

老舗はいつも新しい

天保元年（1830年）に初代灘屋萬助が
大阪に“なだ万”を開き
庖丁一筋の一徹さが鳴外、漱石を
そして数えきれぬ内外一流の
方々の身に余る大きな賛辞に報われ
いつしか花を結びました。

“老舗はいつも新しい”
そんな引き締めた心を大切に
四季折々の膳に真心を添え
繊細な感覚に育まれ
正統派日本料理の継承者として
誇りを込めて心に残る
“日本の料理”を幾久しく
お味わい下さい。

“An old store that has always been unique without losing its originality”

In 1830, Mr Mansuke Nadaya (Nadaman)
opened his restaurant in Osaka, Japan.
Concentrating earnestly on the culinary art,
Nadaman has gained a high reputation both
amongst the man on the street and many of
Japan's celebrities.

With a great sense of pride in its heritage,
Nadaman now presents dishes from one of
Japan's best cuisine, the Kaiseki-ryori.
We invite you to experience the true Nadaman
tradition of Japanese cooking which, we hope,
will live on for a long time.

歷久彌新的傳統老店

1830年，灘萬日本料理之創辦人灘屋萬助先生
於日本大阪開設他的第一間餐廳。

憑著對飲食藝術的摯誠專注，享負盛名的灘萬
一向於日本民眾及社會名流間獲得極高的評價。

時至今日，灘萬仍以其源遠流長的歷史自豪，
致力呈獻日本佳餚中的一大精髓 — 懷石料理。

誠意邀請閣下細味灘萬的東瀛烹飪傳統，
並期望此精妙的藝術能長久地傳承下去。

セットディナー
SPECIAL SET DINNER
特選晚餐

懷石料理
KAISEKI
懷石料理

(ラストオーダー 8:30pm last order 8:30pm 最後點餐時間 8:30pm)

	HK\$
松花堂 先付、お造り、松花堂弁当、吸物、デザート Shokado Appetiser, sashimi, Shokado lunch box, clear soup and dessert	550
松花堂 前菜、刺身、松花堂飯盒、清湯及甜品	
歡 先付、お造り、天婦羅、なだ万サラダ、牛肉照焼、寿司、香の物、味噌汁、デザート Yorokobi Appetiser, assorted sashimi, assorted tempura, Nadaman salad, sirloin steak with terriyaki sauce, sushi, pickles, soya bean soup and dessert	780
歡 前菜、刺身、天婦羅、灘萬沙律、照焼牛肉、壽司、泡菜、麵豉湯及甜品	
雅 Miyabi 雅 先付 本日のお浸し 前菜 刺身 又は 寿司 蒸物 茶碗蒸し サラダ なだ万サラダ 又は 蟹子サラダ 主菜 特選牛肉照焼 又は 特選牛肉網焼き 又は 天婦羅盛り合わせ 食事 御飯、香の物、味噌汁 又は 稲庭うどん デザート アイスクリーム	800
First appetiser Boiled vegetable Second appetiser Choice of sashimi or sushi Steamed dish Steamed egg custard Salad Choice of Nadaman Salad or crab roe salad Main course Choice of sirloin steak with terriyaki sauce or grilled sliced sirloin beef or assorted tempura Rice Rice, pickles and soya bean soup or Inaniwa udon Dessert Ice cream	餐前小菜 凍浸青菜 前菜 刺身 或 壽司 蒸物 日本燉蛋 沙律 灘萬沙律 或 蟹子沙律 主菜 特選牛肉照焼 或 特選牛肉網焼 或 雜錦天婦羅 飯類 飯、麵豉湯及泡菜 或 稻庭烏冬 甜品 雪糕

