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

金目鯛のレタス巻き手巻き寿司 $160
Kinmedai Lettuce Hand Roll
金目鯛生菜包手卷

アジとナスのソース $180
Horse Mackerel with Eggplant Purée
竹荚魚伴茄子醬

ネギトロウニ巻き $220
Tuna and Uni Roll
吞拿魚海膽卷

秋鮭の幽庵焼き $250
Yuan-yaki Grilled Autumn Salmon
秋鮭幽奄燒

鉄板焼きズワイガニの爪肉 $280
Teppanyaki Matsuba Crab Claws
鐵板燒松葉蟹鉗

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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

北寄貝の山椒鉄板焼き $320
Teppanyaki Surf Clams with Sansho Pepper
鐵板燒山椒北寄貝

鉄板焼き オーストラリア産和牛タン $320
Teppanyaki Australian Wagyu Beef Tongue
鐵板燒澳洲和牛舌

和牛の牛カツ $320
Wagyu Katsu
吉列和牛

松葉蟹の冷やし素麺 $280
Cold Sōmen Noodles with Matsuba Crab Meat
松葉蟹肉冷素麵

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

酒肴
Snack
佐酒小食

ふぐの味醂干し **$140**
Grilled Dried Puffer Fish
燒雞泡魚味醂乾

枝豆 **$80**
Green Soy Bean
枝豆

漬物盛り合わせ **$160**
Assorted Pickles Platter
香菜拼盘

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

酒肴
Snack
佐酒小食

さつま芋フライ **$90**
Deep Fried Sweet Potato
炸蕃薯條

イカ塩辛 **$150**
Salted Squid Guts
鹽辛魷魚漬

焼きカラスミ **$180**
Grilled Karasumi
燒烏魚子片

鱈の焼干し **$120**
Grilled Dried Cod Fish
燒銀鱈魚乾片

イワシの焼干し **$130**
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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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
軟殼蟹沙律配辣蛋黃醬

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

御造り
Sashimi
刺身

本日のお奨め 9 種盛り合わせ **$1,780**
Supreme Assorted Sashimi Platter (9 Kinds)
極上刺身拼盘(九款)

本日のお奨め 5 種盛り合わせ **$1,250**
Special Assorted Sashimi Platter (5 Kinds)
特上刺身拼盘(五款)

伊勢海老 **Market Price**
Lobste
龍蝦

日本産和牛 **$920**
Japanese Wagyu Beef
日本和牛

うに **$650**
Sea Urchin
海膽

本鮪とろ **$900**
Prime Tuna
金槍魚腹

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

御造り
Sashimi
刺身

本鮪赤身 **$400**
Red Tuna
金槍魚赤身

旬の白身魚薄造り **$550**
Thinly Sliced White Fish
季節白身魚薄切

金目鯛 **$500**
Alfonsino
金目鯛

縞鯵 **$420**
Striped Jack
深海池魚

ヒラマサ **$400**
Yellowtail Kingfish
平政魚

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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**

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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**

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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

本鮪とろ / 炙りとろ **$180**
Prime Tuna/ Seared Prime Tuna Sushi
金槍魚腹/火炙金槍魚腹壽司

本鮪赤身 **$90**
Red Tuna Sushi
金槍魚赤身壽司

旬の白身魚 **$80**
Seasonal White Fish Sushi
季節白身魚壽司

金目鯛 **$100**
Alfonsino Sushi
金目鯛

縞鯵 **$90**
Striped Jack Sushi
深海池魚壽司

鰈の縁側 **$120**
Flounder Edge
右口魚邊壽司

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鮨
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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鮨
Sushi
壽司

牡丹海老 **$180**
Botan Shrimp Sushi
牡丹蝦壽司

甘海老 **$70**
Sweet Shrimp Sushi
甜蝦壽司

帆立貝 **$80**
Scallop Sushi
帆立貝壽司

玉子焼 **$60**
Omelette Sushi
玉子壽司

サーモン **$60**
Salmon Sushi
三文魚壽司

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

巻き物と手巻鮨
Rolled / Hand Rolled
巻物/手巻

	巻き物 Rolled 巻物	手巻鮨 Hand Rolled 手巻
アヒルのレバーとレタスの手巻き Duck Liver in Crystal Fold Hand Roll 鴨肝生菜包手卷	-	$140
葱とろ巻 Chopped Prime Tuna and Spring Onion Roll 香蔥金槍魚腹卷	$240	$150
スパイシーツナ巻 Spicy Tuna Roll 辣金槍魚卷	$220	$120
ソフトシェルクラブ巻 Deep Fried Soft Shell Crab Roll 炸軟殼蟹卷	$220	$120
車海老天麩羅巻 Shrimp Tempura Roll 海蝦天婦羅卷	$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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

