Saqano

嵯峨野

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

Food Items	Source of Origin	食品	產地
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

松茸・和牛・甘鯛のセットディナー
Matsutake, Wagyu and Tilefish Set Dinner
松茸、和牛及馬頭魚晚膳套餐

		お一人様 **per person** 每位
先　付 Appetiser 前　菜	松茸と青菜のお浸し　糸かつを 蟹味噌豆腐　　蟹身蟹味噌和え・旨味ジュレ・花穂 Matsutake and poached vegetables Crab miso bean curd and crabmeat with crab miso 松茸及浸煮青菜 蟹麵豉豆腐伴蟹肉及蟹麵豉	1900
吸　物 Soup 清　湯	<菊花仕立て> 松茸・蟹真丈・すだれ麩・振り柚子 Matsutake and minced crabmeat in clear soup 松茸及蟹肉丸清湯	
お造り Sashimi 刺　身	本日のおすすめ四種盛 Four kinds of assorted sashimi 雜錦刺身四款	
合　肴 Hotpot 鍋　物	和牛と野菜の小鍋　　舞茸・牛旁・葱・車麩・水菜 Wagyu and vegetables small hotpot 和牛及雜菜小鍋	
主　菜 Main Dish 主　菜	甘鯛若狭焼　　丸十・はじかみ 松茸フライ　　青唐・割ソース Japanese style grilled tilefish Matsutake cutlet 日式燒馬頭魚 吉列松茸	
寿　司 Sushi 壽　司	にぎり寿司 （和牛炙り・生雲丹・中とろ・鮃・縞鰺）　赤出し Assorted sushi (slightly-grilled wagyu, sea urchin, fatty tuna, flounder, and striped jack) served with red miso soup 雜錦壽司 （火炙和牛、海膽、吞拿魚腩、左口魚及深海池魚） 配紅麵豉湯	
水　物 Dessert 甜　品	マスクメロンと柿 Greenhouse melon and persimmon 溫室蜜瓜及柿	

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。

表示価格はすべて香港ドルとなり10%のサービス料を加算させて頂きます。
Price is in Hong Kong Dollar and subject to 10% service charge.
以上價目以港幣計算並須另加一服務費。

懷石 懷石料理 Kaiseki

十月料理長おまかせ懷石 October Head Chef Course 十月調理長料理

		お一人様 **per person** 每位
先　付	落花生豆腐　　落花生旨煮・旨出汁・花穂 九絵昆布〆　　セロリ・ぽん酢ジュレ・淺月 蟹・水菜・占地のお浸し　　刻み茗荷・糸かつを	2150
Appetiser	Peanut bean curd Kue garoupa and konbu with vinegar jelly Poached crabmeat with vegetables and shimeji	
前　菜	花生豆腐 九繪魚及昆布伴醋啫喱 浸煮蟹肉伴青菜及占地菇	
吸　物	＜菊花仕立て＞ 蟹真丈・紅葉人参・椎茸・すだれ麩・振り柚子	
Soup 湯	Minced crabmeat clear soup 蟹肉丸清湯	
お造り Sashimi 刺　身	本日のおすすめ四種盛 Four kinds of assorted sashimi 雜錦刺身四款	
合　肴	金目鯛酒蒸しと蓮根餅　松茸餡 紅葉麩・銀杏・栗・三ツ葉	
Stewed Dish	Stewed alfonsino with sake and minced lotus roots served with matsutake sauce	
煮　物	清酒煮金目鯛魚及蓮藕餅伴松茸汁	
主　菜	和牛網焼　椎茸・アスパラガス かます山椒焼　丸十・はじかみ	
Main Dish	Wagyu amiyaki Grilled barracuda with Japanese peppers	
主　菜	網燒和牛 山椒粉燒竹籤魚	
寿　司	海鮮ばら散し （中とろ・生雲丹・鯛・縞鰺・甘海老・いくら）	
Sushi	赤出し Chirashi sushi on rice (fatty tuna, sea urchin, sea bream, striped jack, sweet shrimp and salmon roe) served with red miso soup	
壽　司	雜錦魚生飯 (吞拿魚腩、海膽、鯛魚、深海池魚、甜蝦及三文魚籽) 配紅麵豉湯	
水　物	マスクメロン・洋梨コンポート・柿	
Dessert 甜　品	Greenhouse melon, pear crumble and persimmon 溫室蜜瓜、梨金寶及柿	