	HK\$
調理長おまかせ Choricho Omakase Chef's recommended Kaiseki 廚師特選懷石	From 1780
ステーキ懷石 先付、吸物、お造り、煮物、サラダ、特選牛肉ステーキ、御飯、味噌汁、香の物、デザート Steak Kaiseki Appetiser, clear soup, sashimi, simmered dish, salad, sirloin, rice, soya bean soup, pickles and dessert	1,150
牛扒懷石 前菜、清湯、刺身、煮物、沙律、特選西冷牛扒、白飯、麵豉湯、泡菜及甜品	Wagyu 和牛 1,500

寿司懷石 先付、お造り、一の寿司、吸物、煮物、二の寿司、デザート Sushi Kaiseki Traditonal starter, sashimi, appetiser sushi, clear soup, simmered dish, deluxe sushi and dessert 壽司懷 前菜、刺身、壽司前菜、清湯、煮物、特選壽司及甜品	1,380
---	-------

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 加一服務費

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 加一服務費

和風肉料理

BEEF

和風肉料理

天婦羅

TEMPURA

天婦羅

	HK\$
牛肉照焼コース 先付、造り、なだ万サラダ、牛肉照焼、御飯、香の物、味噌汁、デザート Beef Teriyaki Course Appetiser, sashimi, salad, grilled sirloin steak with teriyaki sauce, rice, pickles, soya bean soup and dessert 牛肉照焼套餐 前菜、刺身、灘萬沙律、照焼牛肉、白飯、泡菜、麵豉湯及甜品	580
特選牛すきやき (ラストオーダー 830pm) 先付、特選牛肉、野菜盛り合わせ、御飯、香の物、味噌汁 Beef Sukiyaki (last order 830pm) Appetiser, sliced Australian Wagyu beef tenderloin with assorted vegetables cooked in an iron pot with sukiyaki sauce, rice, pickles and soya bean soup 特選牛肉壽喜焼 (最後點餐時間為 830pm) 前菜、特選澳洲牛肉、雜錦野菜、白飯、泡菜及麵豉湯	1,080
日本和牛照焼 (A5) Wagyu Teriyaki Grilled Japanese Wagyu sirloin steak with teriyaki sauce 照焼日本A5和牛	880/120g
日本和牛薄焼 (A5) Wagyu Usuyaki Sliced Japanese Wagyu sirloin rolled with garlic and spring onions 薄焼日本A5和牛	880/120g
日本和牛炭火焼 (A5) Wagyu Sumibiyaki Charcoal-grilled diced Japanese Wagyu beef sirloin 炭焼日本A5和牛	880/120g

	HK\$
天婦羅コース 先付、お造り、サラダ、天婦羅 (2回)、御飯、香の物、味噌汁、デザート Tempura Course Appetiser, sashimi, salad, tempura (two servings), rice, pickles, soya bean soup and dessert 天婦羅套餐 前菜、刺身、沙律、天婦羅 (兩份)、白飯、泡菜、麵豉湯及甜品	500
天婦羅盛り合わせ Tempura Moriawase Assorted seafood and vegetables 雜錦天婦羅	400
海老天婦羅 Ebi Tempura Shrimp 海蝦天婦羅	300
野菜天婦羅盛り合わせ Yasai Tempura Assorted vegetables 雜錦野菜天婦羅	250

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます

Prices are subject to a 10% service charge

加一服務費

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます

Prices are subject to a 10% service charge

加一服務費

寿司
SUSHI
壽司

寿司
SUSHI
壽司

	HK\$
にぎり 雪 寿司盛り合わせ Nigiri Yuki Assorted Nigiri sushi 雜錦壽司 — 雪	500
にぎり 月 特選寿司盛り合わせ Nigiri Tsuki Deluxe assorted Nigiri sushi 特選雜錦壽司 — 月	620
特製ちらし セット 先付、吸物、特製ちらし、デザート Chirashi Set Appetiser, clear soup, a selection of sashimi served on sushi rice in a lacquered box and dessert 特製雜錦刺身飯盒套餐 前菜、清湯、特製雜錦刺身飯及甜品	520
寿司コース 竹 先付、吸物、寿司盛り合わせ、デザート Sushi Course - Take Appetiser, clear soup, assorted Nigiri sushi and dessert 壽司套餐 — 竹 前菜、清湯、雜錦壽司及甜品	600
寿司コース 松 先付、吸物、寿司盛り合わせ、デザート Sushi Course - Matsu Appetiser, clear soup, assorted Nigiri sushi and dessert 壽司套餐 — 松 前菜、清湯、雜錦壽司及甜品	750

