

嵯峨野  
*Sagano*



---

ディナーメニュー

DINNER  
MENU

# Your Delightful Dining Experience is in Safe Hands

## 稱心 · 安心

At Sagano, one of Hong Kong's longest established and finest Japanese restaurants, we have strived to deliver every guest a truly authentic experience for more than 30 years. Head Chef Suzuki and team are fully committed to uphold the Japanese culinary culture and demonstrate exquisite craftsmanship using the best ingredients from approved sources.

You may find the place of origin of our food items on the list below. Your well-being and enjoyment remain our top priority at all times. Let's eat well, and stay well!

嵯峨野開業超過 30 年，一直為饗客呈獻地道日式風味，更被認可為城中最佳及最受歡迎的日本餐廳之一。經驗豐富的主廚鈴木雄策及其團隊致力傳承日本美食文化，並以源自認可產地的高質食材巧手精製經典日饌。您可從以下列表得知食品的產地。賓客的健康和體驗一直是我們的首要考慮。祝願大家飲食健康、身心安泰！

Food Items	Source of Origin	食品	產地
Abalone	South Africa	鮑魚	南非
Boston lobster	USA	波士頓龍蝦	美國
Botan shrimp	Hokkaido, Japan	牡丹蝦	日本北海道
Crabmeat	Hokkaido, Japan	蟹肉	日本北海道
Eel	China/ Aichi, Japan	鰻魚	中國 / 日本愛知
Fatty tuna	Nagasaki, Japan	吞拿魚	日本長崎
Flounder	Fukuoka, Japan	左口魚	日本福岡
Spiny lobster	Mie, Japan	伊勢龍蝦	日本三重
King prawn	Thailand	虎蝦	泰國
Oyster	Hiroshima, Japan	蠔	日本廣島
Prawn	Thailand	海蝦	泰國
Rose sea bass	Fukuoka, Japan	赤睦魚	日本福岡
Salmon	Norway	三文魚	挪威
Salmon roe	Aomori, Japan	三文魚籽	日本青森
Scallop	Hokkaido, Japan	帶子	日本北海道
Sea bream	Fukuoka, Japan	鯛魚	日本福岡
Sea urchin	Hokkaido, Japan	海膽	日本北海道
Silver cod	USA	銀鱈魚	美國
Soft shell crab	Vietnam	軟殼蟹	越南
Striped jack	Kyushu, Japan	深海池魚	日本九州
Yellowtail	Fukuoka, Japan	油甘魚	日本福岡

## 夜のスペシャルセット

### Set Dinner Specials

#### 特惠晚膳套餐



お一人様  
per person 每位  
750

#### フランス産若鶏の柚子味噌焼セット

Grilled Poussin with Yuzu Miso Set Dinner

#### 柚子味噌焼法國春雞套餐

前菜・お造り・煮物・フランス産若鶏味噌焼

御飯・味噌汁・香の物・マスクメロン

Appetiser, sashimi, stewed dish, grilled poussin with yuzu miso, steamed rice, miso soup, pickles, greenhouse melon

前菜、刺身、煮物、柚子味噌焼法國春雞、白飯、麵豉湯、醃菜、溫室蜜瓜

#### 焼魚と豚丼セット

Grilled Fish and Sautéed Pork on Rice Set Dinner

#### 焼魚及猪肉飯套餐

前菜・お造り・煮物・焼魚（銀鱈西京焼／浜地かま塩焼）

豚丼・味噌汁・香の物・マスクメロン

Appetiser, sashimi, stewed dish, grilled fish (silver cod with miso paste/ yellowtail head with salt), sautéed pork on rice, miso soup, pickles, greenhouse melon

前菜、刺身、煮物、焼魚（西京焼銀鱈魚 / 鹽燒油甘魚頭）、

猪肉飯、麵豉湯、醃菜、溫室蜜瓜

750

#### ばら散らし寿司セット

Assorted Diced Sashimi on Rice Set Dinner

#### 雜錦角切魚生飯套餐

前菜・お造り・ほっけ一夜干し・牛肉玉子小鍋

ばら散らし寿司・味噌汁・マスクメロン

Appetiser, sashimi, grilled dried Atka mackerel, beef and egg hotpot, assorted diced sashimi on rice, greenhouse melon

前菜、刺身、焼花魚、牛肉及雞蛋鍋、雜錦角切魚生飯、溫室蜜瓜

750

#### 和牛カツと大海老フライセット

Wagyu and Prawn Cutlet Set Dinner

#### 吉列和牛及海蝦套餐

前菜・お造り・煮物・和牛カツと大海老フライ・御飯・味噌汁・香の物・マスクメロン

Appetiser, sashimi, stewed dish, Wagyu and prawn cutlet, steamed rice, miso soup, pickles, greenhouse melon

前菜、刺身、煮物、吉列和牛及海蝦、白飯、麵豉湯、醃菜、溫室蜜瓜

950

上記セットを二つご注文毎に鮑の鉄板焼を一つサービスいたします。

A complimentary Teppanyaki abalone will be offered for every order of two set dinners.