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。

表示価格はすべて香港ドルとなり10%のサービス料を加算させて頂きます。
Price is in Hong Kong Dollar and subject to 10% service charge.
以上價目以港幣計算並須另加一服務費。

十月季節のお勧め品
十月廚師推介 **Chef's Recommendations for October**

		一品 **per order** 每客
きんき（塩焼/煮付）400g	Kinki (grilled / stewed) (400g) 喜知次 (鹽燒 / 汁煮) (400 克)	1800
九絵昆布〆 ぽん酢ジュレ	Kue garoupa and konbu with vinegar jelly 九繪魚及昆布伴醋啫喱	480
金目鯛酒蒸しと蓮根餅 松茸餡	Stewed alfonsino with sake and minced lotus roots served with matsutake sauce 清酒煮金目鯛魚及蓮藕餅伴松茸汁	420
鰤山椒焼	Grilled winter yellowtail with Japanese peppers 燒鰤魚伴山椒粉	380
落花生豆腐 生雲丹・旨出汁・花穂	Peanut bean curd with sea urchin 花生豆腐伴海膽	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。

表示価格はすべて香港ドルとなり10%のサービス料を加算させて頂きます。
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to 10% service charge.
以上價目均以港幣計算並須另加一服務費。

懐石 懷石料理 Kaiseki

お一人様 毎位 per person

料理長おまかせ懐石 2150

調理長料理
Head Chef Course

先付・温物・お造り・合肴・主菜・食事・水物
前菜、煮物、刺身、廚師精選、主菜、飯類、甜品
Appetiser, stewed dish, sashimi,
chef's recommended dish, main dish, rice, dessert

雅 和牛ステーキ懐石 1950

雅　和牛懷石料理
Miyabi Grilled Wagyu Kaiseki

先付・温物・お造り・合肴・和牛ステーキ・御飯・味噌汁・香の物・水物
前菜、煮物、刺身、廚師精選、燒和牛、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品
Appetiser, stewed dish, sashimi, chef's recommended dish, grilled wagyu,
steamed rice, miso soup, pickles, dessert

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。
懷石料理最後點菜時間為晚上九時三十分。
Last order for kaiseki is 9:30 p.m.

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

懷石 懷石料理 Kaiseki

お一人様 毎位 per person

響 寿司天婦羅懷石 1780

響 壽司天婦羅懷石料理

Hibiki Sushi and Tempura Kaiseki

先付・吸物・お造り・天婦羅・合肴・にぎり寿司・赤出し・水物
前菜、清湯、刺身、天婦羅、廚師精選、雜錦壽司、紅麵豉湯、甜品
Appetiser, clear soup, sashimi, tempura,
chef's recommended dish, assorted sushi,
red miso soup, dessert

八瀬 ベジタリアンセット 1000

八瀬 素菜料理

Yase Vegetarian Kaiseki

前菜・冷鉢・焚合・焼肴・酢の物・食事・水物
前菜、冷盤、煮物、燒物、酸醋物、飯類、甜品
Appetiser, cold dish, stewed dish, grilled dish,
vinegared dish, rice, dessert

懷石のご注文は9:30 p.m.にてラストオーダーとせて頂きます。
懷石料理最後點菜時間為晚上九時三十分。
Last order for kaiseki is 9:30 p.m.

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

鍋物 火鍋 Hotpot

	一品 每客 per order
特上和牛しゃぶしゃぶ 特選和牛火鍋 Deluxe wagyu shabu shabu	1750
特上和牛すき焼 特選和牛燒鍋 Deluxe wagyu sukiyaki	1750

※お鍋には小鉢・うどんが付きます。以上火鍋均附送前菜及烏冬一客。 Hotpot options are served with an order of appetiser and udon.