	HK\$
特製海鮮バラちらし (小) Kaisen Chirashi (Sho) Sea urchin and assorted seafood on sushi rice (small) 特製海膽雜錦刺身飯 (小)	400
特製海鮮バラちらし (大) Kaisen Chirashi (Dai) Sea urchin and assorted seafood on sushi rice (large) 特製海膽雜錦刺身飯 (大)	700
鉄火丼 Tekka Don Sliced tuna on sushi rice 金槍魚壽司飯	480
ねぎとろ丼 Negitoro Don Chopped prime tuna with scallion on sushi rice 免治金槍魚腩壽司飯	700
とろ丼 Toro Don Prime tuna on sushi rice 金槍魚腩壽司飯	700

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 加一服務費

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 加一服務費

にぎり寿司
SUSHI
壽司

			HK\$
うに	Uni - Sea urchin	海膽	200
とろ / 炙りとろ	Toro - Prime tuna / Grilled prime tuna	金槍魚腩 / 燒金槍魚腩	160
まぐろ	Maguro - Tuna	金槍魚	65
鮑	Awabi - Abalone	鮑魚	135
赤貝	Akagai - Ark shell	赤貝	85
北寄貝	Hokkigai - Surf clam	北寄貝	85
鰯	Aji - Horse mackerel	池魚	70
平目	Hirame - Flounder	平目魚	70
帆立貝	Hotategai - Scallop	帆立貝	75
いくら	Ikura - Salmon roe	三文魚子	70
甘海老	Amaebi - Sweet shrimp	甜蝦	60
牡丹海老	Botanebi - Botan shrimp	牡丹蝦	90
穴子	Anago - Conger eel	海鰻	70
かんぱち	Kampachi - Yellowtail	油甘魚	60
しまあじ	Shimaaji - Yellowjack	縞鰯魚	70
鯛	Tai - Sea bream	鯛魚	55
鯖	Saba - Mackerel	鯖魚	55
うなぎ	Unagi - Eel	鰻魚	60
海老	Ebi - Shrimp	蝦	60
サーモン / 炙りサーモン	Sake - Salmon / Grilled salmon	三文魚 / 燒三文魚	45
玉子	Tamago - Egg	玉子	35

巻物
SUSHI ROLL
壽司卷

			HK\$
とろ巻	Toro - Prime tuna	金槍魚腩卷 (Per roll 每條)	210
ねぎとろ巻	Negitoro - Chopped prime tuna with scallion	免治金槍魚腩蔥卷	210
加州巻	California	加州巻	115
ソフトシェルクラブ巻	Soft shell crab	軟殼蟹卷	135
海老天巻	Ebiten - Shrimp tempura	海蝦天婦羅卷	110
太巻	Futo maki - Thick roll	太巻 (Four pieces 4件)	110
うなぎ巻	Unagi - Eel	鰻魚卷	120
鮭皮巻	Sake kawa - Salmon skin	三文魚皮巻	80
鉄火巻	Tekka - Tuna	鐵火巻	90
干瓢巻	Kanpyo - Pickle	干瓢巻	60
梅しそ巻	Umeshiso - Plum and shiso	梅醬紫蘇葉卷	60
納豆巻	Natto - Fermented soya bean	納豆巻	60
胡瓜巻	Kappa - Cucumber	青瓜巻	60
新香巻	Oshinko - Yellow pickle	黃蘿蔔卷	60

