

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



## スペシャルセットディナー

### Set Dinner Special

#### 特惠晚膳套餐



先付 Appetiser 前菜	合鴨ロース玉葱・貝割 金山時胡瓜・味噌 お浸し Duck meat with onion and daikon sprouts Miso cucumber Poached vegetables 鴨肉伴洋葱及蘿蔔苗 麵豉伴青瓜 浸煮青菜
お造り Sashimi 刺身	本日のおすすめ三種盛 Three kinds of assorted sashimi 雜錦刺身三款
蒸物 Steamed Dish 蒸物	海鮮玉地蒸し フォアグラ・トリュフ餡 Japanese style steamed egg custard with seafood, duck foie gras and truffle sauce 日式蒸蛋伴海鮮、鴨肝及松露汁
煮物 Stewed Dish 煮物	六角小芋蟹餡かけ Japanese style stewed taro with crabmeat sauce 日式煮芋頭伴蟹肉汁
焼肴 Grilled Dish 焼物	日本長州鶏照焼 Grilled Japanese chicken with teriyaki sauce 汁焼雞肉
揚げ物 Deep-fried Dish 炸物	蓮根海老挟み揚げ Deep-fried lotus root with minced shrimp 炸蓮藕伴免治蝦肉
酢の物 Vinegared Dish 酸醋物	鳥貝・胡瓜酢の物 Cockle and cucumber with vinegar sauce 鳥貝及青瓜伴醋汁
食事 Rice 飯	御飯・赤出し・香の物・明太子 Steamed rice, red miso soup and pickles served with cod roe 白飯、紅麵豉湯及醃菜伴明太子
水物 Dessert 甜品	マスクメロン Greenhouse melon 溫室蜜瓜

お一人様 per person 每位 HKD750

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。

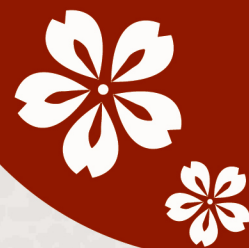
表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
Price is subject to 10% service charge.  
以上價目須另加一服務費。

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。  
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。

# 和牛と雲丹のセットディナー

## Wagyu and Sea Urchin Set Dinner

### 和牛及海膽晚膳套餐



先付 Appetiser 前菜	京湯葉冷しべっ甲餡 生雲丹・ずわい蟹・いくら・山葵 Stewed fresh bean curd skin, sea urchin, Zuwai crabmeat and salmon roe 煮腐皮、海膽、松葉蟹肉及三文魚子
お造り Sashimi 刺身	和牛・浜地・牡丹海老 Wagyu, yellowtail and Botan shrimp 和牛、油甘魚及牡丹蝦
蒸物 Steamed Dish 蒸物	雲丹・鯛かま酒蒸し 椎茸・豆腐・長葱・青梗菜 Steamed sea bream collar in sake with sea urchin and vegetables 清酒煮鯛魚鮫伴海膽及青菜
焼物 Grilled Dish 焼物	和牛とフォアグラの照焼 焼栗・茄子田楽・葉地神 Grilled Wagyu and duck foie gras with teriyaki sauce 汁焼和牛及鴨肝
酢の物 Vinegared Dish 酸醋物	鮫肝ほん酢 Anglerfish liver with vinegar sauce 鮫鰾魚肝伴醋汁
食事 Rice 飯	海鮮雲丹丼 赤出し Assorted seafood and sea urchin rice Red miso soup 雑錦海鮮及海膽飯 紅麵豉湯
水物 Dessert 甜品	マスクメロンと苺 Greenhouse melon and strawberries 溫室蜜瓜及士多啤梨

