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

焼魚とかつ重セット
Grilled Fish and Pork Chop Cutlet with Egg on Rice
燒魚及吉列黑毛豬扒滑蛋飯

750

前菜・お造り・煮物・焼魚（銀鱈西京焼／浜地かま塩焼）
かつ重・味噌汁・香の物・日本メロン
Appetiser, sashimi, stewed dish, grilled fish (silver cod with miso paste/ yellowtail head with salt),
pork chop cutlet with egg on rice, miso soup, pickles, Japanese melon
前菜、刺身、煮物、燒魚（西京醬燒銀鱈魚 / 鹽燒油甘魚頭）
吉列黑毛豬扒滑蛋飯、麵豉湯、醃菜、日本蜜瓜

天婦羅盛合せと鯖味噌煮セット
Assorted Tempura and Stewed Mackerel with Miso Paste
雜錦天婦羅及麵豉醬煮鯖魚

750

前菜・お造り・蟹茶碗蒸し・天婦羅盛合せ・鯖味噌煮
白御飯・味噌汁・香の物・日本メロン
Appetiser, sashimi, steamed egg custard with crabmeat, assorted tempura,
stewed mackerel with miso paste, steamed rice, miso soup, pickles, Japanese melon
前菜、刺身、蟹肉蒸蛋、雜錦天婦羅、麵豉醬煮鯖魚、白飯、麵豉湯、醃菜、日本蜜瓜

ばら散らし寿司セット
Assorted Diced Sashimi on Rice
雜錦角切魚生飯

750

前菜・お造り・ほっけ一夜干し・牛肉玉〆小鍋
ばら散らし寿司・日本メロン
Appetiser, sashimi, grilled dried Atka mackerel, beef and egg hotpot,
assorted diced sashimi on rice, Japanese melon
前菜、刺身、燒花魚、牛肉雞蛋鍋、雜錦角切魚生飯、日本蜜瓜

特上お造りと和牛すき焼小鍋セット
Deluxe Sashimi and Wagyu Sukiyaki Small Hotpot
特級刺身及和牛壽喜燒小鍋

950

前菜・特上お造り・天婦羅盛合せ・和牛すき焼き小鍋
白御飯・味噌汁・香の物・日本メロン
Appetiser, deluxe sashimi, assorted tempura, Wagyu sukiyaki small hotpot,
steamed rice, miso soup, pickles, Japanese melon
前菜、特級刺身、雜錦天婦羅、和牛壽喜燒小鍋、白飯、麵豉湯、醃菜、日本蜜瓜

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。

【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	小鉢盛合せ 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	毛蟹雲丹しそ巻と舞茸の天婦羅 又は 和牛網焼 Horsehair crab and sea urchin with shiso leaf roll and maitake mushroom tempura/ Wagyu amiyaki 毛蟹海膽紫蘇葉卷及舞茸天婦羅 / 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	日本メロン Japanese melon 日本蜜瓜

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頂きます。
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頂いております。
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。

料理長おまかせ懐石
Head Chef Kaiseki Dinner
主廚推介懷石料理晚餐

先付 Appetiser 前 菜	鱈白子昆布蒸し 春菊と舞茸のお浸し 蒸し鮑の酢味噌和え Steamed cod roe with konbu Poached vegetables and maitake mushrooms Slow-cooked abalone with sour miso 蒸昆布鱈魚子 浸煮春菊及舞茸菇 慢煮鮑魚伴酸麵豉醬
お造り Sashimi 刺 身	本日のおすすめ造り三種 Three kinds of assorted sashimi 雜錦刺身三款
温物 Stewed Dish 煮 物	和牛すき焼き仕立て　焼豆腐・紅葉人参・椎茸・白葱 Wagyu in sukiyaki sauce with vegetables 和牛壽喜燒伴野菜
焼物 Grilled Dish 燒 物	きんき塩焼　銀杏松葉刺・葉地神 Grilled Kinki and ginko with salt 鹽燒喜知次伴燒銀杏
揚物 Deep-fried Dish 炸 物	海老すり身の蓮根挟み揚げ　レモン Deep-fried lotus root stuffed with minced shrimp 炸蝦肉蓮藕夾
食事 Rice 飯	蟹・雲丹・いくら丼　味噌汁 Crabmeat, sea urchin and salmon roe on rice served with miso soup 蟹肉、海膽及三文魚子飯配麵豉湯
水物 Dessert 甜 品	日本メロン Japanese melon 日本蜜瓜

お一人様 per person 每位HKD1,080

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。

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。
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
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。

料理長おすすめ一品
Chef's Recommendations
廚師推介

		HKD 一品 per order 每客
煎り銀杏	Grilled ginkgo 燒銀杏	260
鱈白子ぽん酢／昆布蒸し	Silver cod roe in vinegar sauce/ steamed konbu 醋漬 / 昆布蒸鱈魚子	280
甘海老とクリームチーズ キャビア添え	Sweet shrimps with cream cheese and caviar 甜蝦伴忌廉芝士及魚子醬	320
牡蠣バター醤油焼	Pan-fried oysters with butter soy sauce 香煎生蠔伴牛油豉油汁	420
平目えんがわと雲丹の 土鍋炊き込み御飯 （数量限定）	Flounder and sea urchin clay pot rice (limited supply) 左口魚裙邊海膽煲仔飯（限量供應）	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。

