

酒肴

APPETISERS 前菜

E 味醂干し Lightly grilled sweet and dried fish 味醂魚乾	170	327
鮑唐揚げ Deep fried sliced abalone 炸鮮鮑魚片	160	308
E 蟹子サラダ Crab meat and cucumber salad with flying fish roe 蟹子沙律	150	288
S 野菜焚合わせ Traditional simmered seasonal vegetables 煮日本時令雜菜	130	250
S 出汁巻き玉子 Japanese style egg roll with dashi sauce 木魚湯雞蛋卷	130	250
S 茶碗蒸し Steamed egg custard with chicken and shrimp 日本蒸蛋	95	183

汁物

SOUP 湯

S 土瓶蒸し Seasonal tea pot soup 時令茶壺湯	260	500
S 田舎味噌汁 Traditional soybean soup 白麵豉湯	60	115

造り

SASHIMI 刺身

特選刺身盛合せ Deluxe selection of sashimi 特選雜錦刺身	2名様 for two 2位 3名様 for three 3位	800 1,538 1,200 2,308
本まぐろ とろ Hon Maguro Toro - prime tuna 金鎗魚腩	950	1,827
本まぐろ Maguro - red tuna 金鎗魚（赤身）	420	808
縞アジ Shima Aji - striped jack mackerel 深海大池魚	420	808
平政 Hiramasa yellow tail 平政油甘魚	420	808
平目（薄造り） Hirame – wild flounder 深海左口魚（薄切）	700	1,346
サーモン腹身 Sake Hanami – salmon belly 三文魚腩	330	635
サーモン Sake - salmon 三文魚	220	423
生うに Nama Uni – Hokkaido sea urchin 北海道海膽	520	1,000
帆立貝 Hotategai – Hokkaido scallop 北海道帆立貝帶子	300	577
甘海老 Amaebi - sweet shrimp 甜蝦	280	538
牡丹海老 Botan Ebi – whole piece of giant sweet shrimp 牡丹甜蝦	180	346
伊勢海老姿造り Ise-ebi – whole piece of live lobster 原隻龍蝦刺身	market price	

ベジタリアン

VEGETARIAN 素菜料理

E 野菜天婦羅盛り合わせ Assorted vegetables tempura 雜錦素菜天婦羅	260	500
枝豆塩ゆて Boiled edamame beans 枝豆	130	250
なだ万サラダ Nadaman salad with homemade dressing 灘萬沙律	70	135

寿司巻物

SUSHI 壽司卷

干瓢巻 Kanpyou maki - Brown pickled gourd 干瓢卷	100	192
梅しそ巻 Ume shiso maki - Japanese plum and perilla 梅肉紫蘇葉卷	100	192
胡瓜巻 Kyuri maki - Cucumber 青瓜卷	100	192
新香巻 Shinko maki - Yellow pickled radish 新香卷	100	192
アボカド巻 Abokado maki - Avocado 牛油果卷	120	231

天婦羅

TEMPURA 天婦羅

椎茸 Shiitake mushroom 冬菇	110	212
ししとう Shishito pepper 青椒	110	212
カボチャ Pumpkin 南瓜	110	212
玉ねぎ Onion 洋蔥	110	212
さつま芋 Sweet potato 蕃薯	110	212
アスパラ Asparagus 蘆筍	110	212
茄子 Eggplant 茄子	110	212

鉄板焼

TEPPANYAKI 鐵板燒

椎茸 Shiitake mushroom 冬菇	110	212
ししとう Shishito pepper 青椒	110	212
カボチャ Pumpkin 南瓜	110	212
玉ねぎ Onion 洋蔥	110	212
ブロッコリ Broccoli 西蘭花	110	212
さつま芋 Sweet potato 蕃薯	110	212
アスパラ Asparagus 蘆筍	110	212
茄子 Eggplant 茄子	110	212
もやし Bean sprouts 銀芽	110	212

にぎり寿司

NIGIRI SUSHI 手握壽司

SE 特選 ちらし Tokusen Chirashi - deluxe assorted raw fishes served on sushi rice 特選雜錦刺壽司飯	750	1,442
SE 特選 にぎり盛り合わせ Deluxe selection of nigiri sushi 特選雜錦壽司	720	1,385
生雲丹 Nama Uni – Hokkaido sea urchin 北海道海膽	220	423
本まぐろ とろ Hon Maguro Toro - prime tuna 金鎗魚腩	190	365
炙りとろ Aburi Toro – flamed prime tuna 火焙金鎗魚腩	190	365
本まぐろ Hon Maguro – red tuna 金鎗魚（赤身）	90	173
縞鰯 Shima-aji – striped jack mackerel 深海大池魚	90	173
平政／勘八 Hiramasa/Kanpachi – yellow tail 平政 勘八 油甘魚	90	173
平目 Hirame – flounder 深海左口魚	90	173
サーモン Sake - salmon 三文魚	70	135
いくら Ikura – salmon roe 三文魚籽	95	185
日本烏賊 Ika – Japanese squid 日本魷魚	90	173
帆立貝 Hotategai – Hokkaido scallop 北海道帆立貝帶子	150	288
牡丹海老 Botan Ebi – whole piece of giant sweet shrimp 牡丹甜蝦	160	308
甘海老 Amaebi - sweet shrimp 甜蝦	75	144
フォアグラ Grilled duck liver 燒鴨肝	200	385
うなぎ Unagi – grilled eel 燒鰻魚	120	231
車海老 Kuruma-ebi – cooked shrimp 鮮蝦	80	154
玉子 Sweeten egg roll 甜雞蛋	40	77

