

嵯峨野 *Sagano*



ランチメニュー

LUNCH
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. Our culinary team is 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。經驗豐富的廚師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

昼のスペシャルセット

Set Lunch Specials

特惠午膳套餐



お一人様
per person 每位

シーフードカツと親子丼御膳

Seafood Cutlet and Chicken with Egg on Rice

吉列海鮮及滑蛋雞肉飯

小鉢・サラダ・お造り・シーフードカツ（海老・キス・牡蠣・ずわい蟹）・親子丼・味噌汁・水物

Appetiser, salad, sashimi, seafood cutlet (shrimp, sea smelt, oyster, crabmeat)

chicken with egg on rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、吉列海鮮（海蝦、沙鯰魚、蠔及蟹肉）、滑蛋雞肉飯、麵豉湯、醃菜、甜品

380

鶏もも肉柚子味噌焼御膳

Grilled Chicken with Yuzu Miso

柚子味噌焼鶏肉

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・鶏もも肉柚子味噌焼・白御飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, grilled chicken with yuzu miso,

steamed rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、柚子味噌焼鶏肉、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

380

寿司うどん御膳 / 特上寿司うどん御膳

Classic / Premium Sushi and Udon

精選 / 特級壽司及烏冬

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・天婦羅盛合せ・にぎり寿司（四貫）・うどん／稲庭うどん／蕎麦・水物

Appetiser, salad, steamed egg custard, assorted tempura, assorted sushi (four kinds),

udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles, dessert

前菜、沙律、日式蒸蛋、雜錦天婦羅、雜錦壽司（四款）、烏冬／稻庭幼烏冬／蕎麥麵、甜品

350 / 560

<鉄板焼> 海鮮セット

Teppanyaki Seafood

鐵板燒海鮮

小鉢・サラダ・お造り・車海老・白身魚・帆立・焼野菜・焼飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, prawn, white fish, scallop, sautéed vegetables, fried rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、大蝦、白身魚、帶子、炒雜菜、炒飯、麵豉湯、醃菜、甜品

350

<鉄板焼> 牛肉セット

Teppanyaki Beef

鐵板燒牛肉

小鉢・サラダ・お造り・フォアグラ・白身魚・帆立貝・牛肉（サーロイン／サーロイン薄焼）

焼野菜・焼飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, duck foie gras, white fish, scallop, beef (sirloin/ sirloin thin rolls),

sautéed vegetables, fried rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、鴨肝、白身魚、帶子、牛肉（西冷／西冷薄焼）、炒雜菜、炒飯、麵豉湯、

醃菜、甜品

380

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 lunches.

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。



Exotica Umami テイスティングセット

Exotica Umami Tasting Set Menu

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

特色調味醬汁 Exotica Umami 嚐味套餐

六手聯奏・呈現鮮味與醇厚的皇家風味

8/6 – 31/10/2026

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

Pan-fried 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。

昼の御膳
Set Lunch
午市套餐

HKD
お一人様
per person
每位

花懷石

Hana Kaiseki Lunch

花懷石套餐

720

前菜・吸物・お造り・焚合・焼肴・合肴・食事・水物

Appetiser, clear soup, sashimi, stewed dish, grilled dish, chef's recommended dish, rice, dessert

前菜、清湯、刺身、煮物、焼物、廚師精選、飯、甜品

嵯峨野松花堂弁当

Sagano Shokado Bento

嵯峨野松花堂便當

500

小鉢・サラダ・お造り・煮物・焼肴・合肴・食事・水物

Appetiser, salad, sashimi, stewed dish, grilled dish, chef's recommended dish, rice, dessert

前菜、沙律、刺身、煮物、焼物、廚師精選、飯、甜品

牛肉 / 和牛網焼御膳

Beef / Wagyu Amiyaki Set Lunch

牛肉 / 和牛網焼定食

420 / 750

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・煮物・牛肉網焼・御飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, stewed dish, beef amiyaki, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、煮物、牛肉網焼、白飯、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。

昼の御膳
Set Lunch
午市套餐

HKD
お一人様
per person
每位

お造り御膳

Sashimi Set Lunch

刺身定食

530

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・煮物・お造り盛合せ

御飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, steamed egg custard, stewed dish, assorted sashimi,
steamed rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、日式蒸蛋、煮物、雜錦刺身、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

にぎり寿司御膳

Sushi Set Lunch

壽司定食

530

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・煮物・にぎり寿司盛合せ・吸物・水物

Appetiser, salad, steamed egg custard, stewed dish, assorted sushi, clear soup, dessert

前菜、沙律、日式蒸蛋、煮物、雜錦壽司、清湯、甜品

散らし重御膳

Chirashi Sushi Set Lunch

魚生飯定食

530

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・煮物・散らし重・吸物・水物

Appetiser, salad, steamed egg custard, stewed dish, assorted sashimi on sushi rice,
clear soup, dessert

前菜、沙律、日式蒸蛋、煮物、雜錦魚生壽司飯、清湯、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。

昼の御膳
Set Lunch
午市套餐



HKD
お一人様
per person
每位

鰻重御膳

Barbecued Eel Set Lunch

鰻魚飯定食

520

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・鰻重・吸物・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, barbecued eel on rice, clear soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、鰻魚飯、清湯、醃菜、甜品

天婦羅御膳

Tempura Set Lunch

天婦羅定食

500

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・天婦羅盛合せ・御飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, assorted tempura, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、雜錦天婦羅、白飯、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。



