

日本国産牛コース  
Japanese Beef Course  
日本牛肉餐

5 先付2点盛合せ  
Appetiser  
前菜盛合

5 季節のスープ  
Chef special seasonal soup  
是日特選湯

5 白身魚のカルパッチョサラダ  
Sashimi carpaccio salad  
意式刺身沙津

帆立貝、バター焼き  
Hokkaido scallop with butter soy sauce  
帆立貝

野菜盛り合せ  
Assorted seasonal vegetables  
雜錦野菜

日本国産牛サーロインまたは薄焼き  
Japanese beef sirloin steak or slices of beef  
日本牛肉西冷或薄燒

SE 季節のフライライス 香の物 味噌汁  
Seasonal fried rice, pickles and soybean soup  
季節特色炒飯 泡菜 麵豉湯

デザート  
Dessert  
甜品

HK\$1,120 | 2,154

日本黒毛和牛コース  
Japanese Wagyu Course  
日本黒毛和牛餐

5 先付2点盛合せ  
Appetiser  
前菜盛合

5 季節のスープ  
Chef special seasonal soup  
是日特選湯

5 白身魚のカルパッチョサラダ  
Sashimi carpaccio salad  
意式刺身沙津

シェフ厳選本日の海鮮  
Chef choice's daily seafood  
時令日本海鮮

活け鮑ソテー  
Sautéed live abalone  
新鮮鮑魚

日本野菜盛り合せ  
Assorted Japanese vegetables  
雜錦日本野菜

日本黒毛和牛フィレまたはサーロイン  
Japanese wagyu beef tenderloin or sirloin steak  
日本黒毛和牛牛柳或西冷

SE 季節のフライライス 香の物 味噌汁  
Seasonal fried rice, pickles and soybean soup  
季節特色炒飯 泡菜 麵豉湯

デザート  
Dessert  
甜品

HK\$1,880 | 3,615

シーフードコース  
Seafood Course  
海鮮餐

5 先付2点盛合せ  
Appetiser  
前菜盛合

5 季節のスープ  
Chef special seasonal soup  
是日特選湯

5 白身魚のカルパッチョサラダ  
Sashimi carpaccio salad  
意式刺身沙津

帆立貝、バター焼き  
Hokkaido scallop with butter soy sauce  
帆立貝

本日の日本産海鮮  
Chef choice's daily seafood  
時令日本海鮮

野菜盛り合せ  
Assorted seasonal vegetables  
雜錦野菜

活伊勢海老  
Live lobster  
活龍蝦

SE 季節のフライライス 香の物 味噌汁  
Seasonal fried rice, pickles and soybean soup  
季節特色炒飯 泡菜 麵豉湯

デザート  
Dessert  
甜品

HK\$1,180 | 2,269

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

魚貝類  
Seafood  
海鮮類

	HK\$	Points
大海老 Fresh king prawn 大蝦	280	538
帆立貝 Hokkaido 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
シェフ厳選本日の海鮮 Chef choice's daily Japanese fish fillet 時令日本魚柳	market price	時價
鮑 Live abalone 活鮑魚	market price	時價
活伊勢海老 Live lobster 活龍蝦	market price	時價

鉄板焼ステーキ  
Teppanyaki Steak  
鐵板焼扒類

	HK\$	Points
特選日本黒毛和牛フィレスステーキ Japanese wagyu beef fillet steak 特選日本黒毛和牛牛柳	1,600	3,077
日本黒毛和牛サーロイン又は薄焼き Japanese wagyu beef sirloin steak or slices of beef 日本黒毛和牛西冷扒或薄焼	1,400	2,692
日本国産牛サーロイン又は薄焼き Char-grilled Japanese beef sirloin steak or slices of beef 日本牛肉西冷扒或薄焼	820	1,577
U S 産 サーロインステーキ又は フィレスステーキ8 US beef sirloin steak or tenderloin 美國特選牛肉西冷扒或牛柳扒	490	942
U S 産 牛肉薄焼き Sliced US beef sirloin rolled with garlic 美國特選牛肉薄焼	490	942
仔羊 Fresh lamb chop 新鮮羊架	320	615
日本産長州鶏 Fresh Japanese chicken fillet 新鮮日本長州雞扒	280	538
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	731

野菜  
Vegetables  
素菜

	HK\$	Points
日本産 ガーリックチップス Japanese garlic chips 日本蒜片	130	250
日本野菜盛り合わせ Assortment of Japanese seasonal vegetables 雜錦日本野菜	240	462
アラカルト A La Carte 一品	each 各 110	212
椎茸 さつま芋 ししとう アスパラ カボチャ キノコ 玉ねぎ	Shiitake mushroom Sweet potato Shishito pepper Asparagus Pumpkin Mixed mushroom Onion	冬菇 蕃薯 青椒 蘆筍 南瓜 雜錦鮮菇 洋蔥

食事  
Rice Dishes  
飯類

SE 季節のフライライス Chef special seasonal fried rice 季節特色炒飯	200	385
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