

# 鉄板焼ディナーセット

TEPPANYAKI SET DINNER

## 鐵板燒晚餐套餐

### 鉄板焼おまかせ懐石

Teppanyaki Omakase Kaiseki Set

#### 鐵板燒主廚搭配懷石套餐

今月のシェフのおすすめセット  
Monthly chef's recommendation  
毎月主廚推薦

HK\$

1,680

### 鉄板焼牛肉コース 舞

Teppanyaki Mai Beef Set

#### 鐵板套餐 - 舞

熊本県産 薄切りA4和牛ねぎ巻き (50g)  
Sliced Kumamoto A4 Wagyu rolled with spring onion (50g)  
薄焼熊本A4和牛 (50g)

及 and

熊本県産A4サーロイン和牛 (70g)  
Kumamoto A4 Wagyu Sirloin steak (70g)  
熊本A4西冷和牛扒 (70g)

或 or

宮崎県産 A4和牛フィレステーキ (70g)  
Miyazaki A4 Wagyu Tenderloin steak (70g)  
宮崎A4和牛牛柳 (70g)

前菜盛り合わせ、サラダ、フライドライス又は焼きそば、赤出し、香の物  
Includes assorted appetiser, green salad, fried rice or fried noodles,  
miso soup and dessert of the day  
前菜、青菜沙律、炒飯或炒麵、麵豉湯及甜品

1,180

### 鉄板焼海鮮コース 琴

Teppanyaki Koto Seafood Set

#### 鐵板套餐 - 琴

海老と帆立の鉄板焼、伊勢海老(半身)  
Tiger prawn and scallop Teppanyaki, live lobster Teppanyaki (1/2 piece)  
虎蝦及帆立貝、龍蝦(半隻)

前菜盛り合わせ、銀鱈のムニエル、サラダ、  
フライドライス又は焼きそば、赤出し、香の物  
Includes assorted appetiser, silver cod fish meuniere, green salad,  
fried rice or fried noodles, miso soup and dessert of the day  
前菜、銀鱈魚、青菜沙律、炒飯或炒麵、麵豉湯及甜品

1,180

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

# 肉類鉄板焼

## MEAT TEPPANYAKI

# 肉類鐵板燒

	HK\$
宮崎産A5和牛サーロイン Japanese Miyazaki A5 Wagyu Sirloin 日本宮崎A5和牛西冷	880/ 120g
宮崎産A5和牛リブアイ Japanese Miyazaki A5 Wagyu Rib-eye 日本宮崎A5和牛肉眼	880/ 120g
Stockyard スtockyard豪州M8和牛サーロイン Australian Stockyard M8 Wagyu Sirloin 澳洲Stockyard M8西冷	700/ 200g
米国プライムサーロイン U.S. Brandt Prime Sirloin 美國牛肉Brandt特級西冷	480/ 180g
米国プライムテンダーロイン U.S. Brandt Prime Tenderloin 美國牛肉Brandt特級牛柳	480/ 150g
米国牛肉薄焼 Sliced U.S. Brandt Sirloin Rolled with Garlic and Spring Onion 薄焼美國Brandt牛肉	480/ 200g

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

# 海鮮鉄板焼

## SEAFOOD TEPPANYAKI

# 海鮮鐵板燒

	HK\$
伊勢海老 Live Lobster 龍蝦	Market price 時價
鮑 Live Abalone 鮑魚	Market price 時價
銀鱈 Silver Cod 銀鱈魚	220
サーモン Salmon 三文魚	220
車海老 Tiger Prawn 大蝦	220
帆立貝 Scallop 帆立貝	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

🌿 ベジタリアン VEGETARIAN 素食

# 野菜鉄板焼 VEGETABLE TEPPANYAKI 蔬菜鐵板燒

	HK\$
🍴 野菜盛り合わせ Assorted Vegetables 雜錦蔬菜	150
🍴 きのこ盛り合わせ Assorted Mushrooms 雜錦鮮菇	150
🍴 グリーンアスパラガス Green Asparagus 蘆筍	120
🍴 国産南瓜 Japanese Pumpkin 日本南瓜	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

🍴 ベジタリアン VEGETARIAN 素食

# フライドライス・スープ

## FRIED RICE • SOUP

### 炒飯・湯

	HK\$
雲丹炒飯 Uni Fried Rice 海膽炒飯	220
じゃこ炒飯 Fried Rice with Dried Japanese Sardine 白飯魚乾炒飯	85
ガーリックライス Garlic Fried Rice 蒜蓉炒飯	85
玉子炒飯 Egg Fried rice 雞蛋炒飯	75
赤出し Red Miso Soup 紅麵豉湯	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

 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