お一人様 per person 每位 HKD1,300

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。



十一月料理長おまかせ懐石  
November Omakase Kaiseki  
十一月廚師發辦懷石料理



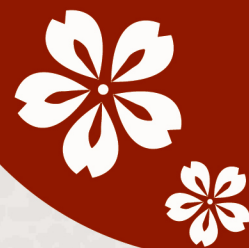
先付 Appetiser 前菜	鱈白子ぼん酢といくら柚香漬 秋鯖にぎり寿司 焼栗・新銀杏 Silver cod roe with vinegar sauce and salmon roe with yuzu Mackerel sushi with grilled chestnut and ginkgo 鱈魚子伴醋汁及三文魚子伴柚子 鯖魚壽司伴燒栗子及銀杏
お造り Sashimi 刺身	とろ・縞鰯・金目鯛 Fatty tuna, striped jack and alfonsino 吞拿魚腩、深海池魚及金目鯛魚
煮物 Stewed Dish 煮物	和牛と秋茸の玉𩺰 Stewed Wagyu and mixed mushrooms with egg 日式煮和牛及雜菌伴雞蛋
焼肴 Grilled Dish 焼物	車海老雲丹焼 丸十・葉地神・稲穂 Grilled prawn with sea urchin 燒大蝦伴海膽
合肴 Deep-fried Dish 炸物	ずわい蟹フライ 大葉・南瓜・タルタルソース Zuwai crabmeat cutlet 吉列松葉蟹肉
止肴 Vinegared Dish 酸醋物	鳥貝と帆立貝の酢の物 Cockle and scallop with vinegar sauce 鳥貝及帶子伴醋汁
食事 Rice 飯	鰻井 香の物・赤出し Grilled eel on rice served with red miso soup and pickles 鰻魚飯配紅麵豉湯及醃菜
水物 Dessert 甜品	季節の品 Seasonal fruit 時令水果

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。

十一月季節のお勧め品  
 Chef's Recommendation for November  
 十一月廚師推介



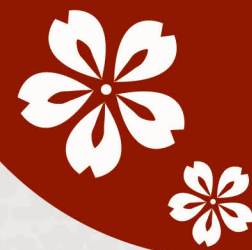
		HKD 一品 per order 每客
		時価 Market Price 時價
きんき (塩焼 / 煮付) 400g	Kinki (grilled/ stewed) (400g) 喜知次(鹽燒/汁煮)(400克)	
焼たらば蟹	Grilled Taraba crab leg 燒鱈場蟹腳	850
生雲丹とずわい蟹の羽二重蒸し	Steamed egg custard with sea urchin and Zuwai crabmeat 日式蒸蛋伴海膽及松葉蟹肉	340
ほっけ一夜干し	Grilled Atka mackerel 燒花魚	320
鱈白子ほん酢	Silver cod roe with vinegar sauce 鱈魚子伴醋汁	280
鮫肝ほん酢	Anglerfish liver with vinegar sauce 鮫鱈魚肝伴醋汁	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。



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。

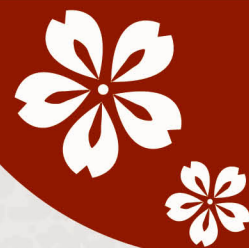
Please advise our associates if you have any food allergies.

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：

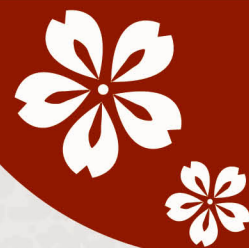
特上和牛 100g Deluxe Wagyu 100g 特上和牛 100 克	850
オーストラリア牛 100g Australian beef 100g 澳洲牛肉 100 克	600
黒豚 200g Black pork 200g 黒毛猪肉 200 克	450
野菜一人前 Assorted vegetables (per person) 雜菜(一人份)	370