追加火鍋生料
追加火鍋食材 Add-ons

特上和牛 100g 特選和牛 100克 Deluxe wagyu 100g	850
黒豚 200g 黑毛豬肉 200克 Black pork 200g	450
野菜一人前 雜菜每份 Vegetables	370

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

酒菜 佐酒小食 Appetisers

		一品 每客 per order
和牛叩き卸しぽん酢和え	半燒和牛伴蘿蔔蓉 Wagyu tataki with radish and vinegar sauce	980
鮑柔らか煮唐揚	炸煮鮑魚 Deep-fried stewed abalone	480
唐墨大根	烏魚子乾 Dried mullet roe	380
とろ沢庵和え	免治吞拿魚腩伴黃蘿蔔 Minced fatty tuna with radish	360
鰻山椒揚げ	炸鰻魚伴山椒粉 Deep-fried eel with Japanese pepper	320
鮪カルパッチョ仕立て	吞拿魚肉薄片 Tuna carpaccio	320
ふぐ味醂干し	燒味醂魚乾 Dried fish in mirin marinade	290
酒盗チーズ	酒盜芝士 Shuto cheese	280
冷やしトマト	凍溫室番茄 Chilled greenhouse tomatoes	280
合鴨燻製炙り	半燒煙燻鴨肉片 Slightly-grilled smoked sliced duck meat	240
出し巻玉子	煎雞蛋卷 Pan-fried egg rolls	240
香の物盛合せ	醬漬醃菜 Assorted pickles	240
いくら醤油漬	醬漬三文魚籽 Marinated salmon roe in soy sauce	240
生湯葉と蟹	煮新鮮腐皮伴蟹肉 Stewed bean curd skin with crabmeat	220
枝豆	毛豆 Boiled soy beans	210

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

お造り 刺身 Sashimi

一品 毎客 per order

お造り盛合せ
雑錦刺身拼盤
Assorted Sashimi

料理長おまかせ盛合せ 時価 時價 Market Price
料理長推介刺身
Head chef's recommended sashimi

特上お造り盛合せ 1400
特選雑錦刺身
Deluxe assorted sashimi

お造り盛合せ 1150
雑錦刺身
Assorted sashimi

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

お造り 刺身 Sashimi

		一品 每客 per order
伊勢海老	日本伊勢龍蝦 Japanese spiny lobster	1900
とろ	吞拿魚腩 Fatty tuna	1100
和牛	和牛刺身 Wagyu sashimi	980
つぶ貝	響螺 Conch	780
雲丹	海膽 Sea urchin	700
牡丹海老	牡丹蝦 Botan shrimp	680
あじ	池魚 Saurel	680
鮪赤身	赤身吞拿魚 Red meat tuna	600
平目（造り / 薄造り）	左口魚（刺身 / 薄切）Flounder (sashimi / thinly-sliced)	580 / 650
赤貝	赤貝 Ark shell	500
縞鰺	深海池魚 Striped jack	480
浜地	油甘魚 Yellowtail	480
北寄貝	北寄貝 Surf shell	480
鯛（造り / 薄造り）	鯛魚（刺身 / 薄切）Sea bream (sashimi / thinly-sliced)	420 / 500
烏賊	魷魚 Squid	400
蛸	八爪魚 Octopus	380
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp	350
帆立	帶子 Scallop	320
サーモン	三文魚 Salmon	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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

寿司 壽司 Sushi

にぎり寿司盛合せ
手握壽司拼盤
Nigiri Sushi

一品 每客 per order

空 特上寿司盛合せ（吸物付） 920
空 特選壽司拼盤（附送清湯）
Sora Deluxe Nigiri Sushi Set (served with clear soup)

海 寿司盛合せ（吸物付） 780
海 雜錦壽司拼盤（附送清湯）
Umi Nigiri Sushi Set (served with clear soup)

雲 海鮮重（吸物付） 750
雲 雜錦魚生飯壽司（附送清湯）
Kumo Chirashi Sushi Set (served with clear soup)

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

寿司 壽司 Sushi

にぎり寿司
手握壽司
Nigiri Sushi

2貫 兩件 2 pieces

雲丹	海膽 Sea urchin	520
赤貝	赤貝 Ark shell	500
牡丹海老	牡丹蝦 Botan shrimp	330
いくら	三文魚籽 Salmon roe	300
とろ	呑拿魚腩 Fatty tuna	280
車海老	熟蝦 Boiled shrimp	270
帆立	帶子 Scallop	190
鰻	鰻魚 Eel	180
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp	180
鮪赤身	赤身呑拿魚 Red meat tuna	180
穴子	海鰻 Sea eel	170
平目	左口魚 Flounder	170
蛸	八爪魚 Octopus	160
縞鯵	深海池魚 Striped jack	140
浜地	油甘魚 Yellowtail	140
烏賊	魷魚 Squid	140
鯛	鯛魚 Sea bream	135
サーモン	三文魚 Salmon	90
玉子	雞蛋 Egg	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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