巻き物と手巻鮨
Rolled / Hand Rolled
巻物/手巻

	巻き物 Rolled 巻物	手巻鮨 Hand Rolled 手巻
鰻厚焼き玉子 Grilled Eel and Thickly Pan-fried Egg Roll 海鰻厚燒玉子卷	**$230**	**$130**
焼きサーモン.タラバ蟹巻き Grilled Salmon and Taraba Crab Meat Roll 燒三文魚・鱈場蟹肉卷	**$260**	**$140**
焼き牛肉巻き（和風） Japanese Style Grilled Beef Roll 和風燒牛肉卷	**$230**	**$120**
カリフォルニアロール California Roll 加州卷	**$190**	**$100**
野菜巻き Vegetable Roll 野菜卷	**$140**	

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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 鹽燒喜知次魚	**$1,750**
日本産鰻蒲焼 Grilled Japanese Eel 蒲燒日本鰻魚	**$700**
銀鱈西京焼 Grilled Cod Fish with Saikyo Miso 西京燒銀鱈魚	**$420**
塩焼きマグロのカマ Grilled Tuna Collar 鹽燒吞拿魚胶	**$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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

一品料理
A La Carte
一品料理

金目鯛兜煮 **$380**
Broiled Snapper's Head in Sauce
金目鯛兜煮

焼き椎茸とイクラ添え **$160**
Grilled Shiitake Mushrooms with Salmon Roe
燒椎茸三文魚籽

ウニと蟹の茶碗蒸し **$380**
Steamed Egg with Sea Urchin and Crab
海膽蟹腳蒸蛋

海鮮土瓶蒸し **$380**
Seafood in Clear Soup Served with Clay Teapot
海鮮茶壺湯

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

麺類
Japanese Noodles
麺類

氷見うどん（温又は冷）
Himi Udon Noodles (Hot or Cold)
冰見烏冬(熱或冷) **$170**

白挽きそば（温又は冷)
Shirohiki Soba Noodles (Hot or Cold)
白挽蕎麥麵(熱或冷) **$150**

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
特選日本黑毛和牛冰見烏冬/白挽蕎麥麵 **$520**

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
日本野菜冰見烏冬/白挽蕎麥麵 **$240**

豚うどん鉄板焼
Teppanyaki Fried Udon Noodles with Pork
鐵板豚肉炒烏冬 **$300**

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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

日本産黒毛和牛テンダーロイン　**$ 1,280 (100g)**
Japanese Black Hair Wagyu Beef Tenderloin(A5)
日本黑毛和牛牛柳

日本産黒毛和牛リブ・アイ・ロース　**$ 2,000 (200g)**
Japanese Black Hair Wagyu Beef Rib Eye (A5)
日本黑毛和牛肉眼

日本産黒毛和牛サーロイン　**$ 2,000 (200g)**
Japanese Black Hair Wagyu Beef Sirloin (A5)
日本黑毛和牛西冷

日本産黒毛和牛薄焼　**$ 1,550 (150g)**
Japanese Black Hair Wagyu Beef Roll (A5)
日本黑毛和牛薄燒卷

豪州産和牛リブ・アイ・ロース　**$ 1,100 (200g)**
Australian Wagyu Beef Rib Eye (M9)
澳洲和牛肉眼

豪州産和牛薄焼　**$ 780 (150g)**
Australian Wagyu Beef Roll (M9)
澳洲和牛薄燒卷

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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

米国牛テンダーロイン U.S. Beef Tenderloin 美國牛柳	**$ 520 (100g)**
米国牛リブ・アイ・ロース U.S. Beef Rib Eye 美國牛肉眼	**$ 750 (150g)**
米国牛薄焼 U.S. Beef Roll 美國牛薄燒卷	**$ 650 (150g)**
豪州産ラムラック Australian Lamb Rack 澳洲羊架	**$400**
イベリコ豚 Iberico Pig 西班牙伊比利亞豬肉	**$ 500 (120g)**
日本産鶏ステーキ Japanese Chicken Steak 日本雞扒	**$ 290 (120g)**
フランス産アヒルのレバー French Duck Liver 法國鴨肝	**$ 400 (120g)**

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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**

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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