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

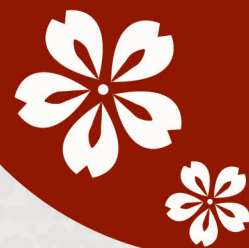


		HKD 一品 per order 每客
和牛たたき	Wagyu tataki 半焼和牛	980
唐墨大根	Dried mullet roe 烏魚子乾	400
ふぐ味酛干し	Grilled mirin marinade dried fish 焼味酛魚乾	300
酒盗チーズ	Shuto cheese 酒盗芝士	300
冷やしトマト	Chilled greenhouse tomatoes 凍温室番茄	280
いくら醤油漬	Marinated salmon roe in soy sauce 醤油漬三文魚子	260
出し巻玉子	Pan-fried egg rolls 煎雞蛋卷	240
香の物盛合せ	Assorted 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。

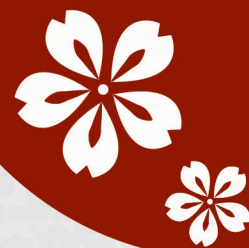
表示価格にはすべて別途10%のサービス料を加算させていただきます。

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

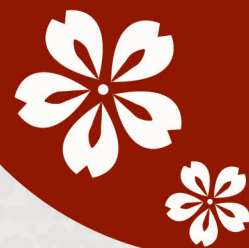


		HKD 一品 per order 每客
伊勢海老	Japanese spiny lobster 日本伊勢龍蝦	1,900
とろ	Fatty tuna 吞拿魚腩	1,200
和牛	Wagyu 和牛	980
雲丹	Sea urchin 海膽	750
牡丹海老	Botan shrimp 牡丹蝦	700
あじ	Saurel 池魚	680
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	600
平目(造り / 薄造り)	Flounder (sashimi/ thinly-sliced) 左口魚(刺身/薄切)	600 / 670
赤貝	Ark shell 赤貝	550

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

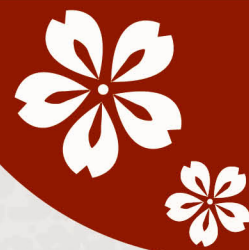


		HKD 一品 per order 每客
縞鰯	Striped jack 深海池魚	480
浜地	Yellowtail 油甘魚	480
北寄貝	Surf clam 北寄貝	540
烏賊	Squid 魷魚	450
鯛 (造り / 薄造り)	Sea bream (sashimi/ thinly-sliced) 鯛魚 (刺身 / 薄切)	440 / 520
蛸	Octopus 八爪魚	420
甘海老	Sweet shrimp 甜蝦	370
帆立	Scallop 帶子	350
サーモン	Salmon 三文魚	280

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

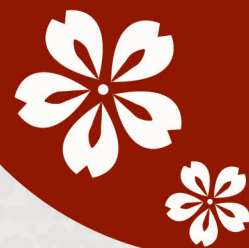
	HKD 一品 per order 每客
空 特上にぎり寿司盛合せ Sora Deluxe Nigiri Sushi Set 空 特上手握壽司拼盤	950
海 にぎり寿司盛合せ Umi Nigiri Sushi Set 海 雜錦手握壽司拼盤	800
雲 散らし重 Kumo Chirashi Sushi 雲 雜錦魚生飯	780

\*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

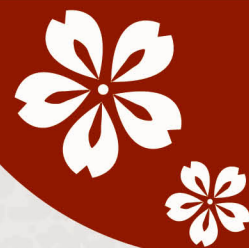
雲丹	Sea urchin 海膽	550
赤貝	Ark shell 赤貝	530
牡丹海老	Botan shrimp 牡丹蝦	350
いくら	Salmon roe 三文魚子	330
とろ	Fatty tuna 吞拿魚腩	320
車海老	Boiled shrimp 熟蝦	300
帆立	Scallop 帶子	220
蟹	Crabmeat 蟹肉	220
鰻	Eel 鰻魚	200
甘海老	Sweet shrimp 甜蝦	200