凡惠顧兩份特惠套餐，贈送鐵板燒鮑魚一隻。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。

Please advise our associates if you have any food allergies.

如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途10%のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

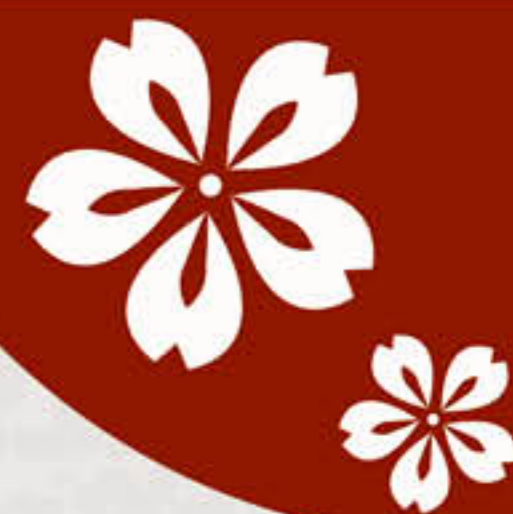
以上價目均須另加一服務費。

以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます。

These promotional prices are not applicable to any discount privileges.

以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。

【月】寿司おまかせセットディナー  
Tsuki Sushi Omakase Dinner  
「月」廚師發辦壽司晚膳套餐



先付 Appetiser 前菜	先付 Assorted appetisers 雜錦前菜
お造り Sashimi 刺身	本日のおすすめ造り四種 Four kinds of assorted sashimi 雜錦刺身四款
揚物 Deep-fried Dish 炸物	大海老と野菜の天婦羅 又は 和牛網焼 Prawn and vegetable tempura or Wagyu amiyaki 大蝦及雜菜天婦羅或網燒和牛
寿司 Sushi 壽司	寿司盛り合わせ（八貫） 吸物 Eight kinds of assorted sushi served with seasonal clear soup 雜錦壽司八款配時令清湯
水物 Dessert 甜品	マスクメロン Greenhouse melon 溫室蜜瓜

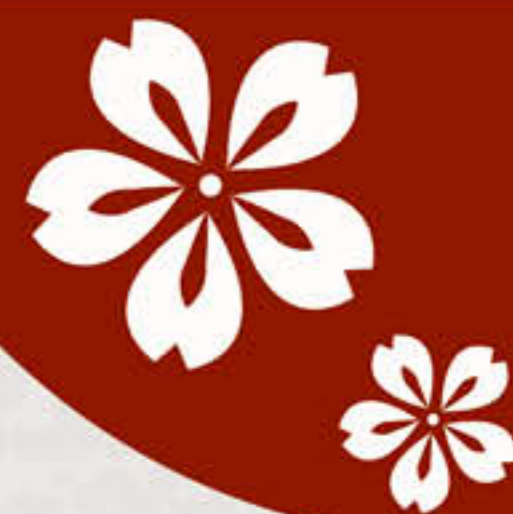
お一人様 per person 每位 HKD980

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
Price is subject to 10% service charge.  
以上價目須另加一服務費。

以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます。  
This promotional price is not applicable to any discount privileges.  
以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。

