

酒肴

APPETISERS 前菜

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

汁物 SOUP 湯

<b>S</b> 土瓶蒸し Seasonal tea pot soup 時令茶壺湯	260	500
<b>S</b> 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	2名様 for two 2位	800	1,538
Deluxe selection of sashimi	3名様 for three 3位	1,200	2,308
特選雜錦刺身			

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

	HK\$	Points
<b>E</b> 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

**E** 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

	HK\$	Points
<b>SE</b> 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
<b>SE</b> 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
縞鯔 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

巻物 SUSHI ROLL

HK\$ Points

壽司卷

ねぎとろ巻 Negi toro maki - minced prime tuna with spring onion 葱金鎗魚腩卷

鉄火巻 Tekka maki - red tuna 金鎗魚卷

鰻巻 Unagi maki - grilled eel 焼鰻魚卷

SE 太巻 (4個) Futomaki - assortment of thick rolls (4 pieces) 太巻 (4個)

SE 加州巻 California roll 加州巻

E スパイシーツナロール Spicy tuna roll 辣金鎗魚卷

E 海老天ロール Shrimp tempura roll 蝦天婦羅卷

E ソフトシェルロール Soft shell crab roll 炸軟殼蟹卷

壽司手巻 HAND ROLL 手巻壽司

雲丹手巻 Uni temaki - sea urchin 海膽手巻

いくら手巻 Ikura temaki - salmon roe 三文魚籽手巻

鮭皮手巻き Salmon skin hand roll 焼三文皮手巻

焼き物 BROILED DISHES 焼物

銀鱈西京焼 Grilled marinated silver cod fillet with soybean paste 焼銀鱈魚

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

天婦羅 TEMPURA 天婦羅

SE 天婦羅盛合わせ Assortment of tempura 雜錦天婦羅

E 海老天婦羅 Shrimp tempura 鮮蝦天婦羅

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 日本和牛牛肉壽喜燒

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 炭火焼或照燒

E 日本国産牛すき焼き Japanese beef Sukiyaki 日本牛肉壽喜燒

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 炭火焼或照燒

US 産 特選牛肉照り焼 Grilled US sirloin steak Teriyaki 美國特選牛肉照燒

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)

E 日本産長州鶏唐揚げ Deep-fried Japanese chicken fillet 炸日本長州雞塊

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 燒魚 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 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貫又は葱トロ井 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 日本産豚炭火焼き 470 904 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 沙律 刺身 日式蒸蛋 日本豚肉炭火焼 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 100 192 Chi-toro prime tuna sashimi 中金鎗魚腩刺身

アワビと生ウニ 80 154 Simmered sliced abalone with sea urchin 鮑片生海膽

蛤酒蒸し 60 115 Steamed Japanese clam with sake 清酒煮大蜆

特選鉄板焼一品 TEPPANYAKI A LA CARTE

HK\$ Points

特選鐵板燒

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 1,400 2,692 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燒

日本国産牛サーロインステーキ 820 1,577 又は薄焼き Japanese beef sirloin steak or slices of beef 日本牛肉西冷扒或薄燒

US 産 サーロインステーキ又はフィレスステーキ 490 942 US beef sirloin steak or tenderloin 美國特選牛肉西冷扒或牛柳扒

US 産 牛肉薄焼き 490 942 Sliced US beef sirloin rolled with garlic 美國特選牛肉薄燒

フォアグラブルーベリーソース掛け 380 731 Teppanyaki duck liver with blueberry sauce 鐵板燒鴨肝配藍莓醬汁

V 日本産 ガーリックチップス 130 250 Japanese garlic chips 日本蒜片

食事 RICE DISHES 飯 / 麵

V 「夢ごち」釜炊き (2合) 140 269 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)

SE 金星豚 カツ重 (味噌汁付) 370 712 Rice box with deep-fried Japanese pork loin with egg 炸金星猪排雞蛋飯盒

うな重 (吸物付) 480 923 Rice box with grilled eel and sweetened wine sauce 鰻魚飯盒

S そば (温又は冷) 150 288 Buck wheat soba noodles (hot or cold) 蕎麥麵 (冷/熱)

S 秋田県産 稲庭うどん (温又は冷) 150 288 Inaniwa udon noodles from Akita prefecture (hot or cold) 秋田縣産稻庭烏冬 (冷/熱)

S 牛肉うどん/そば 300 577 Beef udon noodles or soba noodles 牛肉烏冬/蕎麥麵

SE 天婦羅うどん/そば 300 577 Tempura udon noodles or soba noodles 天婦羅烏冬/蕎麥麵

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