寿司 壽司 Sushi

巻寿司 / 手巻寿司
壽司卷 / 手卷
Maki Sushi

一品 每客 per order

和牛サラダ巻	和牛雜菜沙律卷 Wagyu with vegetable rolls	560
葱とろ巻	葱免治吞拿魚腩卷 Minced fatty tuna and spring onion rolls	350
太巻	太卷 Futomaki (large rolls)	300
カリフォルニア巻 / 手巻	加州卷 / 手卷 California rolls / hand roll	300 / 220
ソフトシェル巻 / 手巻	軟殼蟹卷 / 手卷 Soft shell crab rolls / hand roll	300 / 220
海老天ハリハリ巻	海蝦天婦羅雜菜卷 Prawn tempura with vegetable rolls	260
鉄火巻	鐵火卷 Tuna rolls	240
穴子胡瓜巻	海鰻青瓜卷 Sea eel and cucumber rolls	220
納豆巻	納豆卷 Preserved bean rolls	160
かんぴょう巻	乾瓢卷 Dried gourd rolls	140
梅紫蘇巻	酸梅紫蘇葉卷 Plum and perilla rolls	140
かっぱ巻	青瓜卷 Cucumber rolls	140

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

煮物 煮物 Stewed Dish

一品 每客 per order

時価 時價 Market Price

きんき煮付
汁煮喜知次
Stewed kinki

伊勢海老具足煮 1500
日式煮伊勢龍蝦
Japanese style stewed spiny lobster

浜地頭煮付 690
日式汁煮油甘魚頭
Stewed yellowtail head in sweet sauce

鯛頭（煮付 / 酒蒸し） 480
日式煮鯛魚頭（汁煮 / 清酒煮）
Stewed sea bream head (sweet sauce / sake)

黒豚かつ煮 430
吉列黑毛豬扒滑蛋鍋
Black pork chop cutlet and egg hotpot

牡蠣玉〆 430
生蠔滑蛋鍋
Stewed oysters with and egg hotpot

湯豆腐 250
豆腐鍋
Bean curd hotpot

野菜焚き合せ 240
煮雜菜
Stewed vegetables

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

焼物 燒物 Grilled Dish

	一品 每客 per order
きんき塩焼 鹽燒喜知次 Grilled kinki	時価 時價 Market Price
特上和牛網焼 Grilled deluxe wagyu sirloin amiyaki	1600
鮑殻焼 燒鮑魚 Grilled abalone	1500
日本産鰻（白焼 / 蒲焼） 燒日本鰻魚（鹽燒 / 蒲燒） Barbecued Japanese eel (salt / sauce)	1100
鮪かま香味焼 香味燒吞拿魚鮫 Grilled tuna jaw	780
浜地頭塩焼 鹽燒油甘魚頭 Grilled yellowtail head with salt	690
銀鱈西京焼 西京醬燒銀鱈魚 Grilled silver cod with miso paste	480
鳥もも肉（照焼 / 塩焼） 雞肉（照燒 / 鹽燒） Grilled chicken (teriyaki sauce / salt)	350
茄子田楽 麵豉醬燒茄子 Grilled eggplants with miso paste	280

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。表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies. All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

揚げ物 炸物 Deep-fried Dish

一品 每客 per order

車海老天婦羅 大蝦天婦羅 Prawn tempura	530
天婦羅盛合せ 雜錦天婦羅 Assorted tempura	440
黒豚ロースかつ 吉列黑毛豬扒 Black pork chop cutlet	370
カキフライ 吉列炸蠔 Oyster cutlet	370
鳥唐揚 炸雞塊 Deep-fried chicken	340
穴子一本揚げ 原條海鰻天婦羅 Sea eel tempura (whole)	320
野菜天婦羅 雜菜天婦羅 Vegetable tempura	300
揚げ出し豆腐 炸豆腐 Deep-fried bean curd	240