初夏の懐石  
Summer Kaiseki Dinner  
夏日懷石晚餐



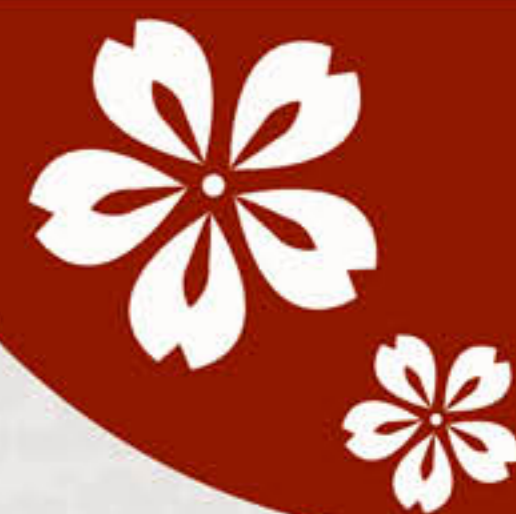
先付 Appetiser 前菜	粒貝と青菜のお浸し 鮪とアボカドのタルタル仕立て ずわい蟹といくら・土佐酢ゼリー Poached vegetables with conch Tuna tartare with avocado Crabmeat and salmon roe in vinegar jelly 浸煮青菜伴粒貝 吞拿魚他他及牛油果 蟹肉及三文魚子配醋啫喱
お造り Sashimi 刺身	本日のおすすめ三種 Three kinds of assorted sashimi 雜錦刺身三款
温物 Stewed Dish 煮物	鮑と大根の磯煮 Stewed abalone with Japanese radish 汁煮鮑魚伴日本蘿蔔
焼物 Grilled Dish 焼物	鮎塩焼 丸十・蓼酢 Grilled sweet smelt with salt 鹽燒鮎魚
揚物 Deep-fried Dish 炸物	天使の海老と野菜の天婦羅 天出し Angel shrimp and vegetable tempura 天使蝦及野菜天婦羅
食事 Rice 飯	ひつまぶし 薬味・吸物・香の物 Deluxe Japanese eel on rice served with clear soup and pickles 特色日本鰻魚飯配清湯及醃菜
水物 Dessert 甜品	マスクメロン Greenhouse melon 溫室蜜瓜

お一人様 per person 每位 HKD980

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
Price is subject to 10% service charge.  
以上價目須另加一服務費。

以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます。  
This promotional price is not applicable to any discount privileges.  
以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。



## Exotica Umami テイスティングセットディナー

### Exotica Umami Tasting Set Dinner

*A six-hand collaboration featuring imperial tastes of umami and kokumi*

## 特色調味醬汁 Exotica Umami 嗜味晚餐

六手聯奏・呈現鮮味與醇厚的皇家風味

8/6 – 31/8/2026

漬けまぐろ Exotica Umami 醬油

Exotica Umami marinated tuna sushi

「EX M」 浸漬吞拿魚壽司

北海道たらば蟹脚 Exotica Umami 醬油バター焼

Grilled Hokkaido king crab leg with Exotica Umami butter

「EX M」 牛油燒北海道鱈場蟹腳

焼き鳥 Exotica Umami タレ焼

Yakitori with Exotica Umami

「EX M」 串燒雞肉

豚カツ Exotica Umami 仕込み

Deep-fried Exotica Umami marinated pork chop

「EX M」 吉列豬扒

鴨胸肉のソテー Exotica Umami ソース

Pan-seared duck breast with Exotica Umami sauce

「EX M」 香煎鴨胸

銀鱈西京焼 Exotica Umami 味噌漬

Grilled silver cod with Exotica Umami miso

「EX M」 西京燒銀鱈魚

京風茄子田楽 Exotica Umami 味噌

Kyoto style grilled eggplant with Exotica Umami miso

「EX M」 京都風茄子

A5 和牛 Exotica Umami 特製ソース焼

Sautéed A5 Wagyu with Exotica Umami sauce

「EX M」 嫩煎 A5 和牛肉

京風鯛めし Exotica Umami 炊き 味噌汁・香の物

Kyoto-style sea bream claypot rice with Exotica Umami served with miso soup and pickles

京都風 「EX M」 鯛魚煲仔飯配麵豉湯及醃菜

抹茶アイスクリーム Exotica Umami 入り 柚子チョコシロップ添え

Green tea ice cream with Exotica Umami yuzu chocolate syrup

綠茶雪糕伴 「EX M」 柚子朱古力糖漿

お一人様 per person 每位 HKD1,200

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。

Please advise our associates if you have any food allergies.

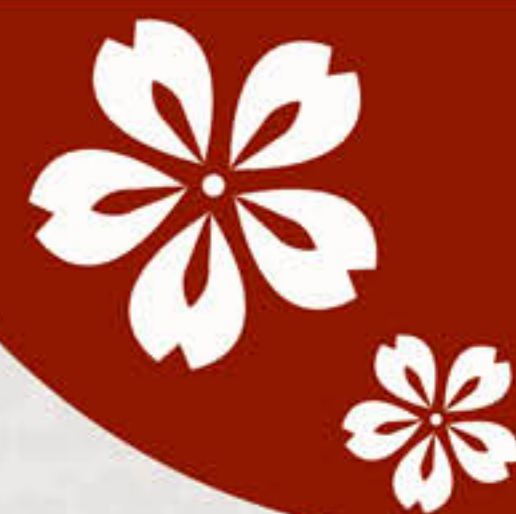
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

Price is subject to 10% service charge.

