和牛に変更することができます

Additional \$300 for Australian Wagyu beef and \$500 for Japanese Wagyu Beef for Beef Teppanyaki Course

牛肉鐵板燒套餐可另加\$300轉澳洲和牛，或加\$500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

海の幸セット

\$700

**Seafood Teppanyaki Course**

海鮮鐵板燒套餐

サラダ、茶碗蒸し、お造り、旬の海鮮3種類、焼野菜、焼飯、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Steamed Egg Custard, Sashimi, Seasonal Seafood 3 Types, Stir Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、茶碗蒸蛋、刺身、季節海鮮3款、鐵板炒野菜、鐵板炒飯、香菜、麵豉湯及甜品

焼魚御膳

\$600

**Grilled Fish Course**

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

**\$720**

**Tempura Course**

天婦羅套餐

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

豚とんかつ御膳

**\$600**

**Deep Fried Pork Chop Course**

日式炸豬扒套餐

先付、サラダ、茶碗蒸し、豚とんかつ、御飯、香の物、味噌汁、甘味

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

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、日式炸豬扒、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

アメリカ産のビーフに変更+\$100, オーストラリア産和牛に変更+\$300, 日本和牛に変更+\$600

Change to U.S Prime Beef +\$100, Australian Wagyu+\$300, Japanese Wagyu +\$600

轉美國牛肉+\$100, 澳洲和牛+\$300, 日本和牛+\$600

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

特選和牛肉丼定食

**Prime Wagyu Beef on Rice Course**

特選和牛飯定食

**\$700**

サラダ、前菜、茶碗蒸し、特選和牛肉丼、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Appetizer, Steamed Egg Custard, Prime Wagyu Beef on Rice,  
Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、前菜、茶碗蒸蛋、特選和牛飯、香菜、麵豉湯及甜品

鰻丼定食

**Grilled Eel on Rice Course**

焼鰻魚飯定食

**\$700**

サラダ、前菜、茶碗蒸し、鰻丼、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Appetizer, Steamed Egg Custard, Grilled Eel on Rice, Pickles, Miso Soup and  
Dessert

沙律、前菜、茶碗蒸蛋、焼鰻魚飯、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

# 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

# 水菓子と甘味 **FRUIT AND DESSERT** 鮮果及甜品

日本産 メロン <b>Japanese Honeydew Melon</b> 日本蜜瓜	<b>\$220</b>
季節の果物盛合せ <b>Seasonal Fruit Platter</b> 季節鮮果拼盤	<b>\$280</b>
アイスクリーム (小豆・黒胡麻・抹茶・海塩) <b>Ice-cream (Red Bean/ Black Sesame/ Green Tea/ Sea Salt/ Yuzu)</b> 雪糕 (紅豆/ 黑芝麻/ 抹茶/ 海鹽/ 柚子)	<b>\$80</b>
丸ごとパイナップルのシャーベット <b>Whole Pineapple Sorbet</b> 原個菠蘿雪葩	<b>\$140</b>
丸ごと白桃のシャーベット <b>Whole White Peach Sorbet</b> 原個白桃雪葩	<b>\$140</b>

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