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

吸物・味噌汁 湯 Soup

一品 每客 per order

土瓶蒸し 320
日式茶壺湯
Teapot clear soup

味噌汁 / 赤出し 150
麵豉湯 / 紅麵豉湯
Miso soup / red miso soup

サラダ 沙律 Salad

海鮮カルパッチョと水菜のサラダ仕立て 380
海鮮薄片及水菜沙律
Seafood carpaccio and vegetable salad

黒豚冷しゃぶサラダ 360
半灼黑毛豬肉片沙律
Poached sliced black pork salad

飛子サラダ 260
飛魚籽沙律
Flying fish roe salad

グリーンサラダ 250
雜菜沙律
Vegetable salad

ポテトサラダ 240
薯仔沙律
Potato salad

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

御食事

飯及麺
Rice and Noodles

一品 每客 per order

特上和牛ステーキ丼（味噌汁・香の物付） 1230
特選和牛飯（附送麵豉湯及醃菜）
Grilled deluxe Wagyu on rice (served with miso soup and pickles)

日本産鰻重（吸物・香の物付） 1120
燒日本鰻魚飯（附送麵豉湯及醃菜）
Barbecued Japanese eel on rice (served with clear soup and pickles)

黒豚ロースかつ重（味噌汁・香の物付） 500
吉列黑毛豬扒滑蛋飯（附送麵豉湯及醃菜）
Black pork chop cutlet with egg on rice (served with miso soup and pickles)

和風カルボナーラうどん 450
和風卡邦尼烏冬伴海膽
Japanese style udon carbonara with sea urchin

天重（味噌汁・香の物付） 420
大蝦天婦羅飯（附送麵豉湯及醃菜）
Prawn tempura on rice (served with miso soup and pickles)

肉うどん / そば 340
牛肉烏冬 / 蕎麥麵
Beef udon / soba noodles

天婦羅うどん / そば 340
天婦羅烏冬 / 蕎麥麵
Tempura udon / soba noodles

鍋焼うどん 340
日式鍋燒烏冬
Japanese style soup udon in hotpot

鴨南蛮うどん / そば 320
鴨肉烏冬 / 蕎麥麵
Duck meat udon / soba noodles

野菜うどん / そば 280
雜菜烏冬 / 蕎麥麵
Vegetable udon / soba noodles

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

御食事

飯及麺 Rice and Noodles

一品 每客 per order

かけうどん / そば / 稲庭うどん 250
湯烏冬 / 蕎麥麵 / 稲庭幼烏冬
Soup udon / soba noodles / thin udon

御飯セット 180
白飯、麵豉湯及醃菜
Steamed rice with miso soup and pickles

デザート

甜品 Desserts

果物盛合せ 時価 時價 Market Price
時令水果
Seasonal fruits

調理長おまかせデザート 時価 時價 Market Price
廚師精選甜品
Chef's recommended dessert

日本産マスクメロン 380
日本蜜瓜
Japanese musk melon

果物自家製ゼリー掛け 220
新鮮水果伴自家製啫喱
Fresh fruits with homemade jelly

アイスクリーム 100
雪糕
Ice cream

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

特上和牛
鉄板焼コース

特選和牛
鐵板燒套餐
Deluxe Wagyu Teppanyaki Set

お一人様 毎位 per person

	オーストラリア牛 澳洲牛肉 Australian Beef	日本和牛 日本和牛 Japanese Wagyu
松	1880	2180

松鐵板燒套餐
Matsu Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・帆立貝・牡蠣・赤むつ・鮑 / 伊勢海老
牛肉 (サーロイン / サーロイン薄焼)・焼野菜・蟹焼飯 / 焼そば
味噌汁・香の物・水物
前菜、刺身、沙律、帶子、蠔、赤睦、鮑魚 / 伊勢龍蝦、
牛肉 (西冷 / 西冷薄燒)、炒雜菜、蟹肉炒飯 / 炒麵、
麵豉湯、醃菜、甜品
Appetiser, sashimi, salad, scallop, oyster, red sea bass, abalone / spiny lobster,
beef (sirloin / sirloin thin rolls), sautéed vegetables, crabmeat fried rice / fried noodles,
miso soup, pickles, dessert

