

## 季節のお奨め料理

## Seasonal Recommendations

## 季節推介料理

白身魚とキャビア、土佐ゼリー添え White Fish with Caviar with Tosa Jelly 白身魚伴魚子醬配土佐啫喱	\$160
グレープフルーツ風味のホタテのタルタル、大根のババロア添え Grapefruit Scallop Tatar with Radish Bavarian Cream 柚香帶子他他佐蕪菁巴伐利亞奶油	\$210
ウニと松葉ガニのタルト Sea Urchin and Matsuba Crab Meat Tart 海膽松葉蟹肉撻	\$180
愛媛県産スズキの塩焼き Salt-grilled Ehime Red Seabream 鹽燒愛媛縣真鯛	\$250
鉄板焼 北海道産ホタテ、ウニ Teppanyaki Hokkaido Scallops and Sea Urchin 鐵板燒北海道帆立貝尊菜海膽	\$350

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

タラバガニの脚の天ぷら Tempura King Crab Legs 鱈場蟹脚天婦羅	\$320
黒トリュフソースの鉄板焼きロブスター Teppanyaki Lobster with Black Truffle Sauce 鐵板燒龍蝦伴黑松露醬	\$450
和牛リブローズのすき焼き（甘唐辛子と常緑ピーマン添え） Japanese Wagyu Rib Sukiyaki with Sweet and Long Green Peppr 日本和牛肋條壽喜燒伴甘長青椒. 金山粒麵豉醬	\$450
冷たいそばに新鮮なエビと山芋を添えて Cold Soba Noodles with Fresh Shrimp with Yam 山芋鮮蝦冷蕎麥麵	\$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

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 燒銀鱈魚乾片	\$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

## サラダ

## Salad

## 沙律

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

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

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 Lobste 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

## 鮪

## 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

鮨  
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

アヒルのレバーとレタスの手巻き  
Duck Liver in Crystal Fold Hand Roll  
鴨肝生菜包手巻

- \$140

葱とろ巻  
Chopped Prime Tuna and Spring Onion Roll  
香蔥金槍魚腹巻

\$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

Grilled Eel and Thickly Pan-fried Egg Roll

海鰻厚焼玉子巻

\$230

\$130

焼きサーモン・タラバ蟹巻き

Grilled Salmon and Taraba Crab Meat Roll

焼三文魚・鱈場蟹肉巻

\$260

\$140

焼き牛肉巻き（和風）

Japanese Style Grilled Beef Roll

和風焼牛肉巻

\$230

\$120

カリフォルニアロール

California Roll

加州巻

\$190

\$100

野菜巻き



Vegetable Roll

野菜巻

\$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

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
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
焼き椎茸とイクラ添え Grilled Shiitake Mushrooms with Salmon Roe 焼椎茸三文魚籽	\$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） Himi Udon Noodles (Hot or Cold)	\$170
氷見烏冬(熱或冷)	
白挽きそば（温又は冷） Shirohiki Soba Noodles (Hot or Cold)	\$150
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） Himi Udon Noodles or Shirohiki Soba Noodles with Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef	\$520
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） Himi Udon Noodles or Shirohiki Soba Noodles with Japanese Vegetables	\$240
日本野菜氷見烏冬/白挽蕎麥麵	
豚うどん鉄板焼 Teppanyaki Fried Udon Noodles with Pork	\$300
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 牛肉鐵板燒

 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) 日本黒毛和牛薄焼卷	\$ 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) 澳洲和牛薄焼卷	\$ 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nderロイン \$ 520 (100g)  
U.S. Beef Tenderloin  
美國牛柳

米国牛リブ・アイ・ローズ \$ 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

 イベリコ豚 \$ 500 (120g)  
Iberico Pig  
西班牙伊比利亞豬肉

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

フランス産アヒルのレバー \$ 400 (120g)  
French Duck Liver  
法國鴨肝

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  
海鮮鐵板燒

 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

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

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
温室栽培の緑ピーマン Greenhouse Green Peppers 温室青椒仔	\$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

 黒トリュ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 Dnd Sea Urchin (For 6-8 Persons)(90 Minutes Preparation Time) 黒松露海膽焗飯（6至 8位用）（製作需時 90分鐘）	<b>\$2,280</b>
うに焼飯 Fried Rice with Sea Urchin 海膽炒飯	<b>\$390</b>
日本産にんにく焼飯 Fried Rice with Japanese Garlic 日本蒜蓉炒飯	<b>\$90</b>
牛肉焼飯 Fried Rice with Beef 牛肉炒飯	<b>\$160</b>
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	<b>\$150</b>
海鮮焼飯 Fried Rice with Seafood 海鮮炒飯	<b>\$180</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

## 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 鱈場蟹脚	\$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

 お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

另加一服務費

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
広島産牡蠣の天ぷら Hiroshima Oyster Tempura 広島蠔	\$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

**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** **\$1,900**  
**Seasonal Special Dinner Course**  
**季節料理**

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、  
卷物1款、香菜、碗物、日本水果及甜品

## 懐石料理

### Kaiseki Course

## 懐石料理

#### 田舎家おまかせ懐石

\$2,380

#### Inakaya Special Kaiseki Course

#### 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、焼物、煮物、炸物、鉄板料理、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

\$980

### Vegetarian Kaiseki Course

### 素菜懐石料理

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、野菜鮓、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

\$1,850

### Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef Sukiyaki Hot Pot Course

## 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、焼豆腐、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

\$1,850

Shabu Shabu Hot Pot Course

(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

\$4,100

Teppanyaki Course for Two Persons

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、アヒルのレバー、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, Duck Liver, 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、鴨肝、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

\$1,980

#### Japanese Abalone and Wagyu Beef Course

#### 日本鮑魚及和牛套餐

先付、御造り 3種盛り、日本産鮑、アヒルのレバー、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, Duck Liver, 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、鴨肝、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**

**\$1,750**

**Beef Teppanyaki Course**

**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  
海鮮鐵板燒套餐

\$1,800


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), 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 Japanese Honeydew Melon 日本蜜瓜	\$220
季節の果物盛り合わせ 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・柚子) 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
牛乳プリン Japanese Milk Pudding 牛奶布甸	\$90

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