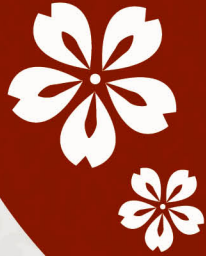


嵯峨野
Sagano



ディナーメニュー

DINNER
MENU

Your Delightful Dining Experience is in Safe Hands

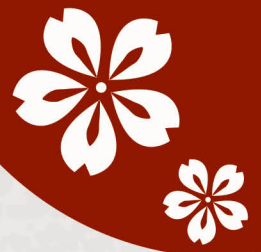
稱心·安心

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

雲丹と鮑のスペシャルセットディナー
Abalone and Sea Urchin Set Dinner
鮑魚及海膽晚膳套餐



先付 Appetiser 前菜	生雲丹豆腐 生雲丹・蟹身・空豆・ヤングコーン・コンソメゼリー・花穂 Sea urchin bean curd with sea urchin, crabmeat, broad beans, baby corn and consommé jelly 海膽豆腐伴海膽、蟹肉、蠶豆、粟米芯及清湯啫喱
蒸物 Steamed Dish 蒸物	豆乳玉地蒸し 鮑・鮑肝ソース餡・エディブルフラワー Steamed egg custard with soy milk and abalone liver sauce 豆乳蒸蛋伴鮑魚肝醬
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 Deep-fried Dish 炸物	鮑柔らか煮唐揚げ 天出し・大根おろし 生雲丹と鯛の磯辺揚げ Deep-fried stewed abalone Japanese style deep-fried sea urchin with sea bream 炸煮鮑魚 日式炸海膽伴鯛魚
主菜 Main Dish 主菜	和牛と鮑の鉄板焼 添え野菜 Wagyu and abalone teppanyaki 和牛及鮑魚鐵板燒
食事 Rice 飯	雲丹と蟹の焼飯 赤出し・香の物 Sea urchin and crabmeat fried rice Red miso soup and pickles 海膽及蟹肉炒飯 紅麵豉湯及醃菜
水物 Dessert 甜品	マスクメロン 青梅密煮 梅酒ゼリー Greenhouse melon Plum wine jelly 溫室蜜瓜 梅酒啫喱

お一人様 per person 每位 HKD1,900

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。

六月料理長おまかせ懐石

June Omakase Kaiseki

六月廚師發辦懷石料理



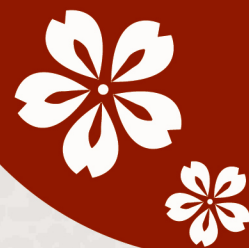
先付 Appetiser 前菜	水蛸と焼万願寺唐辛子 生姜醤油 とうもろこし豆腐 コンソメゼリー・ヤングコーン 蟹と小松菜のお浸し 糸かつを Stewed octopus and grilled Manganji peppers Sweet corn bean curd with consommé jelly and baby corn Poached crabmeat and vegetables 煮八爪魚及焼辣味青椒仔 粟米豆腐伴清湯啫喱及粟米芯 浸煮蟹肉及青菜
吸物 Soup 湯	< 清汁仕立て > 金目鯛・もみじ麩・新午莠・白髪葱・木の芽 Alfonsino with gluten and burdock clear soup 金目鯛魚伴麵筋及牛莠清湯
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
主菜 Main Dish 主菜	鮎塩焼 丸十・はじかみ・蓼酢 和牛照焼 アスパラガス・ポテトサラダ Grilled sea smelt with salt Grilled beef in teriyaki sauce with asparagus and mushroom 鹽焼鮎魚 汁焼牛肉伴蘆筍及冬菇
合肴 Side Dish 小食	鰻・茄子・オクラ・順菜の和え物 美味酢ジュレ・花穂 Grilled eel, eggplant, okura and water shield with vinegar jelly 焼鰻魚、茄子、秋葵及蕤菜伴醋啫喱
食事 Rice 飯	天茶 山葵・藻塩・香の物 Rice in soup with tempura and pickles 天婦羅湯泡飯配醃菜
水物 Dessert 甜品	マスクメロン ブルーベリー・くこの実・ミント・蜂蜜レモンソース かぼちゃプリン Greenhouse melon Pumpkin pudding with blueberries, wolfberries and honey lemon sauce 溫室蜜瓜 南瓜布甸伴藍莓、杞子及蜜糖檸檬汁

