

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 燒鰻魚卷 | 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 スパイシーツナロール 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 |

壽司手巻 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 燒三文皮手巻 | 85 | 163 |

焼き物 BROILED DISHES 燒物

| | | |
|---|-----|-----|
| 銀鱈西京焼 Grilled marinated silver cod fillet with soybean paste 燒銀鱈魚 | 280 | 538 |
| うなぎ蒲焼 Broiled eel with sweetened wine sauce 蒲燒鰻魚 | 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
CHEF TSUJI 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 燒魚 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕 | 380 | 731 |
| E 銀鱈西京焼膳 先付 サラダ 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, 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 日式蒸蛋 銀鱈西京焼 日式煮雜菜 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕 | 370 | 712 |
| 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 | 370 | 712 |
| 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 | 370 | 712 |
| SE 日本産豚炭火焼き 先付 サラダ 茶碗蒸し 香の物 味噌椀 アイスクリーム 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, 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 日式蒸蛋 日本豚肉炭火焼 白飯 漬物 麵豉湯 雪糕 | 370 | 712 |
| 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 | 370 | 712 |
| 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 |

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 日本和牛牛肉壽喜燒 | 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 炭火焼或照燒 | 1,400 | 2,692 |
| E 日本国産牛すき焼き Japanese beef Sukiyaki 日本牛肉壽喜燒 | 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 炭火焼或照燒 | 820 | 1,577 |
| US産 特選牛肉照り焼 Grilled US sirloin steak Teriyaki 美國特選牛肉照燒 | 490 | 942 |
| SE 佐賀県産 金星豚とんかつ Japanese kinhoshi-buta pork cutlet from Saga prefecture 炸豬排 (佐賀縣産 金星豬) | 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] 釜飯 (2人份) | 140 | 269 |
| SE 金星豚 カツ重 (味噌汁付) Rice box with deep-fried Japanese pork loin with egg 炸金星豬排雞蛋飯盒 | 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

| | HK\$ | Points |
|---|------|--------|
| E 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 |
| 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 1,200 | 1,538 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 |

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 |
|---|------|--------|
| 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 |
| 縞鯹 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