日本産鰻 Japanese Eel 日本鰻魚	**$800**
粒貝 Whelk 響螺	**$800**
帆立貝 Scallop 帆立貝	**$300**

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鉄板焼　野菜　アラカルト
Teppanyaki Vegetables A La Carte
野菜鐵板燒

日本産きのこの盛り合わせ **$200**
Assorted Japanese Mushrooms
日本野菌

肉厚椎茸 **$110**
Shiitake Mushroom
大冬菇

グリーンアスパラガス **$140**
Asparagus
露筍

温室栽培の緑ピーマン **$110**
Greenhouse Green Peppers
温室青椒仔

舞茸 **$130**
Maitake Mushroom
舞茸

カボチャ **$90**
Pumpkin
南瓜

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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） **$2,280**
Baked Rice with Black Truffle Dnd 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)

うに焼飯 **$390**
Fried Rice with Sea Urchin
海膽炒飯

日本産にんにく焼飯 **$90**
Fried Rice with Japanese Garlic
日本蒜蓉炒飯

牛肉焼飯 **$160**
Fried Rice with Beef
牛肉炒飯

じゃこ山椒と生姜の焼飯 **$150**
Fried Rice with Sichuan Pepper Dried Baby Sardines and Chopped Ginger
山椒銀魚薑粒炒飯

海鮮焼飯 **$180**
Fried Rice with Seafood
海鮮炒飯

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

天麩羅
Tempura
天婦羅

天麩羅盛り合わせ **$450**
Deluxe Assorted Tempura Platter
特上天婦羅拼盤

野菜天麩羅盛り合わせ **$260**
Assorted Vegetable Tempura Platter
野菜天婦羅拼盤

南アフリカ産鮑 **$400**
South African Abalone Tempura
南非鮑魚

うにの帆立貝はさみ揚げ **$190**
Scallop with Sea Urchin Tempura
海膽釀帆立貝

江戸前穴子 **$200**
Edo Sea Eel
江戸前海鰻

タラバ蟹 **$200**
King Crab Leg
鱈場蟹腳

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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 軟殼蟹	**$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 廣島蠔	**$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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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、
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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

懐石料理
Kaiseki Course
懷石料理

田舎家おまかせ懐石 — $2,380
Inakaya Special Kaiseki Course
田舎家特選懷石料理

先付、椀物、御造り、焼き物、煮物、揚げ物、鉄板料理、しょくじ、
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、燒物、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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

懐石料理
Kaiseki Course
懷石料理

ベジタリアン懐石 **$980**
Vegetarian Kaiseki Course
素菜懷石料理

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、野菜鐵板燒、野菜天婦羅、新鮮野菜、野菜壽司、
冰見烏冬(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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

特選日本産黒毛和牛コース
Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef Course
特選日本黑毛和牛套餐

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

特選日本黑毛和牛壽喜燒套餐

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)、壽喜燒鍋、特選日本黑毛和牛 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、壽喜燒風味飯、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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

特選日本産黒毛和牛コース
Selected Japanese Black Hair Wagyu Beef Course
特選日本黑毛和牛套餐

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)

特選日本黑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 WagyuBeef 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、特選日本黑毛和牛或西班牙豚肉 160g、大白菜、長蔥、春菊、豆腐、金針菇、冬菇、葛絲、季節麵筋、冰見烏冬、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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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 BeefSirloin Served with Seasonal Vegetable, Fried Rice with Sichuan Pepper Dried Baby Sardines, Pickles, Miso Soup, Fruit and Dessert

前菜、特選日本黑毛和牛刺身或刺身(3 款)、季節湯、鴨肝、龍蝦、
沙律、特選日本黑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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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 JapaneseBlack 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、特選日本黑毛和牛西冷、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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

鉄板焼コース料理
Teppanyaki Course
鐵板燒套餐

海の幸鉄板焼コース　**$1,800**
Seafood Course
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), 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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

水菓子と甘味
Fruit and Dessert
水果及甜品

抹茶パフェ **$150**
Green Tea Parfait
抹茶芭菲

抹茶蕨餅 **$110**
Green Tea Warabi Mochi
抹茶蕨餅

生茶ゼリーアイスクリーム添え **$130**
Unfermented Green Tea Jelly with Ice Cream
生茶啫喱伴雪糕

丸ごとパイナップルのシャーベット **$140**
Whole Pineapple Sorbet
原個菠蘿雪葩

丸ごと白桃のシャーベット **$140**
Whole White Peach Sorbet
原個白桃雪葩

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜

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

お薦め料理 Signature Dish 招牌菜