以上價目須另加一服務費。

串焼き お勧め一品  
Chef's Recommendation Kushiyaki  
廚師推介串燒




		HKD 一品 per order 每客
牛タン	Grilled beef tongue with salt 鹽燒牛舌	78
豚バラ	Grilled Japanese pork belly with salt 鹽燒日本五花腩	68
砂肝	Grilled chicken kidney with salt 鹽燒雞腎	48
はつ	Grilled chicken heart with salt 鹽燒雞心	48
レバー	Grilled chicken liver with teriyaki sauce 照燒雞肝	48
鶏もも肉	Grilled chicken with teriyaki sauce 照燒雞肉	48
つくね	Grilled minced chicken stick with teriyaki sauce 照燒雞肉棒	48
青唐	Grilled Japanese green pepper with salt 鹽燒日本青椒仔	48
舞茸	Grilled maitake mushrooms with salt 鹽燒舞茸菇	48
オクラ	Grilled okra with salt 鹽燒秋葵	38
白葱	Grilled spring onion with salt 鹽燒大葱	38

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

野菜懷石  
Vegetarian Kaiseki  
素菜懷石料理



HKD  
お一人様  
per person  
每客

八瀬 野菜懷石  
Yase Vegetarian Kaiseki  
八瀬素菜懷石料理

700

前菜・冷鉢・焚合・焼肴・合肴・食事・水物

Appetiser, cold dish, stewed dish, grilled dish, chef's recommended dish, rice, dessert

前菜、冷盤、煮物、焼物、廚師精選、飯、甜品

懷石のご注文は 9:30 p.m. にてラストオーダーとさせていただきます。

Last order time for kaiseki is 9:30 p.m.

懷石料理最後點菜時間為晚上 9 時 30 分。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。

Please advise our associates if you have any food allergies.

如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示價格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

Price is subject to 10% service charge.

以上價目須另加一服務費。

## 鍋物

Hotpot

火鍋



	HKD 一品 per order 每客
特上和牛しゃぶしゃぶ Deluxe Wagyu shabu shabu 特上和牛火鍋	1,500
特上和牛すき焼 Deluxe Wagyu sukiyaki 特上和牛壽喜燒鍋	1,500
オーストラリア牛しゃぶしゃぶ Australian beef shabu shabu 澳洲牛肉火鍋	1,300
オーストラリア牛すき焼 Australian beef sukiyaki 澳洲牛肉壽喜燒鍋	1,300
*お鍋には小鉢・うどんが付きます Served with appetiser and udon 以上均配前菜及烏冬	
追加火鍋食材： Add-ons: 追加火鍋食材：	
特上和牛 100g Deluxe Wagyu 100g 特上和牛 100 克	750
オーストラリア牛 100g Australian beef 100g 澳洲牛肉 100 克	400
野菜一人前 Assorted vegetables (per person) 雜菜(一人份)	200

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

酒菜  
Appetiser  
佐酒小食



		HKD 一品 per order 每客
ふぐ味醂干し	Grilled mirin marinade dried fish 焼味醂魚乾	300
酒盗チーズ	Shuto cheese 酒盗芝士	300
冷やしトマト	Chilled greenhouse tomatoes 凍温室番茄	280
出し巻玉子	Pan-fried egg rolls 煎雞蛋卷	240
香の物盛合せ	Assorted pickles 醬漬醃菜	240
枝豆	Boiled soy beans 毛豆	210
きんぴら牛蒡	Japanese style sautéed burdock with soy sauce 日式醬油炒牛蒡	160

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

お造り盛合せ  
Sashimi Platter  
刺身拼盤



料理長おまかせ盛合せ  
Omakase sashimi platter  
廚師推介刺身拼盤

HKD  
一品  
per order  
每客

時価  
Market Price  
時價

特上お造り盛合せ  
Deluxe assorted sashimi platter  
特上雜錦刺身拼盤

1,200

お造り盛合せ  
Assorted sashimi platter  
雜錦刺身拼盤

850

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

お造り  
Sashimi  
刺身



		HKD 一品 per order 每客
ロブスター	Lobster 龍蝦	1,900
とろ	Fatty tuna 吞拿魚腩	850
雲丹	Sea urchin 海膽	600
あじ	Saurel 池魚	520
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	520
牡丹海老	Botan shrimp 牡丹蝦	500
平目(造り/薄造り)	Flounder (sashimi/ thinly-sliced) 左口魚(刺身/薄切)	500 / 520
縞鯔	Striped jack 深海池魚	480
鯛(造り/薄造り)	Sea bream (sashimi/ thinly-sliced) 鯛魚(刺身/薄切)	440 / 520
帆立	Scallop 帶子	350
浜地	Yellowtail 油甘魚	320
甘海老	Sweet shrimp 甜蝦	300
サーモン	Salmon 三文魚	180

