

鉄板焼ランチセット

TEPPANYAKI SET LUNCH

鐵板燒午餐套餐

	HK\$
鉄板焼和牛ステーキランチ Teppanyaki Wagyu Set 鐵板燒和牛套餐	
日本宮崎県産 A4和牛サーロインステーキ (100g) Japanese Miyazaki A4 Wagyu Sirloin steak (100g) 日本宮崎A4和牛扒 (100g)	1,000
Stockyard スtockyard豪州M8和牛サーロイン (100g) Australian Stockyard M8 Wagyu Sirloin steak (100g) 澳洲Stockyard M8西冷和牛扒 (100g)	750
前菜盛り合わせ、サラダ、焼野菜、フライドライス又は焼きそば、赤出し、香の物 Includes assorted appetiser, green salad, assorted vegetables, fried rice or fried noodles, miso soup and pickles 前菜、青菜沙律、雜錦野菜、炒飯或炒麵、麵豉湯及醃菜	
鉄板焼スペシャルランチ Teppanyaki Special Set 鐵板特選套餐	580
帆立バター焼、米国サーロインステーキ又は薄焼 (180g) Butter flavoured scallop, U.S. Brandt Sirloin or sliced Sirloin steak (180g) 牛油煮帆立貝、美國牛肉Brandt西冷牛扒或牛肉薄燒 (180g)	
前菜盛り合わせ、サーモン刺身、サラダ、焼野菜、 フライドライス又は焼きそば、赤出し、香の物 Includes assorted appetiser, salmon Sashimi, green salad, assorted vegetables, fried rice or fried noodles, miso soup and pickles 前菜、三文魚刺身、青菜沙律、雜錦野菜、炒飯或炒麵、麵豉湯及醃菜	
鉄板焼ランチ Teppanyaki Set 鐵板燒套餐	480
国産チキン又は海鮮又はサーロイン又は米国テンドーロインステーキ (150g) Japanese chicken or seafood or U.S. Brandt Sirloin or Tenderloin steak (150g) 日本地雞或海鮮或美國牛肉Brandt西冷牛扒或牛柳 (150g)	
サラダ、焼野菜、フライドライス又は焼きそば、赤出し、香の物 Includes green salad, assorted vegetables, fried rice or fried noodles, miso soup and pickles 青菜沙律、雜錦野菜、炒飯或炒麵、麵豉湯及醃菜	

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\$
宮崎産和牛サーロイン(A5) Japanese Miyazaki A5 Wagyu Sirloin 日本宮崎A5和牛西冷	880/ 120g
宮崎産和牛リブアイ(A5) 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
米国プライムテンドーロイン 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
🍴 きのこと盛り合わせ 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