竹 2050

竹鐵板燒套餐
Take Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・フォアグラ・黒豚
和牛 (サーロイン / サーロイン薄焼)・焼野菜・蟹焼飯 / 焼そば
味噌汁・香の物・水物
前菜、刺身、沙律、鵝肝、黑毛豬肉、
和牛 (西冷 / 西冷薄燒)、炒雜菜、蟹肉炒飯 / 炒麵、
麵豉湯、醃菜、甜品
Appetiser, sashimi, salad, foie gras, black pork,
wagyu (sirloin / sirloin thin rolls), sautéed vegetables, crabmeat fried rice / fried noodles,
miso soup, pickles, dessert

海鮮 鉄板焼コース

海鮮鐵板燒套餐
Seafood Teppanyaki Set

お一人様 毎位 per person

梅 1950

梅鐵板燒套餐
Ume Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・白身魚・牡蠣・帆立・オマール海老
焼野菜・蟹焼飯 / 焼そば・味噌汁・香の物・水物
前菜、刺身、沙律、白身魚、蠔、帶子、波士頓龍蝦、
炒雜菜、蟹肉炒飯 / 炒麵、麵豉湯、醃菜、甜品
Appetiser, sashimi, salad, white fish, oyster, scallop, Boston lobster,
sautéed vegetables, crabmeat fried rice / fried noodles, miso soup, pickles, dessert

鉄板焼

鐵板燒
Teppanyaki

一品 每客 per order

牛肉鉄板焼
牛肉鐵板燒 Beef Teppanyaki

特上和牛（サーロイン / サーロイン薄焼）(200g) 1600
特上和牛（西冷 / 西冷薄燒）(200克)
Deluxe wagyu (sirloin / sliced sirloin rolls) (200g)

オーストラリア牛（サーロイン / サーロイン薄焼）(200g) 1000
澳洲牛肉（西冷 / 西冷薄燒）(200克)
Australian beef (sirloin / sliced sirloin rolls) (200g)

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

鉄板焼 鐵板燒 Teppanyaki

一品 每客 per order

海鮮鉄板焼
海鮮鐵板燒 Seafood Teppanyaki

鮑	鮑魚 Abalone	時価 時價 Market Price
伊勢海老	日本伊勢龍蝦 Japanese spiny lobster	1900
鰻	鰻魚 Eel	900
赤むつ	赤睦 Rose sea bass	900
オマール海老	波士頓龍蝦 Boston lobster	780
つぶ貝	響螺 Conch	780
銀鱈	銀鱈魚 Silver cod	480
帆立貝	帶子 Scallop	470
車海老	大蝦 Prawn	400
烏賊	魷魚 Squid	400
牡蠣	蠔 Oyster	380
サーモン	三文魚 Salmon	260

その他
其他 Others

雲丹焼飯	海膽炒飯 Fried rice with sea urchin	500
海鮮焼そば	海鮮炒麵 Fried noodles with seafood	330
野菜炒め	炒雜菜 Sautéed vegetables	270
蟹焼飯	蟹肉炒飯 Fried rice with crabmeat	250
ガーリックライス	蒜蓉炒飯 Fried rice with garlic	230

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。
表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

ワイン 葡萄酒 Wines

	グラス 杯 glass	ボトル 瓶 bottle
シャンパン		
香檳 Champagne		
Lanson Black Label Brut NV	160	570
スパークリングワイン		
葡萄汽酒 Sparkling		
Zonin Prosecco Brut NV, Italy	95	350
白ワイン		
白葡萄酒 White		
Chardonnay, Ubertas Single Vineyard, Australia	90	330
Sauvignon Blanc, Te Mata Estate, New Zealand	100	360
赤ワイン		
紅葡萄酒 Red		
Cabernet Sauvignon, Brand's Laira, Australia	90	330
Pinot Noir, Louis Jadot, France	100	360
シェリー／ポートワイン		
雪利酒、波特酒 Sherry and Port		
Bristol Cream Sherry	90	
Tio Pepe Dry Sherry	90	
Taylor's Ruby Port	90	
Dow's 10 Years Tawny Port	110	

表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。 All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

ビール 果実酒

啤酒、果酒 Beers & Ciders

	毫升 380ml	毫升 700ml
生ビール		
生啤酒 Draught Beers		
Suntory The Premium Malt's Gold, Japan	68	93
Suntory The Premium Malt's Black, Japan	68	93

