

酒肴 APPETISERS 前菜

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

汁物 SOUP 湯

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

造り SASHIMI 刺身

特選刺身盛合せ	2名様 for two 2位	800
Deluxe selection of sashimi	3名様 for three 3位	1,200
特選雜錦刺身		

本まぐろ とろ Hon Maguro Toro - prime tuna 金鑰魚腩	950
本まぐろ Maguro - red tuna 金鑰魚 (赤身)	420
縞アジ Shima Aji - striped jack mackerel 深海大池魚	420
平政 Hiramas yellow tail 平政油甘魚	420
平目 (薄造り) Hirame - wild flounder 深海左口魚 (薄切)	700
サーモン腹身 Sake Hanami - salmon belly 三文魚腩	330
サーモン Sake - salmon 三文魚	220
生うに Nama Uni - Hokkaido sea urchin 北海道海膽	520
帆立貝 Hotategai - Hokkaido scallop 北海道帆立貝帶子	300
甘海老 Amaebi - sweet shrimp 甜蝦	280
牡丹海老 Botan Ebi - whole piece of giant sweet shrimp 牡丹甜蝦	180
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
枝豆塩ゆて Boiled edamame beans 枝豆	130
なだ万サラダ Nadaman salad with homemade dressing 灘萬沙律	70

寿司巻物 SUSHI 壽司卷

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

E 天婦羅 TEMPURA 天婦羅

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

鉄板焼 TEPPANYAKI 鐵板燒

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

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
SE 特選 にぎり盛り合わせ Deluxe selection of nigiri sushi 特選雜錦壽司	720

生雲丹 Nama Uni - Hokkaido sea urchin 北海道海膽	220
本まぐろ とろ Hon Maguro Toro - prime tuna 金鑰魚腩	190
炙りとろ Aburi Toro - flamed prime tuna 火焙金鑰魚腩	190
本まぐろ Hon Maguro - red tuna 金鑰魚 (赤身)	90
縞鯔 Shima-aji - striped jack mackerel 深海大池魚	90
平政/勘八 Hiramas/Kanpachi - yellow tail 平政 勘八 油甘魚	90
平目 Hirame - flounder 深海左口魚	90
サーモン Sake - salmon 三文魚	70
いくら Ikura - salmon roe 三文魚籽	95
日本烏賊 Ika - Japanese squid 日本魷魚	90
帆立貝 Hotategai - Hokkaido scallop 北海道帆立貝帶子	150
牡丹海老 Botan Ebi - whole piece of giant sweet shrimp 牡丹甜蝦	160
甘海老 Amaebi - sweet shrimp 甜蝦	75
フォアグラ Grilled duck liver 燒鴨肝	200
うなぎ Unagi - grilled eel 燒鰻魚	120
車海老 Kuruma-ebi - cooked shrimp 鮮蝦	80
玉子 Sweeten egg roll 甜雞蛋	40

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 壽司卷

ねぎとろ巻 Negi toro maki - minced prime tuna with spring onion 蔥金鎗魚腩卷	HK\$ 270
鉄火巻 Tekka maki - red tuna 金鎗魚卷	150
鰻巻 Unagi maki - grilled eel 焼鰻魚卷	160
SE 太巻 (4個) Futomaki - assortment of thick rolls (4 pieces) 太巻 (4個)	110
SE 加州巻 California roll 加州巻	150
E スパイシーツナロール Spicy tuna roll 辣金鎗魚卷	160
E 海老天ロール Shrimp tempura roll 蝦天婦羅卷	160
E ソフトシェルロール Soft shell crab roll 炸軟殼蟹卷	160

寿司手巻 HAND ROLL 手巻壽司

雲丹手巻 Uni temaki - sea urchin 海膽手巻	280
いくら手巻 Ikura temaki - salmon roe 三文魚籽手巻	150
鮭皮手巻き Salmon skin hand roll 焼三文皮手巻	85