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge

加一服務費

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge

加一服務費

手巻
HANDROLL
手巻

			HK\$
とろ手巻	Toro - Prime tuna	金槍魚腩手巻	210
ねぎとろ手巻	Negitoto - Chopped prime tuna with scallion	免治金槍魚腩蔥卷	210
うに手巻	Uni - Sea urchin	海膽手巻	220
いくら手巻	Ikura - Salmon roe	三文魚子手巻	135
加州手巻	California	加州手巻	110
うなぎ手巻	Unagi - Eel	鰻魚手巻	130
帆立貝手巻	Hotategai - Scallop	帆立貝手巻	110
海老天手巻	Ebiten - Shrimp tempura	炸蝦天婦羅手巻	110
まぐろ手巻	Maguro - Tuna	金槍魚手巻	90
かんぱち手巻	Kanpachi - Yellowtail	油甘魚手巻	90
鮭皮手巻	Sake kawa - Salmon skin	三文魚皮手巻	80

造り
SASHIMI
刺身

			HK\$
刺身盛り合わせ	Assorted sashimi	雜錦刺身	580
特撰刺身盛り合わせ	Deluxe assorted sashimi	特選雜錦刺身	980
牡丹海老	Botanebi - Botan shrimp	牡丹蝦 (Per pieces 每隻)	80
甘海老	Amaebi - Sweet shrimp	甜蝦	180
鮭	Sake - Salmon	三文魚	220
いか	Ika - Squid	烏賊	220
赤貝	Akagai - Live ark shell	赤貝	250
帆立貝	Hotate - Scallop	帆立貝	220
かんぱち	Kampachi - Yellowtail	油甘魚	220
うに	Uni - Sea urchin	海膽	400
まぐろ	Maguro - Tuna	金槍魚	320
しまあじ	Shimaaji - Yellowjack	鰺鰯魚	320
鰹	Aji - Horse mackerel	池魚	300
平目	Hirame - Flounder	平目魚	320
平目うす造り	Hirame Usuzukuri - Thinly sliced flounder	平目魚薄切	550
とろ	Toro - Prime tuna	金槍魚腩	800
ゆば	Yuba - Fresh tofu skin	鮮腐皮	120
こんにゃく	Konnyaku - Konjac	蒟蒻	120

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 加一服務費

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 加一服務費

酒菜
APPETISER
前菜

	HK\$
おひたし Ohitashi Boiled vegetables with bonito sauce 凍浸青菜	70
野菜焚き合せ Yasai Takiawase Simmered seasonal vegetables in Bonito soup 煮雜菜	100
彩り揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu Deep-fried bean curd with crab meat sauce 炸豆腐配蟹肉汁	150
茶碗蒸し Chawan Mushi Steamed egg custard 日式燉蛋	75
若布胡瓜酢 Wakame Kyurisu Seaweed and sliced cucumber with vinegar sauce 醋浸昆布青瓜	80
漬物盛り合わせ Tsukemono Moriawase Selection of pickled vegetables 雜錦泡菜	100

サラダ
SALAD
沙律

	HK\$
蟹子サラダ Kaniko Salad Crab roe salad 蟹子沙律	110
冷奴 Hiyayakko Cold soya bean curd 凍豆腐	80
冷やしトマト Hiyashi Tomato Chilled Japanese tomato 凍番茄	115
海鮮サラダ Seafood Salad 海鮮沙律	220
蟹とトマトサラダ Crab Meat and Tomato Salad 蟹肉番茄沙律	180
海草サラダ Seaweed Salad 海草沙律	120
自家製唐墨 Karasumi Dried mullet roe 自家製乾魚子	280