	ボトル 瓶 bottle
Asahi, Japan	68
Blue Girl, Germany	68
Tsing Tao, China	68
Kirin Ichiban, Japan	68
Sapporo, Japan	68
Carlsberg, Denmark	68
Heineken, Holland	68
Somersby Apple Cider, Denmark	68
Erdinger, Germany	72
Erdinger Dunkel, Germany (Dark)	72
Guinness, Ireland	72
Hoegaarden, Belgium	72

表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。 All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

カクテル 雞尾酒 Cocktails

	グラス 杯 glass
Cosmopolitan *Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice*	93
Daiquiri *Rum, lemon juice, simple syrup, choices of fruit*	93
Martini *Gin or Vodka, dry vermouth, olive*	93
Mojito *Rum, fresh mint, fresh lime, soda water, sugar*	93
Margarita *Tequila, triple sec, lemon juice, simple syrup, salt rim*	93
Pina Colada *Rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk, simple syrup*	93
Sex on the Beach *Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice*	93
Bellini *Peach liqueur, champagne*	160
Kir Royal *Crème de cassis, champagne*	160
Mimosa *Fresh orange juice, champagne*	160

表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。 All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

スピリッツ 烈酒 Spirits

	グラス 杯 glass
ブランデー	
白蘭地 Brandy	
Rémy Martin V.S.O.P.	98
Hennessy V.S.O.P.	98
Hennessy X.O.	285
Martell X.O.	285
Martell Cordon Bleu	285
Rémy Martin X.O.	285
ジン	
氈酒 Gin	
Bombay Sapphire	98
Hendrick's	110
Suntory Roku	110
テキーラ	
龍舌蘭酒 Tequila	
Pasote Blanco	110
Pasote Reposado	110
ウォッカ	
伏特加 Vodka	
Absolut	98
Belvedere	110
Grey Goose	110
ラム	
冧酒 Rum	
Bacardi (White)	98
Myer's (Dark)	98

表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。 All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

ウイスキー 威士忌 Whiskies

	グラス 杯 glass
スコッチ	
蘇格蘭 Scotch	
調和麥芽 Blended Malt	
Ballantine's 12 Years	98
Chivas Regal 12 Years	98
Johnnie Walker Black Label	98
Chivas Regal 18 Years	175
Royal Salute	235
Johnnie Walker Blue Label	245
シングルモルト	
單一麥芽 Single Malt	
Bowmore 12 Years	98
Glenfiddich 12 Years	98
Glenmorangie, The Original	98
Balvenie DoubleWood 12 Years	135
Macallan 12 Years, Sherry Oak	135
Glenmorangie 18 Years	195
Macallan 18 Years, Sherry Oak	355
バーボン	
波本及加拿大 Bourbon and Canadian	
Jack Daniel's	98
Canadian Club	98
日本	
日本 Japanese	
Taketsuru Pure Malt	135
Hibiki Harmony	185

表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。 All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

ノンアルコールカクテル

無酒精雞尾酒
Non-alcoholic Cocktails

	グラス 杯 glass
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 mint, fresh lime, soda water, sugar*	95

表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。 All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.

ソフトドリンク

無酒精飲品
Non-alcoholic Beverages

	グラス 杯 glass
フレッシュジュース	
鮮果汁 Fresh Juices	85
西瓜、西柚、橙、蘋果、芒果	
Watermelon, Grapefruit, Orange, Apple, Mango	
チルドジュース	
凍果汁 Chilled Juices	75
番茄、菠蘿、紅莓	
Tomato, Pineapple, Cranberry	
ミネラルウォーター	
無汽礦泉水 Still Water	
依雲 Evian (330ml 毫升)	70
依雲 Evian (750ml 毫升)	95
スパークリングウォーター	
有汽礦泉水 Sparkling Water	
法國巴黎 Perrier (300ml 毫升)	70
法國聖漾 Saint-Géron (750ml 毫升)	95
炭酸飲料	
汽水 Soft Drinks	65
可口可樂、零系可樂、雪碧、	
梳打水、湯力水、	
薑汁汽水、薑汁啤酒	
Coca Cola, Coke Zero, Sprite,	
Soda Water, Tonic Water,	
Ginger Ale, Ginger Beer	

表示価格はすべて香港ドルとなり、10%のサービス料を加算させて頂きます。
所有價目均以港幣計算並須另加一服務費。 All prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.