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
うなぎ蒲焼 Broiled eel with sweetened wine sauce 蒲焼鰻魚	400

天婦羅 TEMPURA 天婦羅

SE 天婦羅盛合わせ Assortment of tempura 雜錦天婦羅	400
E 海老天婦羅 Shrimp tempura 鮮蝦天婦羅	300

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
S 特選日本黒毛和牛サーロインステーキ 炭火焼 又は照り焼き Char-grilled Japanese wagyu beef steak or Teriyaki 日本黒毛和牛西冷扒 炭火焼或照焼	1,400
E 日本国産牛すき焼き Japanese beef Sukiyaki 日本牛肉壽喜焼	820
S 日本国産牛サーロイン 炭火焼又は照り焼 Char-grilled Japanese beef sirloin steak or teriyaki 日本牛肉西冷扒 炭火焼或照焼	820
US産 特選牛肉照り焼 Grilled US sirloin steak teriyaki 美國特選牛肉照焼	490
SE 佐賀県産 金星豚とんかつ Japanese kinshoshi-buta pork cutlet from Saga prefecture 炸猪排 (佐賀縣産 金星猪)	350
E 日本産長州鶏唐揚げ Deep-fried Japanese chicken fillet 炸日本長州雞塊	280

お薦デイナーセット

CHEF TSUJI DINNER SET 廚師推介晚市定食

SE 和定食 彩 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	498
E 銀鱈西京焼膳 先付 サラダ 造り 茶碗蒸し 銀鱈西京漬け 野菜焼き合せ 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 サ律 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	498
SE 牛肉香味焼き膳 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 サ律 刺身 牛肉香味焼 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕	498
SE 寿司うどんセット 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 サ律 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	470
SE 日本産豚炭火焼き 先付 サラダ 造り 茶碗蒸し 豚炭火焼き 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 日本産豚肉炭火焼 前菜 サ律 刺身 日式蒸蛋 日本豚肉炭火焼 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕	470
SE 天婦羅膳 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 サ律 刺身 日式蒸蛋 雜錦天婦羅 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕	470
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
アワビと生ウニ Simmered sliced abalone with sea urchin 鮑片生海膽	80
蛤酒蒸し Steamed Japanese clam with sake 清酒煮大蜆	60

特選鉄板焼一品

TEPPANYAKI A LA CARTE 特選鐵板焼

魚貝類 SEAFOOD 海鮮類

大海老 Fresh king prawn 大蝦	280
帆立貝 Fresh scallop 帆立貝帶子	250
銀鱈 Silver cod fillet 銀鱈魚	250
キングサーモン King salmon fillet 三文魚	230
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 1,400 Japanese wagyu beef sirloin steak or slices of beef 日本黒毛和牛西冷扒或薄焼	
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

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
--	-----

US産 牛肉薄焼き Sliced US beef sirloin rolled with garlic 美國特選牛肉薄焼	490
--	-----

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
--	-----

V 日本産 ガーリックチップス Japanese garlic chips 日本蒜片	130
---	-----

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
--	-----

SE 金星豚 カツ重 (味噌汁付) Rice box with deep-fried Japanese pork loin with egg 炸金星猪排雞蛋飯盒	370
---	-----

うな重 (吸物付) Rice box with grilled eel and sweetened wine sauce 鰻魚飯盒	480
---	-----

S そば (温又は冷) Buck wheat soba noodles (hot or cold) 蕎麥麵 (冷/熱)	150
--	-----

S 秋田県産 稲庭うどん (温又は冷) Inaniwa udon noodles from Akita prefecture (hot or cold) 秋田縣産稻庭烏冬 (冷/熱)	150
--	-----

S 牛肉うどん/そば Beef udon noodles or soba noodles 牛肉烏冬/蕎麥麵	300
--	-----

SE 天婦羅うどん/そば Tempura udon noodles or soba noodles 天婦羅烏冬/蕎麥麵	300
--	-----

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