昼の御膳
Set Lunch
午市套餐



HKD
お一人様
per person
每位

黒豚ロースカツ御膳
Black Pork Chop Cutlet Set Lunch
吉列黒毛猪扒定食

480

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・黒豚ロースカツ
御飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, black pork chop cutlet,
steamed rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、吉列黒毛猪扒、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

すき焼 / 和牛すき焼御膳
Beef/ Wagyu Sukiyaki Set Lunch
牛肉/ 和牛壽喜焼鍋定食

400 / 650

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・すき焼・御飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, beef sukiyaki,
steamed rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、牛肉壽喜焼鍋、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

鶏もも焼御膳 (照焼 / 塩焼)
Grilled Chicken Set Lunch (teriyaki sauce/ salt)
焼雞肉定食 (照焼汁 / 鹽焼)

350

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・鶏もも焼・御飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, grilled chicken meat,
steamed rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、焼雞肉、白飯、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。

昼の御膳
Set Lunch
午市套餐



HKD
お一人様
per person
每位

焼魚御膳（鯖 / 銀鱈 / サーモン）

320

Grilled Fish Set Lunch (mackerel/ silver cod/ salmon)

焼魚定食（鯖魚 / 銀鱈魚 / 三文魚）

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・焼魚・御飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, grilled fish,
steamed rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、焼魚、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

野菜御膳

260

Vegetarian Set Lunch

素菜定食

小鉢・サラダ・野菜の煮物・茄子田楽・揚げ出し豆腐・野菜天婦羅

御飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, stewed vegetables, grilled eggplants with miso paste,
deep-fried bean curd, vegetable tempura, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、煮雜菜、麵豉醬燒茄子、炸豆腐、雜菜天婦羅、
白飯、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。



昼の鉄板焼

Teppanyaki Set Lunch

鐵板燒套餐

	HKD お一人様 per person 每位	
	オーストラリア牛 Australian Beef 澳洲牛肉	日本和牛 Japanese Wagyu 日本和牛
桃山 Momoyama Teppanyaki Set Lunch 桃山鐵板燒午餐	750	980
小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・ロブスター・サーモン 牛肉（サーロイン / サーロイン薄焼）・野菜炒め 焼飯・味噌汁・水物 Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, lobster, salmon, beef (sirloin/ sirloin thin rolls), sautéed vegetables, fried rice, miso soup, dessert 前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、龍蝦、三文魚、 牛肉（西冷 / 西冷薄燒）、炒雜菜、炒飯、麵豉湯、甜品		
伏見 Fushimi Teppanyaki Set Lunch 伏見鐵板燒午餐	680	900
小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・白身魚 牛肉（サーロイン / サーロイン薄焼）・野菜炒め 焼飯・味噌汁・水物 Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, white fish, beef (sirloin/ sirloin thin rolls), sautéed vegetables, fried rice, miso soup, dessert 前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、白身魚、 牛肉（西冷 / 西冷薄燒）、炒雜菜、炒飯、麵豉湯、甜品		
安土 Azuchi Teppanyaki Set Lunch 安土鐵板燒午餐		720
小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・帆立・牡蠣・銀鱈・車海老 野菜炒め・焼飯・味噌汁・水物 Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, scallop, oyster, silver cod, prawn, sautéed vegetables, fried rice, miso soup, dessert 前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、帶子、蠔、銀鱈魚、大蝦、 炒雜菜、炒飯、麵豉湯、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。

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

とろ
Fatty tuna
吞拿魚腩

220

帆立
Scallop
帶子

150

甘海老
Sweet shrimp
甜蝦

140

サーモン
Salmon
三文魚

60

卷寿司 / 手卷寿司
Maki Sushi / Temaki Sushi
壽司卷 / 手卷

葱とろ卷
Minced fatty tuna and spring onion rolls
葱免治吞拿魚腩卷

220

太卷
Futomaki
太卷

300

カリフォルニア卷 / 手卷
California rolls / hand roll
加州卷 / 手卷

300 / 220

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
吉列黒毛豬扒滑蛋飯
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。

ワイン Wine 葡萄酒

	HKD グラス per glass 每杯	HKD ボトル per bottle 每瓶
シャンパン		
Champagne 香檳		
Lanson Le Black Création Brut NV	130	480
スパークリングワイン		
Sparkling 氣泡酒		
Zonin Prosecco Brut NV, Italy	75	290
白ワイン		
White 白葡萄酒		
Chardonnay, Ubertas Small Batch, Australia	75	290
Sauvignon Blanc, Te Mata Estate, New Zealand	85	320
Riesling, Schloss Vollrads Kabinett, Germany	90	360
赤ワイン		
Red 紅葡萄酒		
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
シェリー / ポートワイン		
Sherry and Port 雪利酒及波特酒		
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
生ビール		
Draught Beer 生啤		
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 乾酒

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

85

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

チルドジュース

Chilled Juice 凍果汁

75

Tomato, Pineapple, Cranberry
番茄、菠蘿、紅莓

ミネラルウォーター

Still Water 無汽礦泉水

70

Evian (330ml)
依雲 (330 毫升)

Evian (750ml)

95

依雲 (750 毫升)

スパークリングウォーター

Sparkling Water 有汽礦泉水

70

Perrier (330ml)
法國巴黎 (330ml 毫升)

Saint-Géron(750ml)

95

法國聖漾 (750 毫升)

炭酸飲料

Soft Drink 汽水

65

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

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。