お一人様 per person 每位 HKD2,150

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。
Price is subject to 10% service charge.
以上價目須另加一服務費。

六月季節のお勧め品
 Chef's Recommendation for June
 六月廚師推介

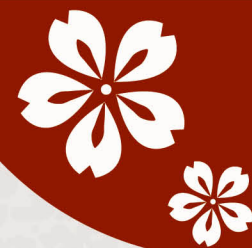


		HKD 一品 per order 每客
		時価 Market Price 時價
きんき (塩焼 / 煮付) 400g	Kinki (grilled/ stewed) (400g) 喜知次(鹽燒/汁煮)(400克)	
鰻・茄子・オクラ・順菜の和え物 美味酢ジュレ・花穂	Grilled eel, eggplant, okura and water shield with vinegar jelly 燒鰻魚、茄子、秋葵及莖菜伴醋啫喱	330
水蛸と焼万願寺唐辛子	Stewed octopus and grilled Manganji peppers 煮八爪魚及燒辣味青椒仔	330
鮎塩焼	Grilled sweet smelt with salt 鹽燒鮎魚	280
火の本豚塩角煮 青味・もみじ麩・*黒胡椒餡	Japanese style stewed pork with salt and black pepper sauce 日式鹽煮豬肉伴黑胡椒汁	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。
 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。

懷石
Kaiseki
懷石料理



HKD
お一人様
per person
每客

料理長 おまかせ懷石
Omakase Kaiseki
廚師發辦懷石料理

2,150

先付・温物・お造り・合肴・主菜・食事・水物

Appetiser, stewed dish, sashimi, chef's recommended dish, main dish, rice, dessert
前菜・煮物、刺身、廚師精選、主菜、飯類、甜品

雅 和牛ステーキ懷石
Miyabi Grilled Wagyu Kaiseki
雅 燒和牛懷石料理

1,950

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

Appetiser, stewed dish, sashimi, chef's recommended dish, grilled Wagyu, steamed rice, miso soup, pickles, dessert
前菜・煮物、刺身、廚師精選、燒和牛、白飯、麵鼓湯、醃菜、甜品

響 寿司天婦羅懷石
Hibiki Sushi and Tempura Kaiseki
響 壽司及天婦羅懷石料理

1,780

先付・吸物・お造り・天婦羅盛合せ・合肴・にぎり寿司盛合せ・赤出し・水物

Appetiser, clear soup, sashimi, assorted tempura, chef's recommended dish, assorted sushi, red miso soup, dessert
前菜・清湯、刺身、雜錦天婦羅、廚師精選、雜錦壽司、紅麵鼓湯、甜品

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

1,000

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、飯類、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。

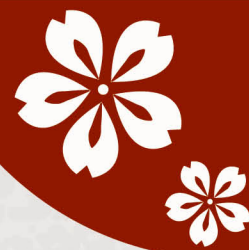
Please advise our associates if you have any food allergies.

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。



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	1,750
特上和牛すき焼 Deluxe Wagyu sukiyaki 特上和牛壽喜燒鍋	1,750
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:

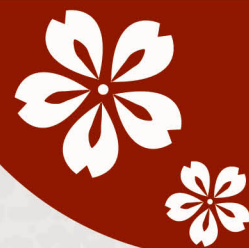
追加火鍋食材：

特上和牛 100g Deluxe Wagyu 100g 特上和牛 100 克	850
オーストラリア牛 100g Australian beef 100g 澳洲牛肉 100 克	600
黒豚 200g Black pork 200g 黒毛猪肉 200 克	450
野菜一人前 Assorted vegetables (per person) 雜菜(一人份)	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。
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