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます

Prices are subject to a 10% service charge

加一服務費

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます

Prices are subject to a 10% service charge

加一服務費

焼物

BROILED DISH

焼物

	HK\$
日本産黒豚とんかつ Deep-fried Kagoshima pork cutlet 吉列日本豬扒	350
茄子しぎ焼 Nasu Shigiyaki Deep-fried eggplant with soya bean paste 麵豉醬焼茄子	150
銀鱈味噌漬 Gindara Misozuke Broiled silver cod marinated in white soya bean paste 焼銀鱈魚	350
牛肉香味焼 Gyuniku Komiyaki Pan-fried sliced beef with koumi soya sauce 牛肉香味焼	340
出汁巻 Dashimaki Japanese omelette 雞蛋卷	100
鶏竜田揚げ Tori Tatsuta-age Deep-fried chicken 炸雞塊	135
鶏照焼 Tori Teriyaki Grilled chicken with teriyaki sauce 照焼雞扒	280

焼物

BROILED DISH

焼物

	HK\$
牛肉照焼 Gyuniku Teriyaki Grilled sirloin steak with teriyaki sauce 照焼牛扒	450
うなぎ蒲焼 Unagi Kabayaki Broiled eel with sweet wine sauce 蒲焼鰻魚	480
鮑塩釜焼 Awabi Shiogama Yaki Grilled abalone in sea salt 鹽焼鮑魚	Market price 時價
きんき塩焼 Kinki Shioyaki Broiled rock fish with salt 鹽焼北海道喜知次	Market price 時價

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます

Prices are subject to a 10% service charge

加一服務費

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます

Prices are subject to a 10% service charge

加一服務費

御飯物
RICE DISH
飯

	HK\$
焼肉重 Yakinikuju Charbroiled beef on rice served in a lacquer box 焼肉飯	350
うな重 Unaju Broiled eel with sweet wine sauce on rice 鰻魚飯	500
お茶漬け (梅、海苔又は鮭) Ocha Zuke Rice in bonito soup with plum, seaweed or grilled salmon 茶漬飯 (梅、海苔或三文魚)	85
お茶漬け (明太子) Mentai Chazuke Rice in bonito soup with spicy cod roe 明太子茶漬飯	110
雑炊 (野菜、梅、玉子、鳥) Zousui Japanese porridge with vegetables, plum, eggs or chicken 日本粥 (雑菜、梅、雞蛋或雞肉)	130
おにぎり (おかか、梅、明太子、鮭又は昆布) Onigiri Rice ball with dried bonito, plum, spicy cod roe, salmon or seaweed 飯糰 (木魚絲、梅、明太子、三文魚或昆布)	(Per piece 每件) 50

汁物
SOUP
湯

	HK\$
吸物 Suimono Japanese clear fish soup 清湯	100
木の子土瓶蒸し Dobinmushi Mushroom soup 雜錦鮮菇茶壺清湯	120
海鮮土瓶蒸し Kaisen dobiumush Seafood soup served in a clay pot 海鮮茶壺清湯	250
とん汁 Tonjiru Miso soup with pork and vegetables 豬肉雜菜麵豉湯	70
赤出し Akadashi Red soya bean soup 紅麵豉湯	55
田舎味噌汁 Inaka-misoshiru Shinshu soya bean soup 白麵豉湯	55

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 加一服務費

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 加一服務費

麵類
NOODLE
麵

	HK\$
茶そば Green tea noodles 綠茶麵	100
稲庭うどん Inaniwa udon with egg and shrimp 稻庭烏冬	135
信州そば Soba with egg and shrimp 信州蕎麥麵	135
煮麵蟹身入り Hot fine noodles with crab meat and egg 蟹肉雞蛋湯幼麵	135
野菜うどん又はそば Vegetable with udon or soba in soup 野菜湯烏冬或蕎麥麵	135
天婦羅うどん又はそば Tempura with udon or soba in soup 天婦羅湯烏冬或蕎麥麵	220
生牛肉うどん又はそば Sliced raw beef with udon or soba in soup 生牛肉湯烏冬或蕎麥麵	250 (Wagyu 和牛) 480
牛肉うどん又はそば Pan-fried beef with udon or soba in soup 碎牛肉湯烏冬或蕎麥麵	220