S 海鮮 Seafood シーフード **E** 蛋 Egg 玉子 **V** 素菜 Vegetarian ベジタリアン **B** 牛肉 Beef ビーフ

メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。
Due to the complexity of our menu dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions. Please advise our staff of any preferences and allergies.
每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請與我們的職員聯絡。

誠に勝手ながらサービス料 10% 加算させていただきます Subject to 10% service charge 另加一服務費

卷物 SUSHI ROLL		HK\$	 Points
壽司卷			
ねぎとろ巻 Negi toro maki - minced prime tuna with spring onion 蔥金鎗魚腩卷	270	519	
鉄火巻 Tekka maki - red tuna 金鎗魚卷	150	288	
鰻巻 Unagi maki - grilled eel 焼鰻魚卷	160	308	
SE 太巻（4個） Futomaki - assortment of thick rolls (4 pieces) 太巻（4個）	110	212	
SE 加州巻 California roll 加州巻	150	288	
E スパイスーツナロール Spicy tuna roll 辣金鎗魚卷	160	308	
E 海老天ロール Shrimp tempura roll 蝦天婦羅巻	160	308	
E ソフトシェルロール Soft shell crab roll 炸軟殼蟹巻	160	308	
寿司手巻 HAND ROLL 手巻壽司			
雲丹手巻 Uni temaki - sea urchin 海膽手巻	280	538	
いくら手巻 Ikura temaki - salmon roe 三文魚籽手巻	150	288	
鮭皮手巻き Salmon skin hand roll 焼三文皮手巻	85	163	
焼き物 BROILED DISHES 焼物			
銀鱈西京焼 Grilled marinated silver cod fillet with soybean paste 焼銀鱈魚	280	538	
うなぎ蒲焼 Broiled eel with sweetened wine sauce 蒲焼鰻魚	400	769	
天婦羅 TEMPURA 天婦羅			
SE 天婦羅盛合わせ Assortment of tempura 雜錦天婦羅	400	769	
E 海老天婦羅 Shrimp tempura 鮮蝦天婦羅	300	577	
和風肉料理 MEAT DISHES 和風肉料理			
E 特選日本黒毛和牛 すきやき Japanese wagyu beef Sukiyaki with assorted vegetables 日本和牛牛肉壽喜焼	1,400	2,692	
S 特選日本黒毛和牛サーロインステーキ 炭火烧又は照り焼き Char-grilled Japanese wagyu beef steak or Teriyaki 日本黒毛和牛西冷扒 炭火烧或照焼	1,400	2,692	
E 日本国産牛すき焼き Japanese beef Sukiyaki 日本牛肉壽喜焼	820	1,577	
S 日本国産牛サーロイン 炭火烧又は照り焼 Char-grilled Japanese beef sirloin steak or Teriyaki 日本牛肉西冷扒 炭火烧或照焼	820	1,577	
US 産 特選牛肉照り焼 Grilled US sirloin steak Teriyaki 美國特選牛肉照焼	490	942	
SE 日本産豚とんかつ Japanese pork cutlet 炸日本産豬排	350	673	
E 日本産長州鶏唐揚げ Deep-fried Japanese chicken fillet 炸日本長州雞塊	280	538	