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

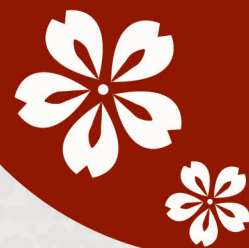


		HKD 2 貫 2 pieces 兩件
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	200
平目	Flounder 左口魚	190
蛸	Octopus 八爪魚	190
縞鯨	Striped jack 深海池魚	160
浜地	Yellowtail 油甘魚	160
烏賊	Squid 魷魚	160
飛子	Flying fish roe 飛魚子	160
鯛	Sea bream 鯛魚	150
サーモン	Salmon 三文魚	120
玉子	Egg 雞蛋	80

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

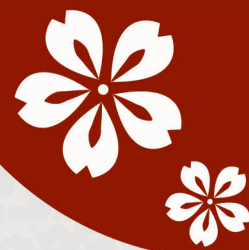


卷寿司 / 手卷寿司 Maki Sushi / Temaki Sushi 壽司卷 / 手卷		HKD 一品 per order 每客
嵯峨野特製海鮮卷	Sagano special seafood rolls 嵯峨野特製海鮮卷	680
葱とろ卷	Minced fatty tuna and spring onion rolls 葱免治吞拿魚腩卷	370
太卷	Futomaki (large rolls) 太卷	300
カリフォルニア卷 / 手卷	California rolls / hand roll 加州卷 / 手卷	300 / 220
ソフトシェル卷 / 手卷	Soft shell crab 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

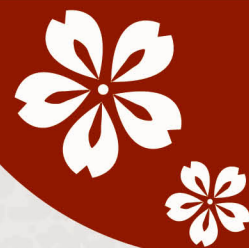
## 煮物

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
野菜焚き合せ 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。



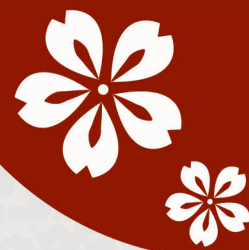
燒物  
Grilled Dish  
燒物

	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

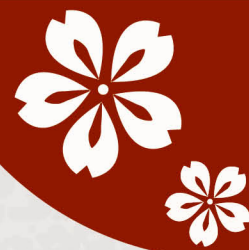
Deep-fried Dish

## 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

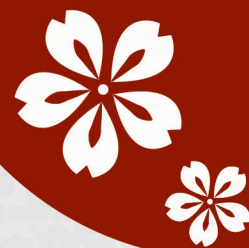
160

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

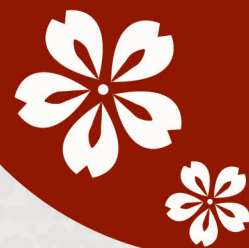


	HKD 一品 per order 每客
特上和牛ステーキ丼 (味噌汁・香の物付) Grilled deluxe Wagyu rice Served with miso soup and pickles 特上和牛飯 配麵鼓湯及醃菜	1,250
日本産鰻重 (吸物・香の物付) Barbecued Japanese eel rice Served with clear soup and pickles 焼日本鰻魚飯 配清湯及醃菜	1,120
黒豚ロースカツ重 (味噌汁・香の物付) Black pork chop cutlet and egg rice Served with miso soup and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

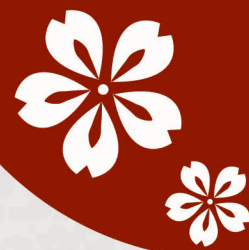


	HKD 一品 per order 每客
すき焼うどん 土鍋仕立て Sukiyaki beef udon 牛肉壽喜燒鍋烏冬	480
肉うどん / 稲庭うどん / そば Beef udon / Inaniwa thin udon / soba noodles 牛肉烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	370
天婦羅うどん / 稲庭うどん / そば Tempura udon / Inaniwa thin udon / soba noodles 天婦羅烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	370
鍋焼うどん Japanese style udon soup in hotpot 日式鍋燒烏冬	360
海鮮かき揚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



