

か
い
か

海
賀

鉄
板
焼

KAIKA
SUSHI & TEPPANYAKI

LUNCH MENU

ランチメニュー

Semi Lunch Buffet

午市自助沙律吧 套餐

半自助沙律吧	成人	HK \$268
Free Flow Semi Buffet Salad Bar	Adult	
サラダバー (半ビュッフェ)	大人	
	小童	HK \$218
	Children	
	子供	

半自助沙律吧 + 主菜	HK \$328 UP 起
Semi-Buffet Lunch Set	
セミビュッフェランチセットサラダバー + メインディッシュ	

頭盤, 是日餐湯及甜品 (自助餐桌)

Appetizer, Daily Soup & Dessert from the Buffet Table

前菜、日替わりスープ、デザート、ビュッフェ、選べるメインディッシュ

咖啡或茶

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

<< 額外收費 Additional >>

加\$88/位 每日精選刺身

Add \$88/person for a Daily Selected Sashimi

+\$88/名様 日替わり刺身

加\$58/位 由喇酒師每日精選清酒一杯

Add \$58/person for a selected glass of Sake recommended
by our sake sommelier

+\$58/名様 ききさけ師厳選 日替わり日本酒一杯

誠に勝手ながら、全ての値段は香港ドルで、10%のサービス料を別途申し受けます

All prices in HK dollar and subject to 10% service charge

以上價格為港幣並設加一服務費

Main Course 主菜

鮨・御饈

Sushi Lunch

角切魚生井

HK\$ 328

Mixed Sashimi Rice Bowl

ばらちらし井

海膽三文魚子香蔥吞拿魚腩蓉井

HK\$ 498

Sea Urchin, Salmon Roes and Minced Tuna with
Onion Rice Bowl

雲丹いくら蔥とろ井

刺身御饈

HK\$ 498

Assorted Sashimi Set

あ造御饈

(刺身六點、白飯、牛肝菌濃湯)

(Sashimi 6 kinds, Rice, Creamy Porcini Mushroom Soup)

(あ造六點、御飯、ポルチーニ茸のスープ)

壽司御饈

HK\$ 528

Assorted Sushi Set

壽司御饈

(壽司十件、鰹魚湯烏冬)

(Sushi 10 kinds, Udon in Bonito Soup)

(壽司十貫、鰹だしうどん)

誠に勝手ながら、全ての値段は香港ドルで、10%のサービス料を別途申し受けます

All prices in HK dollar and subject to 10% service charge

以上價格為港幣並設加一服務費

Main Course 主菜

和食

Washoku

照焼鰻魚丼定食 HK\$ 328

Teriyaki Eel on Rice Bowl Set

鰻丼

銀雪魚西京焼定食 HK\$ 328

Grilled Marinated Black Cod with Miso Set

銀たら西京焼き定食

豚肉生薑焼定食 HK\$ 328

Pork Shogayaki Set

豚の生姜焼き定食

A4 和牛鍋焼烏冬定食 HK\$ 398

A4 Wagyu Beef Nabe Yaki Udon Set

A4 和牛鍋焼きうどんの定食

蘭王蛋 A4 日本和牛丼定食 HK\$ 428

A4 Japanese Wagyu with Ranou Egg on Rice Bowl Set

A4 和牛丼蘭王卵のせセット

Main Course 主菜

鐵板燒 Teppanyaki

鐵板澳洲牛柳套餐 (+\$200 轉 A4 和牛)

HK\$ 428

Teppanyaki Beef Tenderloin Set (+200 change A4 Wagyu)

鐵板燒テンドーロイン 御膳 (A4 和牛に変更 追加料金 \$200)

(澳洲牛柳、櫻花蝦和牛炒飯、牛肝菌濃湯)

(Australian Beef Tenderloin, Sakura Shrimp and Wagyu Fried Rice,
Creamy Porcini Mushroom Soup)

(豪州産牛テンドーロイン、桜エビ和牛炒飯、ポルチーニ茸のスープ)

鐵板海鮮套餐

HK\$ 428

Teppanyaki Seafood Set

鐵板燒海鮮 御膳

(帆立貝、大蝦、銀雪魚、櫻花蝦和牛炒飯、牛肝菌濃湯)

(Scallop, Prawn, Black Cod, Sakura Shrimp and Wagyu Fried Rice,
Creamy Porcini Mushroom Soup)

(ホタテ、エビ、銀鱈、桜エビ和牛炒飯、ポルチーニ茸のスープ)

鐵板鮑魚套餐

HK\$ 598

Teppanyaki Abalone Set

鐵板燒鮑 御膳

(大蝦、南非鮑魚、澳洲牛柳、櫻花蝦和牛炒飯、牛肝菌濃湯)

(Prawn, Abalone, Australian Beef Tenderloin, Sakura Shrimp and Wagyu Fried Rice, Creamy Porcini Mushroom Soup)

(エビ、アフリカ産鮑、豪州産牛テンダーロイン、桜エビ和牛炒飯、
ポルチーニ茸のスープ)

鐵板龍蝦二人套餐(+ \$200 轉 A4 和牛)

HK\$ 1388

Teppanyaki Lobster for Two (+200 change A4 Wagyu)

鐵板燒ロブスター 御膳 二人前 (A4 和牛に変更 追加料金 \$200)

(南非鮑魚、活龍蝦、澳洲牛柳、櫻花蝦和牛炒飯、牛肝菌濃湯)

(Abalone, Live Lobster, Australian Beef Tenderloin, Sakura Shrimp and Wagyu Fried Rice, Creamy Porcini Mushroom Soup)

(アフリカ産鮑、伊勢海老、豪州産牛テンダーロイン、桜エビ和牛炒飯、
ポルチーニ茸のスープ)

誠に勝手ながら、全ての値段は香港ドルで、10%のサービス料を別途申し受けます

All prices in HK dollar and subject to 10% service charge

以上價格為港幣並設加一服務費

鐵板燒追加項目
Teppanyaki Additional Item
鉄板焼追加アイテム

A5 和牛牛柳 A5 Wagyu Tenderloin A5 和牛 テンダーロイン	HK\$ 500 (80g)
美國牛肉薄燒 US Beef Roll アメリカ産牛肉薄焼き	HK\$ 198 (80g)
愛媛縣雞扒 Ehime Chicken 愛媛県産鶏肉	HK\$ 128 (80g)
鵝肝 Foie Gras フォアグラ	HK\$ 188
活龍蝦 Live Lobster 伊勢海老	HK\$ 500
銀雪魚 Black Cod 銀鱈	HK\$ 138
鐵板北海道帶子 Hokkaido Scallop 鉄板焼北海道帆立貝	HK\$ 108
鐵板雜菜 Assorted Vegetable 鉄板焼き野菜	HK\$ 78

誠に勝手ながら、全ての値段は香港ドルで、10%のサービス料を別途申し受けます

All prices in HK dollar and subject to 10% service charge

以上價格為港幣並設加一服務費