ベジタリアン
VEGETARIAN
素食

鰹出汁使用 Contains bonito soup stock 含鰹魚湯

	HK\$
ベジタリアンディナー懷石 (ラストオーダー 8:30pm) 先付、吸物、造り替り、煮物、焼物、食事、デザート Vegetarian Dinner Kaiseki (last order 8:30pm) Appetiser, soup, sushi, simmered dish, broiled dish, rice and dessert 素食懷石 (最後點餐時間為 8:30pm) 前菜、清湯、野菜壽司、煮物、焼物、飯類及甜品	600
前菜 APPETISER 前菜	
冷やし完熟トマト Hiyashi Tomato Cold Japanese tomato 凍番茄	115
若布胡瓜酢 Wakame Kyurisu Seaweed and sliced cucumber with vinegar sauce 醋浸昆布青瓜	80
季節のお浸し Ohitashi Boiled seasonal vegetables 凍浸青菜	70
もずく酢 Mozukusu Fine seaweed in vinegar 醋浸海草	110
冷奴 Hiyayakko Cold bean curd 凍豆腐	80
ゆば Yuba - Fresh tofu skin 鮮腐皮	120
こんにやく Konnyaku - Konjac 蒟蒻	120

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 加一服務費

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 加一服務費

ベジタリアン
VEGETARIAN
素食

鰹出汁使用 Contains bonito soup stock 含鰹魚湯

主菜 MAIN DISH 主菜

	HK\$
 豆腐ステーキ Tofu Steak Tofu steak with special sauce 煎豆腐配鮮菇汁	180
 日本野菜の天婦羅 Yasai Tempura Assorted vegetable tempura 雜錦野菜天婦羅	250
鉄板焼野菜 Teppanyaki Yasai Assorted teppanyaki vegetables 鐵板焼野菜	150
茄子しぎ焼 Nasu Shigiyaki Deep-fried eggplant with soya bean paste 麵豉醬焼茄子	150
木の子盛合せ Kinoko Moriawase Assorted teppanyaki mushrooms 鐵板焼雜錦鮮菇	150

ベジタリアン
VEGETARIAN
素食

鰹出汁使用 Contains bonito soup stock 含鰹魚湯

副菜 SIDE DISH 配菜

	HK\$
 野菜炊合せ Yasai Takiawase Simmered seasonal vegetables 煮雜菜	100
 野菜茶碗蒸し Yasai Chawanmushi Steamed egg custard with vegetables 野菜燉蛋	75
 揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu Deep-fried bean curd with thick sauce 炸豆腐	100
木の子土瓶蒸し Kinoko Dobinmushi Mushroom soup served in a clay pot 雜錦鮮菇茶壺清湯	125
漬物盛合せ Tsukemono Moriawase Assorted pickles 雜錦泡菜	100

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます

Prices are subject to a 10% service charge

加一服務費

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます

Prices are subject to a 10% service charge

加一服務費

ベジタリアン
VEGETARIAN
素食

鰹出汁使用 Contains bonito soup stock 含鰹魚湯

食事 RICEAND NOODLE 飯麵類

	HK\$
五目御飯釜炊き Gomoku Gohan Rice and vegetables cooked in a pot 雜錦野菜煲仔飯	(For 2/3 persons 二至三人用) 280
鰹 野菜うどん Yasai Udon Udon with vegetables 野菜烏冬	135
稲荷寿司 Inari Sushi Sushi rice wrapped with fried bean curd skin 腐皮壽司	(Two pieces 兩件) 60
野菜寿司盛合せ Yasai Sushi Moriawase Assorted vegetable sushi 雜錦野菜壽司	160

デザート DESSERT 甜品

白玉ぜんざい Shiratama Zenzai Sweetened red bean with starch dumpling 日式紅豆甜湯	70
季節の果物コアントローゼリーかけ Kisetsuno Kudamono Koantorozerikake Seasonal fruits in orange liqueur jelly 雜果香橙啫喱	90

食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。

サービス料を別途 10% 申し受けます

Prices are subject to a 10% service charge

加一服務費

