

寿司セットランチ

SUSHI SET LUNCH

壽司午餐套餐

	HK\$
旬の鮮魚の寿司盛り合わせ 松 Sushi Course – Matsu 壽司套餐 — 松	750
前菜、吸物、茶碗蒸し、握り寿司盛り合わせ(9枚)、デザート Appetiser, clear soup, steamed egg custard, assorted seasonal Nigiri (9 pieces) and dessert 前菜、清湯、日式燉蛋、雜錦壽司(9件)及甜品	
旬の鮮魚の寿司盛り合わせ 竹 Sushi Course – Take 壽司套餐 — 竹	600
前菜、吸物、茶碗蒸し、特選握り寿司盛り合わせ(8枚)、デザート Appetiser, clear soup, steamed egg custard, assorted premium seasonal Nigiri (8 pieces) and dessert 前菜、清湯、日式燉蛋、特選雜錦壽司(8件)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

ベジタリアン VEGETARIAN 素食

寿司セットランチ

SUSHI SET LUNCH

壽司午餐套餐

	HK\$
特製ちらし寿司セット Chirashi Sushi Set 特製雜錦刺身飯盒套餐	520
前菜、吸物、茶碗蒸し、ちらし寿司、デザート Appetiser, clear soup, steamed egg custard, seasonal Sashimi selection served on Sushi rice and dessert 前菜、清湯、日式燉蛋、特製雜錦刺身飯及甜品	
にぎり寿司とうどんセット Seasonal Assorted Sushi and Udon Set 雜錦壽司及烏冬套餐	480
前菜、サラダ、茶碗蒸し、握り寿司盛り合わせ、ミニうどん Appetiser, salad, steamed egg custard assorted, Sushi and mini udon 前菜、沙律、日式燉蛋、雜錦壽司及迷你烏冬	

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

寿司・刺身

NIGIRI / SASHIMI

壽司 / 刺身

特選旬の鮮魚盛り合わせ Deluxe Seasonal Assortment 特選什錦

Special selection of market fresh premium cuts;
Choice of Nigiri or Sashimi

旬の鮮魚盛り合わせ Seasonal Assortment 什錦

Chef's selection of seasonal fish;
Choice of Nigiri or Sashimi

野菜盛り合わせ Assorted Vegetable Sushi 什錦蔬菜壽司

6 pieces of Sushi made with fresh, seasonal vegetables

うに	Uni - Sea Urchin	海膽
牡丹海老	Botanebi - Botan Shrimp	牡丹海老
いくら	Ikura - Salmon Roe	三文魚籽
中とろ	Toro - Prime Tuna Belly	金槍魚腩
大とろ	O-Toro - Prime Fatty Tuna	大金槍魚腩
まぐろ	Maguro - Red Meat Tuna	金槍魚赤身
かんぱち	Kanpachi - Yellow Tail	油甘魚

寿司 Nigiri 壽司 HK\$	刺身 Sashimi 刺身 HK\$
620 (9枚 9 pieces 9件)	980 (7種類 7 kinds 7款) (18枚 18 pieces 18件)
500 (8枚 8 pieces 8件)	580 (5種類 5 kinds 5款) (15枚 15 pieces 15件)
160 (6枚 6 pieces 6件)	

寿司 (1 枚) Nigiri (1 piece) 壽司 (1件) HK\$	刺身 (3 枚) Sashimi (3 pieces) 刺身 (3件) HK\$
200	400/30g
120	110 (1枚 1 piece 1件)
85	250/30g
100	300
150	400
65	160
60	110

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

寿司・刺身

NIGIRI / SASHIMI

壽司 / 刺身

			寿司 (1 枚) Nigiri (1 piece) 壽司 (1件) HK\$	刺身 (3 枚) Sashimi (3 pieces) 刺身 (3件) HK\$
鰯	Aji - Horse Mackerel	池魚	70	200
平目	Flounder	平目魚	70	160
しまあじ	Shimaaji - Amber Jack	深海池魚	70	160
サーモン	Sake - Salmon	三文魚	45	110
炙りサーモン	Grilled Salmon	炙燒三文魚	45	
甘海老	Amaebi - Sweet Prawn	甜蝦	60	120
穴子	Anago - Sea Eel	海鰻	70	
北寄貝	Hokkigai - Surf clam	北寄貝	85	
帆立貝	Hotate - Scallop	帆立貝	75	140
玉子	Tamago - Egg	雞蛋	40	
🌿 稲荷	Inari - Tofu	腐皮	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

🌿 ベジタリアン VEGETARIAN 素食

卷寿司・手卷寿司

SUSHI MAKI

壽司卷 / 手卷

卷寿司 (8 枚)
Cut Maki (8 pieces)
壽司卷 (8件)
HK\$

なだ万特製卷寿司
Nadaman Special Maki
灘萬特製壽司卷

220

ドラゴンロール Dragon Roll 龍卷

海老天婦羅, アボカド, とびこ, マヨネーズ
Jumbo prawn tempura, avocado, flying fish roe and mayonnaise
大蝦天婦羅、牛油果、飛魚籽及蛋黃醬

卷寿司 (6 枚)
Cut Maki (6 pieces)
壽司卷 (6件)

手卷寿司 (1 枚)
Hand Roll
(1 piece)
手卷 (1件)

HK\$

HK\$

うに	Uni -Sea Urchin	海膽		220
いくら	Ikura - Salmon Roe	三文魚籽		140
帆立貝	Hotate - Scallop	帆立貝		110
中とろ	Toro - Prime Tuna Belly	金槍魚腩	210	210
ねぎとろ	Negitoro - Chopped Prime Tuna with Scallion	碎蔥金槍魚腩	210	210
まぐろ	Maguro - Red Meat Tuna	金槍魚赤身	90	90
カリフォルニアロール	California	加州卷	115	110
サーモンスキン	Salmon Skin	三文魚皮	80	80
ソフトシェルクラブ	Soft Shell Crab	軟殼蟹	135	
🌿 梅しそ	Umeshiso - Plum and Shiso leaf	梅醬紫蘇葉	60	
🌿 納豆	Natto	納豆	60	
🌿 かつば(胡瓜)	Kappa - Cucumberr	青瓜	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

🌿 ベジタリアン VEGETARIAN 素食

丼寿司 SUSHI RICE BOWL 丼飯

特製海鮮バラちらし寿司

Sea Urchin and Diced Cut Assorted Seafood on Sushi Rice

特製海膽雜錦刺身飯

HK\$

S (小)

450

HK\$

L (大)

750

ねぎとろ丼

Chopped Prime Tuna with Scallion on Sushi Rice

碎蔥金槍魚腩蓉壽司飯

HK\$

700

特製ちらし寿司

Seasonal Sashimi on Sushi Rice

特製雜錦刺身飯盒

520

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

デザート

DESSERT

甜品

	HK\$
アイスクリーム・シャーベット (バニラ / 抹茶 / 黒胡麻 / 柚子) Ice Cream & Sherbet (Vanilla / Green Tea / Black Sesame / Yuzu Citron) 雪糕及雪葩 (雲尼拿 / 綠茶 / 黑芝麻 / 柚子)	65
グラマラッカ Japanese-Style Sago with Coconut Milk 日本椰汁西米露	90
季節のフルーツゼリー掛け Seasonal Fruits with Jelly 時令水果果凍	90
白玉ぜんざい Sweet Red Bean Soup with Sticky Rice Balls 日式紅豆甜湯	70
日本産メロン Japanese Musk Melon 日本蜜瓜	250
季節の果物 (詳細は係員にお尋ねください) 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

 ベジタリアン VEGETARIAN 素食