



酒肴 APPETISERS 前菜

	HK\$	Points
SE 蟹子サラダ Crab meat and cucumber salad with flying fish roe 蟹子沙律	150	288
枝豆塩ゆ Boiled edamame beans 枝豆	130	250
なだ万サラダ Nadaman salad with homemade dressing 灘萬沙律	70	135

汁物 SOUP 湯

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

造り SASHIMI 刺身

S 特選刺身盛合せ Deluxe selection of sashimi 特選雜錦刺身		
2名様 for two 2位	800	1,538
3名様 for three 3位	1,200	2,308
S 本まぐろ ところ Hon Maguro Toro – prime tuna 金鎗魚腩	950	1,827
S 本まぐろ Maguro – red tuna 金鎗魚 (赤身)	420	808
S 平政 Hiramasa yellow tail 平政油甘魚	420	808
S サーモン Sake – salmon 三文魚	220	423

天婦羅 TEMPURA 天婦羅

	HK\$	Points
E 椎茸 Shiitake mushroom 冬菇	110	212
E ししとう Shishito pepper 青椒	110	212
E アスパラ Asparagus 蘆筍	110	212
SE 天婦羅盛合わせ Assortment of tempura 雜錦天婦羅	400	769
E 野菜天婦羅盛り合わせ Assorted vegetables tempura 雜錦素菜天婦羅	260	500

寿司巻物 SUSHI 壽司卷

胡瓜卷 Kyuri maki – Cucumber 青瓜卷	100	192
アボカド巻 Abokado maki – Avocado 牛油果卷	120	231
S 鉄火巻 Tekka maki – red tuna 金鎗魚卷	159	288

にぎり寿司 NIGIRI SUSHI 手握壽司

S 本まぐろ ところ Hon Maguro Toro – prime tuna 金鎗魚腩	190	365
S 本まぐろ Hon Maguro – red tuna 金鎗魚 (赤身)	90	173
S 平政/勘八 Hiramasa/Kanpachi – yellow tail 平政 勘八 油甘魚	90	173
S サーモン Sake – salmon 三文魚	70	135
S 車海老 Kuruma-ehi – cooked shrimp 鮮蝦	80	154
E 玉子 Sweeten egg roll 甜雞蛋	40	77

鉄板焼 TEPPANYAKI 鐵板燒

	HK\$	Points
S 大海老 Fresh king prawn 大蝦	280	538
S 帆立貝 Hokkaido scallop 帆立貝帶子	250	481
S キングサーモン King salmon fillet 三文魚	230	442

野菜アラカルト VEGETABLE A LA CARTE

野菜一品	each 各	110	212
椎茸 Shiitake mushroom 冬菇			
さつま芋 Sweet potato 蕃薯			
ししとう Shishito pepper 青椒			
アスパラ Asparagus 蘆筍			
カボチャ Pumpkin 南瓜			
キノコ Mixed mushroom 雜錦鮮菇			
玉ねぎ Onion 洋蔥			

食事 RICE DISHES 飯/麵

S そば (温又は冷) Buck wheat soba noodles (hot or cold)	150	288
蕎麥麵 (冷/熱)		
S 秋田県産 稲庭うどん (温又は冷) Inaniwa udon noodles from Akita prefecture (hot or cold)	110	212
秋田縣產稻庭烏冬 (冷/熱)		
V ガーリックライス Garlic fried rice 蒜蓉炒飯	90	173
E フライライス Fried rice with vegetables 雜菜雞蛋炒飯	90	173

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