

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。

お薦めランチコース
CHEF'S RECOMMENDATION
廚師推介

お薦めランチコース
CHEF'S RECOMMENDATION
廚師推介

	HK\$
ミニ懷石 (ラストオーダー 1:45 p.m.) 四季の食材を月替わりでお楽しみください Mini Kaiseki (last order 1:45 p.m.) A traditional Japanese meal with appetiser, soup, sashimi, simmered dish, broiled dish, rice dish and dessert 迷你懷石 (最後點餐時間為 1:45 p.m.) 前菜、菜清湯、刺身、煮物、焼物、飯類及甜品	700
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 松花堂 前菜、刺身、松花堂飯盒、清湯及甜品	550
天婦羅コース 先付、お造り、なだ万サラダ、天婦羅 (2回)、御飯、香の物、味噌汁、デザート Tempura Course Appetiser, sashimi, Nadaman salad, tempura (two servings), rice, pickles, soya bean soup and dessert 天婦羅套餐 前菜、刺身、灘萬沙律、炸天婦羅 (兩份)、白飯、泡菜、麵豉湯及甜品	500
牛肉照焼コース 先付、お造り、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, Nadaman salad, sirloin steak with teriyaki sauce, rice, pickles, soya bean soup and dessert 照焼牛肉套餐 前菜、刺身、灘萬沙律、照焼牛肉、白飯、泡菜、麵豉湯及甜品	580
花 先付、お造り、天婦羅、銀鱈西京焼、茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁、デザート Hana Appetiser, sashimi, tempura, broiled silver cod, steamed egg custard, rice, pickles, soya bean soup and dessert 花 前菜、刺身、天婦羅、銀鱈西京焼、日式燉蛋、白飯、泡菜、麵豉湯及甜品	500

	HK\$
にぎわい 先付、銀鱈西京焼、稲庭うどん、カリフォルニアロール、茶碗蒸し、デザート Nigiwai Appetiser, broiled silver cod, Inaniwa udon, California roll, steamed egg custard and dessert 賑 前菜、銀鱈西京焼、稲庭烏冬、加州卷、日式燉蛋及甜品	480
歓 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 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	780

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

定食

SET LUNCH

定食

定食

SET LUNCH

定食

	HK\$
牛肉香味焼 先付、ミニサラダ、牛肉香味焼、御飯、香の物、味噌汁 Gyuniku Komiyaki Appetiser, mixed salad, pan-fried sliced beef with Koumi soya sauce, rice, pickles and soya bean soup 牛肉香味焼 前菜、沙律、牛肉香味焼、白飯、泡菜及麵豉湯	380
天重 先付、ミニサラダ、天重、香の物、味噌汁 Tenju Appetiser, mixed salad, assorted seafood and vegetable tempura on rice in a lacquered box, soya bean soup and pickles 天婦羅飯盒 前菜、沙律、天婦羅飯盒、泡菜及麵豉湯	320
天婦羅 先付、ミニサラダ、茶碗蒸し、天婦羅、御飯、香の物、味噌汁 Tempura Appetiser, mixed salad, steamed egg custard, assorted seafood and vegetable tempura rice, pickles and soya bean soup 天婦羅 前菜、沙律、日式燉蛋、天婦羅、白飯、泡菜及麵豉湯	350
うな重 先付、ミニサラダ、うな重、香の物、吸物 Unaju Appetiser, mixed salad, broiled eel with sweet wine sauce on rice in a lacquered box, pickles and clear soup 鰻魚飯 前菜、沙律、蒲焼鰻魚飯盒、泡菜及清湯	550
日本産黒豚とんかつ 先付、茶碗蒸し、日本産黒豚とんかつ、御飯、香の物、味噌汁 Tonkatsu Appetiser, steamed egg custard, deep-fried Kagoshima pork cutlet, rice, pickles and soya bean soup 吉列日本豬扒 前菜、日式燉蛋、吉列日本豬扒、白飯、泡菜及麵豉湯	420

	HK\$
蟹玉丼と稲庭うどん 先付、蟹玉丼、稲庭うどん Kanitama Don and Inaniwa Udon Appetiser, crab omelette on steamed rice and Inaniwa udon 蟹肉蛋飯拼稻庭烏冬 前菜、蟹肉蛋飯及稻庭烏冬	320
海鮮丼と海老天婦羅そば 先付、海鮮丼、海老天そば Kaisen Don and Ebi Tempura Soba Appetiser, assorted seafood rice and cold soba with shrimp tempura 雜錦魚生飯配炸蝦天婦羅蕎麥冷麵 前菜、雜錦魚生飯、炸蝦天婦羅配蕎麥冷麵	320
刺身定食 先付、造り盛り合わせ（五種）、煮物、茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁 Sashimi Teishoku Appetiser, assorted sashimi, simmered dish, steamed egg custard, rice, soya bean soup and pickles 刺身定食 前菜、雜錦刺身、煮物、日式燉蛋、白飯、泡菜及麵豉湯	450
豚ロース生姜焼定食 先付、豚ロース生姜焼、茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁 Buta Shogayaki Teishoku Appetiser, sautéed pork loin with ginger sauce, steamed egg custard, rice, soya bean soup and pickles 日本豬肉生薑燒定食 前菜、日本豬肉生薑燒、日式燉蛋、白飯、泡菜及麵豉湯	350