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

寿司盛合せ  
Sushi Set  
壽司拼盤



HKD  
一品  
per order  
每客

空 特上にぎり寿司盛合せ  
Sora Deluxe Nigiri Sushi Set  
空 特上手握壽司拼盤

820

雲 散らし重  
Kumo Chirashi Sushi  
雲 雜錦魚生飯

780

\*吸物付  
Served with clear soup  
以上均配清湯

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

# 寿司 Sushi 壽司

にぎり寿司  
Nigiri Sushi  
手握壽司

HKD  
2貫  
2 pieces  
兩件

雲丹	Sea urchin 海膽	420
牡丹海老	Botan shrimp 牡丹蝦	250
いくら	Salmon roe 三文魚子	250
とろ	Fatty tuna 吞拿魚腩	220
帆立	Scallop 帶子	150
甘海老	Sweet shrimp 甜蝦	140
鰻	Eel 鰻魚	120
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	120
平目	Flounder 左口魚	90
縞鰯	Striped jack 深海池魚	90
浜地	Yellowtail 油甘魚	90
鯛	Sea bream 鯛魚	90
サーモン	Salmon 三文魚	60
玉子	Egg 雞蛋	50

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

寿司  
Sushi  
壽司

卷寿司 / 手卷寿司

Maki Sushi / Temaki Sushi

壽司卷 / 手卷

HKD  
一品  
per order  
每客

葱とろ巻	Minced fatty tuna and spring onion rolls 葱免治吞拿魚腩卷	220
太巻	Futomaki 太巻	300
カリフォルニア巻 / 手巻	California rolls / hand roll 加州巻 / 手巻	300 / 220
ソフトシェル巻 / 手巻	Soft shell crab rolls / hand roll 軟殼蟹巻 / 手巻	300 / 220
鉄火巻	Tuna rolls 鐵火巻	150
納豆巻	Preserved bean rolls 納豆巻	100
かんぴょう巻	Dried gourd rolls 乾瓢巻	80
梅紫蘇巻	Plum and perilla rolls 酸梅紫蘇葉巻	80
かっぱ巻	Cucumber rolls 青瓜巻	80

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。

Please advise our associates if you have any food allergies.

如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

## 煮物

Stewed Dish

## 煮物



HKD  
一品  
per order  
每客

小鍋 (和牛すき焼 / 寄せ鍋 / 湯豆腐) 880 / 780 / 250  
Small hotpot (Wagyu sukiyaki / seafood / bean curd)  
小鍋 (和牛壽喜燒鍋 / 海鮮 / 豆腐)

鯛頭 (煮付 / 酒蒸し) 520  
Stewed sea bream head (sweet sauce / sake)  
日式煮鯛魚頭 (汁煮 / 清酒煮)

黒豚カツ煮 450  
Black pork chop cutlet and egg in a pot  
吉列黒毛豬扒滑蛋鍋

野菜焼き合せ 150  
Stewed vegetables  
煮雜菜

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

焼物  
Grilled Dish  
焼物



	HKD 一品 per order 每客
特上和牛網焼 Deluxe Wagyu sirloin amiyaki 特上和牛網焼	1,600
浜地頭塩焼 Grilled yellowtail head with salt 鹽焼油甘魚頭	700
日本産鰻（白焼 / 蒲焼） Barbecued Japanese eel (salt/ sauce) 焼日本鰻魚（鹽焼 / 蒲焼）	620
銀鱈西京焼 Grilled silver cod with miso paste 西京醬燒銀鱈魚	500
鶏もも焼（照焼 / 塩焼） Grilled chicken (teriyaki sauce/ salt) 雞肉（照焼 / 鹽焼）	380
茄子田楽 Grilled eggplants with miso paste 麵豉醬燒茄子	180