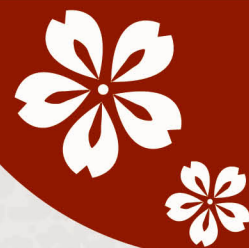


		HKD 一品 per order 每客
和牛たたき	Wagyu tataki 半焼和牛	980
唐墨大根	Dried mullet roe 烏魚子乾	400
ふぐ味酛干し	Grilled mirin marinade dried fish 焼味酛魚乾	300
酒盗チーズ	Shuto cheese 酒盗芝士	300
冷やしトマト	Chilled greenhouse tomatoes 凍温室番茄	280
いくら醤油漬	Marinated salmon roe in soy sauce 醤油漬三文魚子	260
出し巻玉子	Pan-fried egg rolls 煎雞蛋卷	240
香の物盛合せ	Assorted pickles 醬漬醃菜	240
生湯葉と蟹	Stewed bean curd skin with crabmeat 煮腐皮伴蟹肉	240
枝豆	Boiled soy beans 毛豆	210
葱とろつまみ 海苔添え	Minced fatty tuna with spring onion and seaweed 葱免治吞拿魚腩伴紫菜	180
長芋特製醤油漬	Japanese style marinated yam with soy sauce 日式醤油漬長芋	180
香味野菜の冷奴	Special cold bean curd 特製凍豆腐	180
きんぴら牛蒡	Japanese style sautéed burdock with soy sauce 日式醤油炒牛蒡	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

1,400

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

1,150

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.

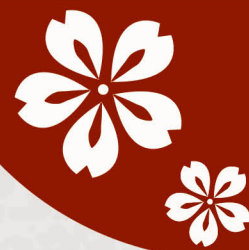
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

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。

お造り
Sashimi
刺身

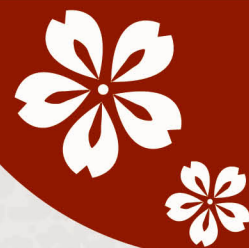


		HKD 一品 per order 每客
伊勢海老	Japanese spiny lobster 日本伊勢龍蝦	1,900
とろ	Fatty tuna 吞拿魚腩	1,200
和牛	Wagyu 和牛	980
雲丹	Sea urchin 海膽	750
牡丹海老	Botan shrimp 牡丹蝦	700
あじ	Saurel 池魚	680
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	600
平目(造り / 薄造り)	Flounder (sashimi/ thinly-sliced) 左口魚(刺身/薄切)	600 / 670
赤貝	Ark shell 赤貝	550

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。

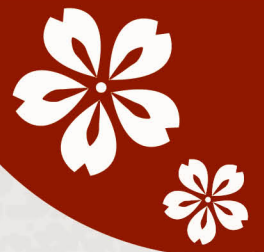
お造り
Sashimi
刺身



		HKD 一品 per order 每客
縞鰯	Striped jack 深海池魚	480
浜地	Yellowtail 油甘魚	480
北寄貝	Surf clam 北寄貝	540
烏賊	Squid 魷魚	450
鯛（造り / 薄造り）	Sea bream (sashimi/ thinly-sliced) 鯛魚（刺身 / 薄切）	440 / 520
蛸	Octopus 八爪魚	420
甘海老	Sweet shrimp 甜蝦	370
帆立	Scallop 帶子	350
サーモン	Salmon 三文魚	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。
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	950
海 にぎり寿司盛合せ Umi Nigiri Sushi Set 海 雜錦手握壽司拼盤	800
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.

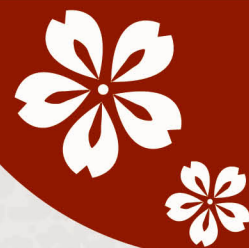
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

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

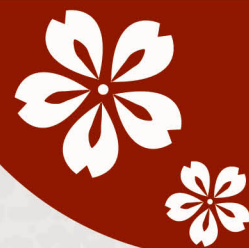
HKD
2 貫
2 pieces
兩件

雲丹	Sea urchin 海膽	550
赤貝	Ark shell 赤貝	530
牡丹海老	Botan shrimp 牡丹蝦	350
いくら	Salmon roe 三文魚子	330
とろ	Fatty tuna 吞拿魚腩	320
車海老	Boiled shrimp 熟蝦	300
帆立	Scallop 帶子	220
蟹	Crabmeat 蟹肉	220
鰻	Eel 鰻魚	200
甘海老	Sweet shrimp 甜蝦	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。