お薦デイナーセット CHEF TSUJI DINNER SET		HK\$	 Points
廚師推介晚市定食			
SE 和定食 彩	498	958	
先付 造り 茶碗蒸し 煮物 天婦羅 焼物 御飯 香の物 味噌椀 アイスクリーム Wateshoku Iro-dori Appetiser, sashimi, steamed egg custard, simmered vegetables, tempura, grilled fish, steamed rice, pickles, soybean soup and ice cream			
和定食 彩 前菜 刺身 日式蒸蛋 日式煮雜菜 雜錦天婦羅 焼魚 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕			
E 銀鱈西京焼膳	498	958	
先付 サラダ 造り 茶碗蒸し 銀鱈西京漬け 野菜焚き合せ 御飯 香の物 味噌椀 アイスクリーム Grilled Miso Cod Zen Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, grilled marinated silver cod fillet with miso paste, simmered seasonal vegetables, steamed rice, pickles, soybean soup and ice-cream			
銀鱈西京焼膳 前菜 沙律 刺身 日式蒸蛋 銀鱈西京焼 日式煮雜菜 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕			
SE 牛肉香味焼き膳	498	958	
先付 サラダ 造り 牛肉香味焼 御飯 香の物 味噌椀 アイスクリーム Beef Komiyaki Zen Appetiser, salad, sashimi, stir-fried sliced beef with homemade komiyaki sauce, steamed rice, pickles, soybean soup and ice cream			
牛肉香味焼 前菜 沙律 刺身 牛肉香味焼 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕			
SE 寿司うどんセット	470	904	
先付 サラダ 寿司6貫又は葱トロ丼 野菜天婦羅 うどん又はそば アイスクリーム Sushi Udon Set Appetiser, salad, sushi platter (6 pieces) or Negi-toro tuna sushi bowl, vegetables Tempura, Udon noodles or Soba noodles and ice cream			
壽司烏冬定食 前菜 沙律 手握壽司六件或蔥吞拿魚生飯 野菜天婦羅 烏冬或蕎麥麵 雪糕			
SE 日本産豚炭火烧き	470	904	
先付 サラダ 造り 茶碗蒸し 豚炭火烧き 御飯 香の物 味噌椀 アイスクリーム Grilled Japanese Pork Loin Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, Charcoal grilled Japanese pork loin, Steamed rice, pickles, soybean soup and ice cream			
日本産豚肉炭火烧 前菜 沙律 刺身 日式蒸蛋 日本豚肉炭火烧 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕			
SE 天婦羅膳	470	904	
先付 サラダ 造り 茶碗蒸し 天婦羅盛り合せ 御飯 香の物 味噌椀 アイスクリーム Tempura Zen Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, Assorted tempura, steamed rice, pickles, soybean soup and ice cream			
天婦羅膳 前菜 沙律 刺身 日式蒸蛋 雜錦天婦羅 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕			
追加一品 ADDITIONAL DISHES 另加小食			
中トロお刺身 Chi-toro prime tuna sashimi 中金鎗魚腩刺身	100	192	
アワビと生ウニ Simmered sliced abalone with sea urchin 鮑片生海膽	80	154	
蛤酒蒸し Steamed Japanese clam with sake 清酒煮大蜆	60	115	

特選鉄板焼一品 TEPPANYAKI A LA CARTE		HK\$	 Points
特選鐵板焼			
魚貝類 SEAFOOD 海鮮類			
大海老 Fresh king prawn 大蝦	280	538	
帆立貝 Fresh scallop 帆立貝帶子	250	481	
銀鱈 Silver cod fillet 銀鱈魚	250	481	
キングサーモン King salmon fillet 三文魚	230	442	
活伊勢海老 Live lobster 活龍蝦	market price		
鉄板焼ステーキ TEPPANYAKI STEAK 鐵板焼扒類			
特選日本黒毛和牛サーロインステーキ又は薄焼き Japanese wagyu beef sirloin steak or slices of beef 日本黒毛和牛西冷扒或薄焼	1,400	2,692	
日本国産牛サーロインステーキ又は薄焼き Japanese beef sirloin steak or slices of beef 日本牛肉西冷扒或薄焼	820	1,577	
US 産 サーロインステーキ又はフィレスステーキ US beef sirloin steak or tenderloin 美國特選牛肉西冷扒或牛柳扒	490	942	
US 産 牛肉薄焼き Sliced US beef sirloin rolled with garlic 美國特選牛肉薄焼	490	942	
フォアグラブルーベリーソース掛け Teppanyaki duck liver with blueberry sauce 鐵板焼鴨肝配藍莓醬汁	380	731	
V 日本産 ガーリックチップス Japanese garlic chips 日本蒜片	130	250	
食事 RICE DISHES 飯 / 麵			
V 「夢ごち」釜炊き（2合） おいしいお米づくり日本一大会 - 最優秀賞受賞 Award-winning Japanese premium rice cooked in earthen pot (for 2 persons) [夢之米] 釜飯（2人份）	140	269	
SE 日本産豚 カツ重（味噌汁付） Rice box with deep-fried Japanese pork loin with egg 炸日本産豬排雞蛋飯盒	370	712	
うな重（吸物付） Rice box with grilled eel and sweetened wine sauce 鰻魚飯盒	480	923	
S そば（温又は冷） Buck wheat soba noodles (hot or cold) 蕎麥麵（冷／熱）	150	288	
S 秋田県産 稲庭うどん（温又は冷） Inaniwa udon noodles from Akita prefecture (hot or cold) 秋田縣產稻庭烏冬（冷／熱）	150	288	
S 牛肉うどん／そば Beef udon noodles or soba noodles 牛肉烏冬／蕎麥麵	300	577	
SE 天婦羅うどん／そば Tempura udon noodles or soba noodles 天婦羅烏冬／蕎麥麵	300	577	

S 海鮮 Seafood シーフード **E** 蛋 Egg 玉子 **V** 素菜 Vegetarian ベジタリアン **B** 牛肉 Beef ビーフ

メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。
Due to the complexity of our menu dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions. Please advise our staff of any preferences and allergies.
每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請與我們的職員聯絡。

誠に勝手ながらサービス料 10% 加算させていただきます Subject to 10% service charge 另加一服務費