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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

野菜懐石
Vegetarian Kaiseki
素菜懷石料理

HKD
お一人様
per person
每客

700

八瀬　野菜懐石
Yase Vegetarian Kaiseki
八瀨素菜懷石料理

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、燒物、廚師精選、飯、甜品

懐石のご注文は 9:30 p.m. にてラストオーダーとせて頂きます。
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。

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頂きます。
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 燒味醂魚乾	300
酒盗チーズ	Shuto cheese 酒盜芝士	300
冷やしトマト	Chilled greenhouse tomatoes 凍溫室番茄	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頂きます。
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

	HKD 一品 per order 每客
料理長おまかせ盛合せ Omakase sashimi platter 廚師推介刺身拼盤	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頂きます。
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
縞鯵	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

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
縞鯵	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

巻寿司 / 手巻寿司
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 太卷	300
カリフォルニア巻 / 手巻	California rolls/ hand roll 加州卷 / 手卷	300 / 220
ソフトシェル巻 / 手巻	Soft shell crab rolls/ hand roll 軟殼蟹卷 / 手卷	300 / 220
鉄火巻	Tuna rolls 鐵火卷	150
納豆巻	Preserved bean rolls 納豆卷	100
かんぴょう巻	Dried gourd rolls 乾瓢卷	80
梅紫蘇巻	Plum and perilla rolls 酸梅紫蘇葉卷	80
かっぱ巻	Cucumber rolls 青瓜卷	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頂きます。
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） Small hotpot (Wagyu sukiyaki/ seafood/ bean curd) 小鍋(和牛壽喜燒鍋/海鮮/豆腐)	880/780/250
鯛頭（煮付 / 酒蒸し） Stewed sea bream head (sweet sauce/ sake) 日式煮鯛魚頭(汁煮/清酒煮)	520
黒豚カツ煮 Black pork chop cutlet and egg in a pot 吉列黑毛豬扒滑蛋鍋	450
野菜焚き合せ Stewed vegetables 煮雜菜	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。

燒物
Grilled Dish
燒物

	HKD 一品 per order 每客
特上和牛網燒 Deluxe Wagyu sirloin amiyaki 特上和牛網燒	1,600
浜地頭塩焼 Grilled yellowtail head with salt 鹽燒油甘魚頭	700
日本産鰻（白焼 / 蒲焼） Barbecued Japanese eel (salt/ sauce) 燒日本鰻魚(鹽燒/蒲燒)	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(照燒/鹽燒)	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頂きます。
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 吉列黑毛豬扒	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頂きます。
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。

デザート
Dessert
甜品

	HKD 一品 per order 每客
日本産マスクメロン Japanese greenhouse melon 日本溫室蜜瓜	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頂きます。
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
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・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・桜海老焼飯
味噌汁・香の物・水物

Appetiser, sashimi, salad, scallop, white fish, abalone/ lobster,
beef (sirloin/ sirloin thin rolls), vegetables, sakura shrimp 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）、時蔬、櫻花蝦炒飯、麵豉湯、醃菜、甜品

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・桜海老焼飯
味噌汁・香の物・水物

Appetiser, sashimi, salad, foie gras, prawn, chef's recommended dish,
Wagyu (sirloin/ sirloin thin rolls), vegetables, sakura shrimp 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）、時蔬、櫻花蝦炒飯、麵豉湯、醃菜、甜品

	HKD お一人様 per person 每位
梅 Ume Seafood Teppanyaki Set 梅　海鮮鐵板燒套餐	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・桜海老焼飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, sashimi, salad, white fish, oyster, scallop, lobster,
vegetables, sakura shrimp fried rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、刺身、沙律、白身魚、蠔、帶子、龍蝦、
時蔬、櫻花蝦炒飯、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頂きます。
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 醤油ソース（サーロイン / サーロイン薄焼） Deluxe Wagyu with Exotica Umami (sirloin/ sirloin thin rolls) EX M 特色調味特上和牛 (西冷 / 西冷薄燒)	700
特上和牛（サーロイン/サーロイン薄焼）（200g） Deluxe Wagyu (sirloin/ sirloin thin rolls) (200g) 特上和牛 (西冷/西冷薄燒)(200 克)	1,600
オーストラリア牛（サーロイン/サーロイン薄焼）（200g） Australian beef (sirloin/ sirloin thin rolls) (200g) 澳洲牛肉 (西冷/西冷薄燒)(200 克)	1,050

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。

鉄板焼
Teppanyaki
鐵板燒

		HKD 一品 per order 每客
海鮮 **Seafood** **海鮮**		
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

生ビール
Draught Beer 生啤

	HKD 380ml 380 毫升	HKD 700ml 700 毫升
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 Barardi 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。