寿司
Sushi
壽司

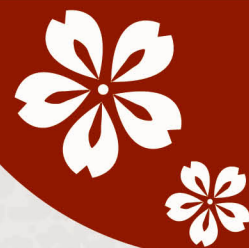


		HKD 2 貫 2 pieces 兩件
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	200
平目	Flounder 左口魚	190
蛸	Octopus 八爪魚	190
縞鯨	Striped jack 深海池魚	160
浜地	Yellowtail 油甘魚	160
烏賊	Squid 魷魚	160
飛子	Flying fish roe 飛魚子	160
鯛	Sea bream 鯛魚	150
サーモン	Salmon 三文魚	120
玉子	Egg 雞蛋	80

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。

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
嵯峨野特製海鮮卷	Sagano special seafood rolls 嵯峨野特製海鮮卷	680
葱とろ卷	Minced fatty tuna and spring onion rolls 葱免治吞拿魚腩卷	370
太卷	Futomaki (large rolls) 太卷	300
カリフォルニア卷 / 手卷	California rolls / hand roll 加州卷 / 手卷	300 / 220
ソフトシェル卷 / 手卷	Soft shell crab rolls / hand roll 軟殼蟹卷 / 手卷	300 / 220
海老天ハリハリ卷	Prawn tempura and vegetable rolls 海蝦天婦羅雜菜卷	280
鉄火卷	Tuna rolls 鐵火卷	240
納豆卷	Preserved bean rolls 納豆卷	160
かんぴょう卷	Dried gourd rolls 乾瓢卷	140
梅紫蘇卷	Plum and perilla rolls 酸梅紫蘇葉卷	140
かっぱ卷	Cucumber rolls 青瓜卷	140

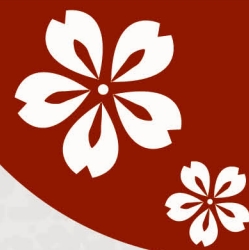
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

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

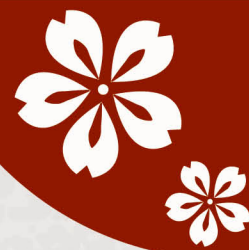
煮物



	HKD 一品 per order 每客
伊勢海老具足煮 Japanese style stewed spiny lobster 日式煮伊勢龍蝦	1,580
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
浜地頭煮付 Stewed yellowtail head in sweet sauce 日式汁煮油甘魚頭	700
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
鰻柳川鍋 Stewed eel with burdock and egg in a pot 煮鰻魚牛蒡滑蛋鍋	430
野菜焼き合せ Stewed vegetables 煮雜菜	250

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。

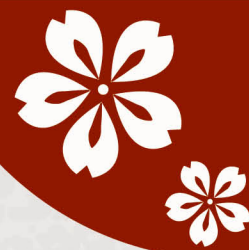


燒物
Grilled Dish
燒物

	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
日本產鰻（白燒 / 蒲燒） Barbecued Japanese eel (salt/ sauce) 燒日本鰻魚（鹽燒 / 蒲燒）	1,100
金目鯛一夜干し Grilled dried alfoncino 燒金目鯛魚乾	880
浜地頭塩燒 Grilled yellowtail head with salt 鹽燒油甘魚頭	700
銀鱈西京燒 Grilled silver cod with miso paste 西京醬燒銀鱈魚	500
黑豚香味燒 Sautéed black pork with garlic sauce 蒜蓉汁炒黑毛豬肉	380
鶏もも燒（照燒 / 塩燒） 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	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。
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

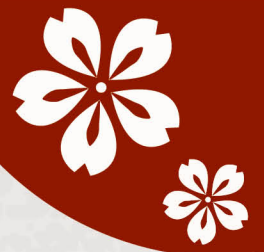
Deep-fried Dish

炸物

	HKD 一品 per order 每客
車海老天婦羅 Prawn tempura 大蝦天婦羅	550
鮑柔らか煮唐揚 Stewed deep-fried abalone 炸煮鮑魚	520
天婦羅盛合せ Assorted tempura 雜錦天婦羅	450
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
海鮮かき揚げ Deep-fried seafood and vegetable cake 炸海鮮雜菜餅	280
薩摩芋と南瓜天婦羅 Sweet potato and pumpkin tempura 番薯南瓜天婦羅	260
揚げ出し豆腐 Deep-fried bean curd 炸豆腐	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。
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
日式茶壺湯