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

揚物  
Deep-fried Dish  
炸物



	HKD 一品 per order 每客
天婦羅盛合せ Assorted tempura 雜錦天婦羅	450
車海老天婦羅 Prawn tempura 大蝦天婦羅	400
黒豚ロースカツ Black pork chop cutlet 吉列黒毛猪扒	390
カキフライ Oyster cutlet 吉列炸蠔	390
鶏唐揚 Deep-fried chicken 炸雞塊	360
野菜天婦羅 Vegetable tempura 雜菜天婦羅	300
薩摩芋と南瓜天婦羅 Sweet potato and pumpkin tempura 番薯南瓜天婦羅	260

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。



吸物・味噌汁  
Soup  
湯

HKD  
一品  
per order  
每客

土瓶蒸し  
Teapot clear soup  
日式茶壺清湯

180

味噌汁 / 赤出し  
Miso soup / red miso soup  
麵豉湯 / 紅麵豉湯

100

サラダ  
Salad  
沙律

飛子サラダ  
Flying fish roe salad  
飛魚子沙律

280

ポテトサラダ  
Potato salad  
薯仔沙律

260

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

# 御食事

## Rice

### 飯



	HKD 一品 per order 每客
特上和牛ステーキ丼 (味噌汁・香の物付) Grilled deluxe Wagyu rice Served with miso soup and pickles 特上和牛飯 配麵豉湯及醃菜	1,250
日本産鰻重 (吸物・香の物付) Barbecued Japanese eel rice Served with clear soup and pickles 焼日本鰻魚飯 配清湯及醃菜	800
黒豚ロースカツ重 (味噌汁・香の物付) Black pork chop cutlet and egg rice Served with miso soup and pickles 吉列黒毛猪扒滑蛋飯 配麵豉湯及醃菜	500
天重 (味噌汁・香の物付) Prawn tempura rice Served with miso soup and pickles 大蝦天婦羅飯 配麵豉湯及醃菜	420

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

御食事  
Noodle  
麵



	HKD 一品 per order 每客
すき焼うどん 土鍋仕立て Sukiyaki beef udon 牛肉壽喜燒鍋烏冬	480
肉うどん / 稲庭うどん / そば Beef udon / Inaniwa thin udon / soba noodles 牛肉烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	370
鍋焼うどん Japanese style udon soup in hotpot 日式鍋燒烏冬	360
天婦羅うどん / 稲庭うどん / そば Tempura udon / Inaniwa thin udon / soba noodles 天婦羅烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	220
野菜うどん / 稲庭うどん / そば Vegetable udon / Inaniwa thin udon / soba noodles 雜菜烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	190
かけうどん / 稲庭うどん / そば Soup udon / Inaniwa thin udon / soba noodles 湯烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	150

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

デザート  
Dessert  
甜品



日本産マスクメロン  
Japanese greenhouse melon  
日本温室蜜瓜

HKD  
一品  
per order  
每客

240

アイスクリーム  
Ice cream  
雪糕

100

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

# 鉄板焼コース Teppanyaki Set 鐵板燒套餐



	オーストラリア牛 Australian Beef 澳洲牛肉	日本和牛 Japanese Wagyu 日本和牛
		HKD お一人様 per person 每位
松 Matsu Deluxe Beef Teppanyaki Set 松 特上牛肉鐵板燒套餐	1,500	1,800
前菜・お造り・サラダ・帆立貝・白身魚・鮑 / ロブスター 牛肉 (サーロイン / サーロイン薄焼)・焼野菜・蟹焼飯 味噌汁・香の物・水物 Appetiser, sashimi, salad, scallop, white fish, abalone/ lobster, beef (sirloin/ sirloin thin rolls), sautéed vegetables, crabmeat fried rice, miso soup, pickles, dessert 前菜、刺身、沙律、帶子、白身魚、鮑魚 / 龍蝦、 牛肉 (西冷 / 西冷薄燒)、炒雜菜、蟹肉炒飯、麵豉湯、醃菜、甜品		
竹 Take Deluxe Wagyu Teppanyaki Set 竹 特上和牛鐵板燒套餐		1,550
前菜・お造り・サラダ・フォアグラ・車海老・合肴 和牛 (サーロイン / サーロイン薄焼)・焼野菜・蟹焼飯 味噌汁・香の物・水物 Appetiser, sashimi, salad, foie gras, prawn, chef's recommended dish, Wagyu (sirloin/ sirloin thin rolls), sautéed vegetables, crabmeat fried rice, miso soup, pickles, dessert 前菜、刺身、沙律、鵝肝、大蝦、廚師精選、 和牛 (西冷 / 西冷薄燒)、炒雜菜、蟹肉炒飯、麵豉湯、醃菜、甜品		
梅 Ume Seafood Teppanyaki Set 梅 海鮮鐵板燒套餐		HKD お一人様 per person 每位 1,500
前菜・お造り・サラダ・白身魚・牡蠣・帆立・ロブスター 焼野菜・蟹焼飯・味噌汁・香の物・水物 Appetiser, sashimi, salad, white fish, oyster, scallop, lobster, sautéed vegetables, crabmeat fried rice, miso soup, pickles, dessert 前菜、刺身、沙律、白身魚、蠔、帶子、龍蝦、 炒雜菜、蟹肉炒飯、麵豉湯、醃菜、甜品		

