かいか

鉄板焼 海賀

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

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

<u><< 額外收費 Additional >></u>

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 由唎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・御饌
Sushi Lunch

角切魚生丼 HK$ 328

Mixed Sashimi Rice Bowl

ばらちらし丼

海膽三文魚子香蔥吞拿魚腩蓉丼 HK$ 498

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

雲丹いくら葱とろ丼

刺身御饌 HK$ 498

Assorted Sashimi Set

あ造御饌

(刺身六點、白飯、味噌湯)

(Sashimi 6 kinds, Rice, Miso Soup)

(あ造六点、御飯、味噌湯)

壽司御饌 HK$ 528

Assorted Sushi Set

寿司御饌

(壽司十件、 鰹魚湯烏冬)

(Sushi 10 kinds, Udon in Bonito Soup)

(寿司十貫、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

照燒鰻魚丼定食 HK$ 328

Teriyaki Eel on Rice Bowl Set

鰻丼

銀雪魚西京燒定食 HK$ 328

Grilled Marinated Black Cod with Miso Set

銀たら西京焼き定食

豚肉生薑燒定食 HK$ 328

Pork Shogayaki Set

豚の生姜焼き定食

A4 和牛鍋燒烏冬定食 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

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

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）

鉄板焼テンダーロイン　御膳（A4 和牛に変更 追加料金 $200）

（澳洲牛柳、黑松露醬櫻花蝦和牛炒飯、味噌湯）

（Australian Beef Tenderloin, Wagyu & Sakura Ebi Stir-fried Rice with Black Truffle Sauce, Miso Soup）

（豪州産牛テンダーロイン、黒トリュフペースト 桜エビ 和牛チャーハン、味噌湯）

鐵板海鮮套餐 HK$ 428

Teppanyaki Seafood Set

鉄板焼海鮮　御膳

（帆立貝、大蝦、銀雪魚、黑松露醬櫻花蝦和牛炒飯、味噌湯）

（Scallop, Prawn, Black Cod, Wagyu & Sakura Ebi Stir-fried Rice with Black Truffle Sauce, Miso Soup）

（ホタテ、エビ、銀鱈、黒トリュフペースト 桜エビ 和牛チャーハン、味噌湯）

鐵板鮑魚套餐 HK$ 598

Teppanyaki Abalone Set

鉄板焼鮑　御膳

（大蝦、南非鮑魚、澳洲牛柳、黑松露醬櫻花蝦和牛炒飯、味噌湯）

(Prawn, Abalone, Australian Beef Tenderloin, Wagyu & Sakura Ebi Stir-fried Rice with Black Truffle Sauce, Miso Soup)

（エビ、アフリカ産鮑、豪州産牛テンダーロイン、黒トリュフペースト 桜エビ 和牛チャーハン、味噌湯）

鐵板龍蝦二人套餐(+$200 轉 A4 和牛) HK$ 1388

Teppanyaki Lobster for Two (+200 change A4 Wagyu)

鉄板焼ロブスター　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、黑松露醬櫻花蝦和牛炒飯、味噌湯）

(Abalone, Live Lobster, Australian Beef Tenderloin, Wagyu & Sakura Ebi Stir-fried Rice with Black Truffle Sauce, Miso Soup)

（アフリカ産鮑、伊勢海老、豪州産牛テンダーロイン、黒トリュフペースト 桜エビ 和牛チャーハン、味噌湯）

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