

卷物

SUSHI ROLL

壽司卷

		HK\$	Points
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 蝦天婦羅卷	160	308	
E ソフトシェルロール Soft shell crab roll 炸軟殼蟹卷	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

銀鰯西京焼 Grilled marinated silver cod fillet with soybean paste 焼銀鰯魚	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	

お薦めランチセット

CHIEF CHEF LUNCH SET

廚師推介午市定食

		HK\$	Points
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	395	760	
E 銀鰯西京焼膳 先付 サラダ 茶碗蒸し 銀鰯西京漬け 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, steamed egg custard, grilled marinated silver cod fillet with miso paste, simmered seasonal vegetables, steamed rice, pickles, soybean soup and ice-cream 銀鰯西京焼膳 前菜 沙律 日式蒸蛋 銀鰯西京焼 日式煮雜菜 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕	383	737	
SE 牛肉香味焼き膳 先付 サラダ 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, 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 牛肉香味焼 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕	383	737	
SE 寿司うどんセット 先付 サラダ 寿司6貫又は葱トロ丼 うどん又はそば アイスクリ Sushi Udon Set Appetiser, salad, sushi platter (6 pieces) or Negi-toro tuna sushi bowl, 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 烏冬或蕎麥麵 雪糕	383	737	
SE 豚炭火焼き 先付 サラダ 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 Premium Pork Loin Appetiser, salad, steamed egg custard, Charcoal grilled pork loin, Steamed rice, pickles, soybean soup and ice cream 炭火焼豚肉 前菜 沙律 日式蒸蛋 炭火焼豚肉 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕	383	737	
SE 天婦羅膳 先付 サラダ 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, steamed egg custard, Assorted tempura, steamed rice, pickles, soybean soup and ice cream 天婦羅膳 前菜 沙律 日式蒸蛋 雜錦天婦羅 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕	383	737	
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	110	212	
アワビと生ウニ Simmered sliced abalone with sea urchin 鮑片生海膽	100	192	
蛤酒蒸し Steamed Japanese clam with sake 清酒煮大蜆	70	135	

和風肉料理

MEAT DISHES

和風肉料理

		HK\$	Points
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	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	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 プレミアム豚カツ Deep-fried premium pork cutlet 炸特選豚肉扒	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	

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] 金飯 (2人份)	140	269	
SE 豚カツ重 (味噌汁付) Rice box with deep-fried premium pork loin with egg 炸特選豬排雞蛋飯盒	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

酒肴

APPETISERS 前菜

E 味醂干し Lightly grilled sweet and dried ffish 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