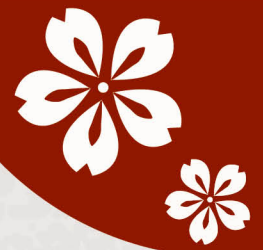
	HKD 一品 per order 每客
	時価 Market Price 時價
果物盛合せ Seasonal fruits 時令水果	
日本産マスクメロン Japanese musk melon 日本温室蜜瓜	380
果物 自家製ゼリー掛け Fresh fruits with homemade jelly 新鮮水果伴自家製啫喱	250
葛切り 黒蜜添え Kuzukiri with black sugar syrup 葛絲伴黑糖醬	180
アイスクリーム Ice cream 雪糕	100

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。

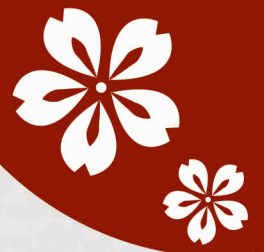
Please advise our associates if you have any food allergies.

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。



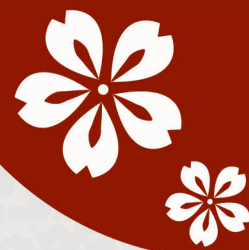
## 鉄板焼 Teppanyaki 鐵板燒

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
<b>シャンパン</b>		
<b>Champagne 香檳</b>		
Lanson Le Black Création Brut NV	130	480
<b>スパークリングワイン</b>		
<b>Sparkling 氣泡酒</b>		
Zonin Prosecco Brut NV, Italy	75	290
<b>白ワイン</b>		
<b>White 白葡萄酒</b>		
Chardonnay, Ubertas Small Batch, Australia	75	290
Sauvignon Blanc, Te Mata Estate, New Zealand	85	320
Riesling, Schloss Vollrads Kabinett, Germany	90	360
<b>赤ワイン</b>		
<b>Red 紅葡萄酒</b>		
Cabernet Shiraz, Ubertas Native Guardian, Australia	75	290
Château Bonnet, France	85	320
Bourgogne Pinot Noir, Louis Jadot, France	90	360
<b>シェリー / ポートワイン</b>		
<b>Sherry and Port 雪利酒及波特酒</b>		
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.

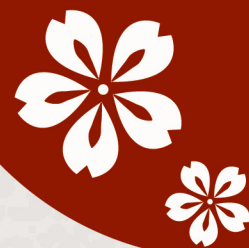
含酒精飲料不設任何折扣優惠。

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
<b>生ビール</b>		
<b>Draught Beer 生啤</b>		
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
Guinness, Ireland		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。

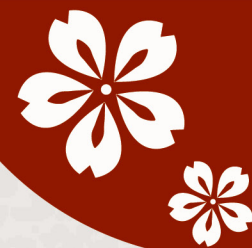
表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

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 Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice	75
Daiquiri Rum, lemon juice, simple syrup, choice of fruit	75
Martini Gin or vodka, dry vermouth, olive	75
Mojito Rum, fresh lime, soda water, sugar, fresh mint	75
Margarita Tequila, Triple sec, lemon juice, simple syrup, salt rim	75
Pina Colada Rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk, simple syrup	75
Sex on the Beach 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
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

#### 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
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

日本

Japan 日本

Taketsuru Pure Malt	120
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。

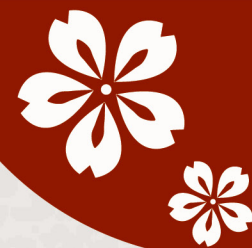
表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

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
<b>フレッシュジュース</b> Fresh Juice 鮮果汁 Watermelon, Grapefruit, Orange, Apple, Mango 西瓜、西柚、橙、蘋果、芒果	85
<b>チルドジュース</b> Chilled Juice 凍果汁 Tomato, Pineapple, Cranberry 番茄、菠蘿、紅莓	75
<b>ミネラルウォーター</b> Still Water 無汽礦泉水 Evian (330ml) 依雲 (330 毫升)	70
Evian (750ml) 依雲 (750 毫升)	95
<b>スパークリングウォーター</b> 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
<b>炭酸飲料</b> 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。