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

# 鉄板焼 Teppanyaki 鐵板燒

牛肉  
Beef  
牛肉

HKD  
一品  
per order  
每客

特上和牛 Exotica Umami 醬油ソース (サーロイン / サーロイン薄焼) 700  
Deluxe Wagyu with Exotica Umami (sirloin/ sirloin thin rolls)  
EX M 特色調味特上和牛 (西冷 / 西冷薄焼)

特上和牛 (サーロイン / サーロイン薄焼) (200g) 1,600  
Deluxe Wagyu (sirloin/ sirloin thin rolls) (200g)  
特上和牛 (西冷 / 西冷薄焼) (200 克)

オーストラリア牛 (サーロイン / サーロイン薄焼) (200g) 1,050  
Australian beef (sirloin/ sirloin thin rolls) (200g)  
澳洲牛肉 (西冷 / 西冷薄焼) (200 克)

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

# 鉄板焼 Teppanyaki 鐵板燒

海鮮  
Seafood  
海鮮

HKD  
一品  
per order  
每客

ロブスター

Lobster  
龍蝦

1,900

銀鱈

Silver cod  
銀鱈魚

500

帆立

Scallop  
帶子

470

烏賊

Squid  
魷魚

450

車海老

Prawn  
大蝦

400

その他  
Other  
其他

ガーリックライス

Garlic fried rice  
蒜蓉炒飯

230

野菜炒め

Sautéed vegetables  
炒雜菜

180

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

ワイン  
Wine  
葡萄酒

	HKD グラス per glass 每杯	HKD ボトル per bottle 每瓶
<b>シャンパン</b>		
<b>Champagne 香檳</b>		
Lanson Le Black Création Brut NV	130	480
<b>スパークリングワイン</b>		
<b>Sparkling 氣泡酒</b>		
Zonin Prosecco Brut NV, Italy	75	290
<b>白ワイン</b>		
<b>White 白葡萄酒</b>		
Chardonnay, Ubertas Small Batch, Australia	75	290
Sauvignon Blanc, Te Mata Estate, New Zealand	85	320
Riesling, Schloss Vollrads Kabinett, Germany	90	360
<b>赤ワイン</b>		
<b>Red 紅葡萄酒</b>		
Cabernet Shiraz, Ubertas Native Guardian, Australia	75	290
Château Haut-Brisson, France	95	380
Pinot Noir, Jean-Claude Boisset Les Ursulines, Bourgogne, France	95	380
<b>シェリー / ポートワイン</b>		
<b>Sherry and Port 雪利酒及波特酒</b>		
Bristol Cream Sherry	70	
Tio Pepe Dry Sherry	70	
Taylor's Ruby Port	70	
Dow's 10 Years Tawny Port	90	

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

含酒精飲料不設任何折扣優惠。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

ビール・果実酒  
Beer and Cider  
啤酒及果酒



	HKD 380ml 380 毫升	HKD 700ml 700 毫升
<b>生ビール</b>		
<b>Draught Beer 生啤</b>		
Suntory The Premium Malt's Gold, Japan	55	80
Suntory The Premium Malt's Black, Japan	55	80
		ボトル per bottle 每瓶
Asahi, Japan		55
Blue Girl, Germany		55
Tsing Tao, China		55
Kirin Ichiban, Japan		55
Sapporo, Japan		55
Carlsberg, Denmark		55
Heineken, Holland		55
Somersby Apple Cider, Denmark		55
Erdinger, Germany		60
Erdinger Dunkel, Germany (Dark)		60
Hoegaarden, Belgium		60