320

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

海鮮カルパッチョと水菜のサラダ
Seafood carpaccio with mizuna salad
海鮮薄片伴水菜沙律

420

海老とアボカドのサラダ
Shrimp with avocado and onion salad
海蝦伴牛油果及洋蔥沙律

360

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

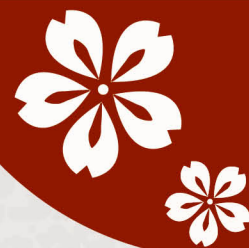
キャベツと水菜の塩昆布和え
Japanese style marinated cabbage and mizuna with salt and kobu
日式鹽味昆布醃生菜及水菜

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。

御食事
Rice
飯

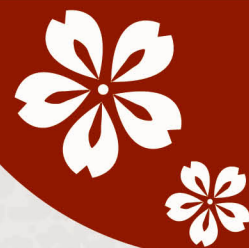


	HKD 一品 per order 每客
特上和牛ステーキ丼 (味噌汁・香の物付) Grilled deluxe Wagyu rice Served with miso soup and pickles 特上和牛飯 配麵鼓湯及醃菜	1,250
日本産鰻重 (吸物・香の物付) Barbecued Japanese eel rice Served with clear soup and pickles 焼日本鰻魚飯 配清湯及醃菜	1,120
黒豚ロースカツ重 (味噌汁・香の物付) Black pork chop cutlet and egg rice Served with miso soup and pickles 吉列黒毛猪扒滑蛋飯 配麵鼓湯及醃菜	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 配麵鼓湯及醃菜	420
御飯セット Steamed rice with miso soup and pickles 白飯、麵鼓湯及醃菜	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。

御食事
Noodle
麵

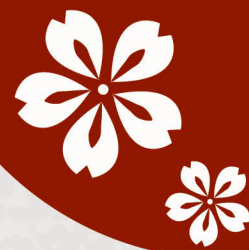


	HKD 一品 per order 每客
すき焼うどん 土鍋仕立て Sukiyaki beef udon 牛肉壽喜燒鍋烏冬	480
肉うどん / 稲庭うどん / そば Beef udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles 牛肉烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	370
天婦羅うどん / 稲庭うどん / そば Tempura udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles 天婦羅烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	370
鍋焼うどん Japanese style udon soup in hotpot 日式鍋燒烏冬	360
海鮮かき揚げうどん / 稲庭うどん / そば Deep-fried seafood and vegetable cake udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles 海鮮雜菜餅烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	340
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	300
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	270

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

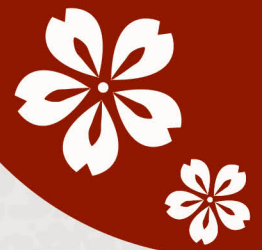


	HKD 一品 per order 每客
	時価 Market Price 時價
果物盛合せ Seasonal fruits 時令水果	
日本産マスクメロン Japanese musk melon 日本温室蜜瓜	380
果物 自家製ゼリー掛け Fresh fruits with homemade jelly 新鮮水果伴自家製啫喱	250
葛切り 黒蜜添え Kuzukiri with black sugar syrup 葛絲伴黑糖醬	180
アイスクリーム Ice cream 雪糕	100

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



	HKD お一人様 per person 每位	HKD お一人様 per person 每位
<p>松 Matsu Deluxe Beef Teppanyaki Set 松 特上牛肉鐵板燒套餐</p> <p>前菜・お造り・サラダ・帆立貝・白身魚・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</p> <p>Appetiser, sashimi, salad, scallop, white fish, abalone / spiny lobster, beef (sirloin/ sirloin thin rolls), sautéed vegetables, crabmeat fried rice/ noodles, miso soup, pickles, dessert</p> <p>前菜、刺身、沙律、帶子、白身魚、鮑魚 / 伊勢龍蝦、 牛肉 (西冷 / 西冷薄焼)、炒雜菜、蟹肉炒飯 / 麵、麵豉湯、醃菜、甜品</p>	<p>オーストラリア牛 Australian Beef 澳洲牛肉</p> <p>1,900</p>	<p>日本和牛 Japanese Wagyu 日本和牛</p> <p>2,200</p>
<p>竹 Take Deluxe Wagyu Teppanyaki Set 竹 特上和牛鐵板燒套餐</p> <p>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 / 焼そば 味噌汁・香の物・水物</p> <p>Appetiser, sashimi, salad, foie gras, prawn, chef's recommended dish, Wagyu (sirloin/ sirloin thin rolls), sautéed vegetables, crabmeat fried rice/ noodles, miso soup, pickles, dessert</p> <p>前菜、刺身、沙律、鵝肝、大蝦、廚師精選、 和牛 (西冷 / 西冷薄焼)、炒雜菜、蟹肉炒飯 / 麵、麵豉湯、醃菜、甜品</p>		<p>2,080</p>
<p>梅 Ume Seafood Teppanyaki Set 梅 海鮮鐵板燒套餐</p> <p>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</p> <p>Appetiser, sashimi, salad, white fish, oyster, scallop, Boston lobster, sautéed vegetables, crabmeat fried rice/ noodles, miso soup, pickles, dessert</p> <p>前菜、刺身、沙律、白身魚、蠔、帶子、波士頓龍蝦、 炒雜菜、蟹肉炒飯 / 麵、麵豉湯、醃菜、甜品</p>		<p>1,980</p>

