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
380

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、沙鮠魚、蠔及蟹肉）、滑蛋雞肉飯、麵豉湯、醃菜、甜品

鶏もも肉柚子味噌焼御膳
Grilled Chicken with Yuzu Miso
柚子味噌燒雞肉
380

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、柚子味噌燒雞肉、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

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
350 / 560

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

＜鉄板焼＞海鮮セット
Teppanyaki Seafood
鐵板燒海鮮
350

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

＜鉄板焼＞牛肉セット
Teppanyaki Beef
鐵板燒牛肉
380

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 / 西冷薄燒）、炒雜菜、炒飯、麵豉湯、
醃菜、甜品

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頂きます。
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頂いております。
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

漬けまぐろ Exotica Umami 醤油
Exotica Umami marinated tuna sushi
「EX M」浸漬吞拿魚壽司

北海道たらば蟹脚 Exotica Umami 醤油バター焼
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頂きます。
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

花懐石
Hana Kaiseki Lunch
花懷石套餐

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、燒物、廚師精選、飯、甜品

720

嵯峨野松花堂弁当
Sagano Shokado Bento
嵯峨野松花堂便當

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、燒物、廚師精選、飯、甜品

500

牛肉 / 和牛網焼御膳
Beef/ Wagyu Amiyaki Set Lunch
牛肉 / 和牛網燒定食

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、牛肉網燒、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

420 / 750

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頂きます。
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頂きます。
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頂きます。
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 — 480
Black Pork Chop Cutlet Set Lunch
吉列黑毛豬扒定食

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、吉列黑毛豬扒、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

すき焼 / 和牛すき焼御膳 — 400 / 650
Beef/ Wagyu Sukiyaki Set Lunch
牛肉/和牛壽喜燒鍋定食

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、牛肉壽喜燒鍋、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

鶏もも焼御膳（照焼 / 塩焼） — 350
Grilled Chicken Set Lunch (teriyaki sauce/ salt)
燒雞肉定食(照燒汁 / 鹽燒)

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、燒雞肉、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頂きます。
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、燒魚、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頂きます。
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 小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・ロブスター・銀鱈 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, silver cod, beef (sirloin/ sirloin thin rolls), sautéed vegetables, fried rice, miso soup, dessert 前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、龍蝦、銀鱈魚、牛肉(西冷/西冷薄燒)、炒雜菜、炒飯、麵豉湯、甜品	750	980
伏見 Fushimi Teppanyaki Set Lunch 伏見鐵板燒午餐 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	680	900

	HKD お一人様 per person 每位
安土 Azuchi Teppanyaki Set Lunch 安土鐵板燒午餐 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	720

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頂きます。
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

	HKD
にぎり寿司 Nigiri Sushi 手握壽司	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
巻寿司 / 手巻寿司 Maki Sushi/ Temaki Sushi 壽司卷 / 手卷	
葱とろ巻 Minced fatty tuna and spring onion rolls 葱免治吞拿魚腩卷	220
太巻 Futomaki 太卷	300
カリフォルニア巻 / 手巻 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頂きます。
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 燒日本鰻魚飯 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 吉列黑毛豬扒滑蛋飯 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頂きます。
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頂きます。
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頂きます。
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頂きます。
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頂きます。
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 冧酒	
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頂きます。
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頂きます。
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頂きます。
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 毎杯
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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。