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

含酒精飲料不設任何折扣優惠。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

カクテル  
Cocktail  
雞尾酒

HKD  
グラス  
per glass  
每杯

Cosmopolitan Finlandia vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice	75
Daiquiri Bacardi rum, lemon juice, simple syrup, choice of fruit	75
Martini The Botanist gin, dry vermouth, olive	75
Mojito Bacardi Rum, fresh lime, soda water, sugar, fresh mint	75
Margarita Tequila, Triple sec, lemon juice, simple syrup, salt rim	75
Pina Colada Bacardi rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk, simple syrup	75
Sex on the Beach Finlandia vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice	75
Bellini Peach liqueur, Champagne	130
Kir Royal Crème de cassis, Champagne	130
Mimosa Fresh orange juice, Champagne	130

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

含酒精飲料不設任何折扣優惠。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

# スピリッツ

## Spirit

### 烈酒

HKD  
グラス  
per glass  
每杯

#### ブランデー

##### Brandy 白蘭地

Rémy Martin V.S.O.P.	85
Hennessy V.S.O.P.	85
Rémy Martin Club	95
Hennessy X.O.	230
Martell X.O.	230
Martell Cordon Bleu	230
Rémy Martin X.O.	230

#### ジン

##### Gin 氈酒

Bombay Sapphire	75
Hendrick's	85
Suntory Roku	85
The Botanist Islay Dry Gin	85

#### テキーラ

##### Tequila 龍舌蘭酒

Pasote Blanco	85
Pasote Reposado	85

#### ウォッカ

##### Vodka 伏特加

Absolut	75
Belvedere	85
Grey Goose	85

#### ラム

##### Rum 秣酒

Bacardi (White)	75
Myer's (Dark)	75

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

含酒精飲料不設任何折扣優惠。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

ウイスキー  
Whisky  
威士忌

HKD  
グラス  
per glass  
每杯

スコッチ

Scotch 蘇格蘭

ブレンドモルト

Blended Malt 調和麥芽

Ballantine's 12 Years

85

Chivas Regal 12 Years

85

Johnnie Walker Black Label

85

Chivas Regal 18 Years

140

Royal Salute

190

Johnnie Walker Blue Label

200

シングルモルト

Single Malt 單一麥芽

Bowmore 12 Years

85

Glenfiddich 12 Years

85

Glenmorangie, The Original

85

Highland Park 12 Years

85

Balvenie DoubleWood 12 Years

110

Macallan 12 Years, Sherry Oak

110

Glenmorangie, 18 Years

155

Macallan 18 Years, Sherry Oak

290

バーボン

Bourbon and Canadian 波本及加拿大

Jack Daniel's

75

Canadian Club

75

Russell's Reserve 10 Years

75

Russell's Reserve Single Barrel

85

日本

Japan 日本

Hibiki Harmony

130

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.


含酒精飲料不設任何折扣優惠。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

ノンアルコールカクテル  
Mocktail  
無酒精雞尾酒



HKD  
グラス  
per glass  
每杯

Lychee Lemonade Lychee purée, fresh lemon juice, soda water, simple syrup	95
Orange Squash Fresh orange juice, soda water, simple syrup	95
Pineapple Cooler Pineapple juice, soda water, simple syrup	95
Ray of Sunshine Fresh orange juice, pineapple juice, cranberry juice, fresh lime juice	95
Virgin Colada Coconut milk, pineapple juice, simple syrup	95
Virgin Mojito Fresh lime, soda water, sugar, fresh mint	95

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge.  
以上價目均須另加一服務費。

# ソフトドリンク

## Non-alcoholic Beverage

### 無酒精飲料

HKD  
グラス  
per glass  
每杯

#### フレッシュジュース

##### Fresh Juice 鮮果汁

Watermelon, Grapefruit, Orange, Apple, Mango  
西瓜、西柚、橙、蘋果、芒果

85

#### チルドジュース

##### Chilled Juice 凍果汁

Tomato, Pineapple, Cranberry  
番茄、菠蘿、紅莓

75

#### ミネラルウォーター

##### Still Water 無汽礦泉水

Evian (330ml)  
依雲 (330 毫升)

70

Evian (750ml)

依雲 (750 毫升)

95

#### スパークリングウォーター

##### Sparkling Water 有汽礦泉水

Perrier (330ml)  
法國巴黎 (330ml 毫升)

70

Saint-Géron(750ml)

法國聖漾 (750 毫升)

95

#### 炭酸飲料

##### Soft Drink 汽水

Coca Cola, Coke Zero, Sprite,  
Soda Water, Tonic Water,  
Ginger Ale, Ginger Beer  
可口可樂、零系可樂、雪碧、  
梳打水、湯力水、  
薑汁汽水、薑汁啤酒

65

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。