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。

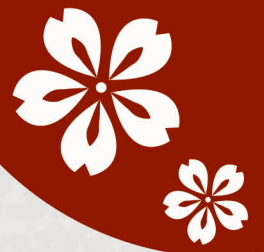
Please advise our associates if you have any food allergies.

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（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/西冷薄焼）(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/西冷薄焼）(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.

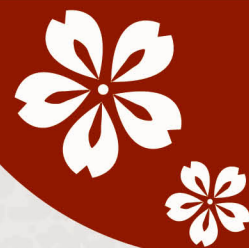
以上價目均須另加一服務費。

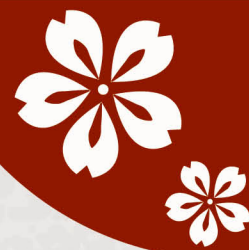
鉄板焼 Teppanyaki 鐵板燒

海鮮 Seafood 海鮮		HKD 一品 per order 每客
鮑	Abalone 鮑魚	時価 Market Price 時價
伊勢海老	Japanese spiny lobster 日本伊勢龍蝦	1,900
鰻	Eel 鰻魚	900
オマール海老	Boston lobster 波士頓龍蝦	820
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
牡蠣	Oyster 蠔	400
サーモン	Salmon 三文魚	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。
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。





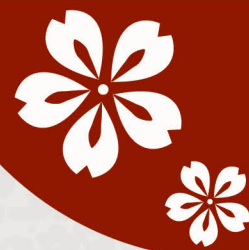
鉄板焼 Teppanyaki 鐵板燒

その他 Other 其他		HKD 一品 per order 每客
雲丹焼飯	Sea urchin fried rice 海膽炒飯	500
海鮮焼そば	Seafood fried noodles 海鮮炒麵	350
野菜炒め	Sautéed vegetables 炒雜菜	270
蟹焼飯	Crabmeat fried rice 蟹肉炒飯	250
ガーリックライス	Garlic fried rice 蒜蓉炒飯	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。
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



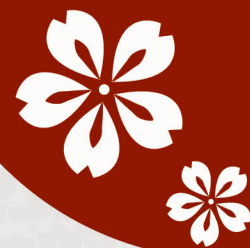
	HKD グラス per glass 每杯	HKD ボトル per bottle 每瓶
シャンパン		
Champagne 香檳		
Lanson Le Black Création Brut NV	165	600
スパークリングワイン		
Sparkling 氣泡酒		
Zonin Prosecco Brut NV, Italy	98	365
白ワイン		
White 白葡萄酒		
Chardonnay, Ubertas Small Batch, Australia	95	350
Sauvignon Blanc, Te Mata Estate, New Zealand	105	400
Riesling, Schloss Vollrads Kabinett, Germany	105	400
赤ワイン		
Red 紅葡萄酒		
Cabernet Shiraz, Ubertas Native Guardian, Australia	95	350
Château Bonnet, France	105	400
Bourgogne Pinot Noir, Louis Jadot, France	110	420
シェリー / ポートワイン		
Sherry and Port 雪利酒及波特酒		
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