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

定食
SET LUNCH
定食

寿司
SUSHI
壽司

	HK\$
点心 Tenshin An extensive choice of seasonal delicacies served in the Nadaman tradition	380
點心 灘萬傳統套餐	
寿司ランチ 先付、寿司盛り合わせ、ミニちらし、吸物	450
Sushi Set Appetiser, assorted sushi, chirashi sushi rice and clear soup	
壽司午餐 前菜、雜錦壽司、迷你壽司飯及清湯	
和定食 先付、お造り、煮物、焼物、合肴、御飯、香の物、味噌汁	420
Wateishoku Appetiser, sashimi, simmered dish, broiled dish, salad, rice, pickles and soya bean soup	
和定食 前菜、刺身、煮物、焼物、沙律、白飯、泡菜及麵豉湯	
お子様弁当 天婦羅、寿司、焼魚、茶碗蒸し、デザート	220
Okosama Bentou Children's lunch box with tempura, sushi, broiled fish, steamed egg custard and dessert	
兒童飯盒 天婦羅、壽司、焼魚、日式燉蛋及甜品	

	HK\$
にぎり 雪 寿司盛り合わせ	500
Nigiri Yuki Assorted Nigiri sushi	
雜錦壽司 — 雪	
にぎり 月 特選寿司盛り合わせ	620
Nigiri Tsuki Deluxe assorted Nigiri sushi	
特選雜錦壽司 — 月	
特製ちらし セット 先付、吸物、特製ちらし、デザート	520
Chirashi Sushi 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	
寿司コース 竹 先付、吸物、寿司盛り合わせ、デザート	600
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	
寿司コース 松 先付、吸物、寿司盛り合わせ、デザート	750
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	

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

にぎり寿司
SUSHI
壽司

	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

うに	Uni - Sea urchin	海膽	200
とろ / 炙りとろ	Toro - Prime tuna / Grilled prime tuna	金槍魚腩 / 焼金槍魚腩	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	縞鰹魚	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 / 焼三文魚	45
玉子	Tamago - Egg	玉子	35

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

卷物

SUSHI ROLL

壽司卷

手卷

HANDROLL

手卷

			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	海蝦天婦羅巻	110
太巻	Futo maki - Thick roll	太巻 (Four pieces 4件)	110
うなぎ巻	Unagi - Eel	鰻魚巻	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	梅醬紫蘇葉巻	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	黃蘿蔔巻	60

			HK\$
とろ手巻	Toro - Prime tuna	金槍魚腩手巻	210
ねぎとろ手巻	Negitoro - Chopped prime tuna with scallion	免治金槍魚腩蔥巻	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

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

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	縞鰹魚	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

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
自家製唐墨 Karasumi Dried mullet roe 自家製乾魚子	280
漬物盛り合わせ Tsukemono Moriawase Selection of pickled vegetables 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

サラダ
SALAD
沙律

焼物
BROILED DISH
燒物

	HK\$
若布胡瓜酢 Wakame Kyurisu Seaweed and sliced cucumber with vinegar sauce 醋浸昆布青瓜	80
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

	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 麵豉醬燒茄子	150
銀鱈味噌漬 Gindara Misozuke Broiled silver cod marinated in white soya bean paste 燒銀鱈魚	350
牛肉香味焼 Gyuniku Komiyaki Pan-fried sliced beef with koumi soya sauce 牛肉香味燒	340
出汁卷 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 照燒雞扒	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\$
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

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

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

汁物
SOUP
湯

麵類
NOODLE
麵

	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

	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

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

デザート
DESSERT
甜品

ベジタリアン
VEGETARIAN
素食

 鰹出汁使用 Contains bonito soup stock 含鰹魚湯

	HK\$
バニラアイスクリーム Vanilla ice cream 雲呢拿雪糕	65
抹茶アイスクリーム Green tea ice cream 綠茶雪糕	65
黒胡麻アイスクリーム Black sesame ice cream 黑芝麻雪糕	65
日本メロン Japanese musk melon 日本蜜瓜	250
季節の果物 (内容は係員におたずね下さい) Seasonal Japanese fruits 時令鮮果	Market price 時價

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

	HK\$
ベジタリアンランチ懷石 (ラストオーダー 1:45 p.m.) 先付、吸物、造り替り、煮物、焼物、食事、デザート Vegetarian Lunch Kaiseki (last order 1:45 p.m.) Appetiser, soup, sushi, simmered dish, broiled dish, rice and dessert 素食懷石 (最後點餐時間為 1:45 p.m.) 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

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 Moriwase 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 Moriwase 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 RICE AND 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