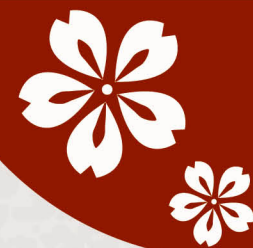
	HKD 380ml 380 毫升	HKD 700ml 700 毫升
生ビール		
Draught Beer 生啤		
Suntory The Premium Malt's Gold, Japan	72	98
Suntory The Premium Malt's Black, Japan	72	98
		ボトル per bottle 每瓶
Asahi, Japan		70
Blue Girl, Germany		70
Tsing Tao, China		70
Kirin Ichiban, Japan		70
Sapporo, Japan		70
Carlsberg, Denmark		70
Heineken, Holland		70
Somersby Apple Cider, Denmark		70
Erdinger, Germany		75
Erdinger Dunkel, Germany (Dark)		75
Guinness, Ireland		75
Hoegaarden, Belgium		75

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



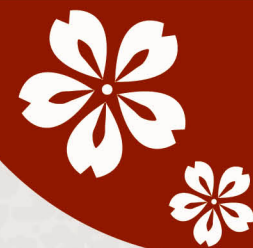
	HKD グラス per glass 每杯
Cosmopolitan Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice	98
Daiquiri Rum, lemon juice, simple syrup, choice of fruit	98
Martini Gin/ Vodka, dry vermouth, olive	98
Mojito Rum, fresh lime, soda water, sugar, fresh mint	98
Margarita Tequila, Triple sec, lemon juice, simple syrup, salt rim	98
Pina Colada Rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk, simple syrup	98
Sex on the Beach Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice	98
Bellini Peach liqueur, Champagne	165
Kir Royal Crème de cassis, Champagne	165
Mimosa Fresh orange juice, Champagne	165

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.	105
Hennessy V.S.O.P.	105
Hennessy X.O.	290
Martell X.O.	290
Martell Cordon Bleu	290
Rémy Martin X.O.	290

ジン

Gin 氈酒

Bombay Sapphire	98
Hendrick's	110
Suntory Roku	110

テキーラ

Tequila 龍舌蘭酒

Pasote Blanco	110
Pasote Reposado	110

ウォッカ

Vodka 伏特加

Absolut	98
Belvedere	110
Grey Goose	110

ラム

Rum 秣酒

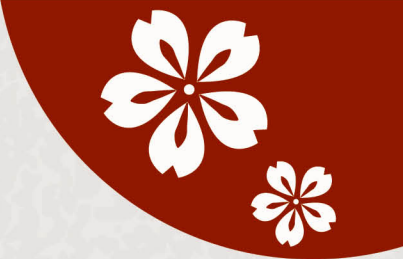
Bacardi (White)	98
Myer's (Dark)	98

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	105
Chivas Regal 12 Years	105
Johnnie Walker Black Label	105
Chivas Regal 18 Years	175
Royal Salute	240
Johnnie Walker Blue Label	250

シングルモルト

Single Malt 單一麥芽

Bowmore 12 Years	105
Glenfiddich 12 Years	105
Glenmorangie, The Original	105
Balvenie DoubleWood 12 Years	138
Macallan 12 Years, Sherry Oak	138
Glenmorangie, 18 Years	198
Macallan 18 Years, Sherry Oak	365

バーボン

Bourbon and Canadian 波本及加拿大

Jack Daniel's	98
Canadian Club	98

日本

Japan 日本

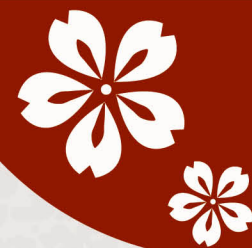
Taketsuru Pure Malt	135
Hibiki Harmony	188

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



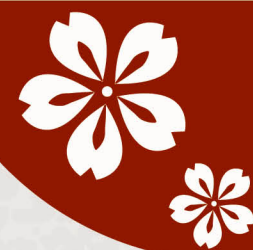
	HKD グラス per glass 每杯
Lychee Lemonade Lychee purée, fresh lemon juice, soda water, simple syrup	95
Orange Squash Fresh orange juice, soda water, simple syrup	95
Pineapple Cooler Pineapple juice, soda water, simple syrup	95
Ray of Sunshine Fresh orange juice, pineapple juice, cranberry juice, fresh lime 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。