Sagano











お一人様 每位 per person

白川 懐石 850

白川懷石套餐

Shirakawa Kaiseki Lunch

前菜・吸物・お造り・焚合・焼肴・合肴

食事・水物

前菜、清湯、刺身、煮物、燒物、廚師精選、

飯類、甜品

Appetiser, clear soup, sashimi, stewed dish, grilled dish, chef's recommended dish, rice, dessert

嵯峨野弁当 550

嵯峨野便當

Sagano Lunch Box

口取り・お造り・焚合・焼肴・合肴

食事・水物

前菜、刺身、煮物、燒物、廚師精選、

飯類、甜品

Appetiser, sashimi, stewed dish, grilled dish, chef's recommended dish, rice, dessert

牛肉網燒御膳 500

牛肉網燒定食

Beef Amiyaki Set Lunch

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・牛肉網焼

御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、牛肉網燒、

白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, beef amiyaki, steamed rice, miso soup, pickles, dessert







お一人様 每位 per person

500

葱とろ丼御膳

葱免治吞拿魚腩飯定食 Minced Fatty Tuna and Spring Onion on Rice Set Lunch

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・葱とろ丼・肉うどん・水物

前菜、沙律、日式蒸蛋、葱免治吞拿魚腩壽司飯、牛肉烏冬、甜品

Appetiser, salad, steamed egg custard, minced fatty tuna and spring onion on sushi rice, beef udon, dessert

お造り御膳 / 特上お造り御膳

480 / 680

雜錦刺身定食/特選雜錦刺身定食

Assorted Sashimi Set Lunch / Deluxe Assorted Sashimi Set Lunch

小鉢・サラダ・お造り盛合せ・焼肴・茶碗蒸し

御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜、沙律、雜錦刺身、燒物、日式蒸蛋、

白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, salad, assorted sashimi, grilled dish, steamed egg custard, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

にぎり寿司御膳 / 特上にぎり寿司御膳

480 / 680

雜錦壽司定食/特選雜錦壽司定食

Assorted Sushi Set Lunch / Deluxe Assorted Sushi Set Lunch

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・にぎり寿司・吸物・水物

前菜、沙律、日式蒸蛋、雜錦壽司、清湯、甜品

Appetiser, salad, steamed egg custard, assorted sushi, clear soup, dessert

散し寿司御膳 / 特上散し寿司御膳

480 / 680

雜錦魚生飯定食 / 特選雜錦魚生飯定食

Chirashi Sushi Set Lunch / Deluxe Chirashi Sushi Set Lunch

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・散し寿司・天婦羅うどん・水物

前菜、沙律、日式蒸蛋、雜錦魚生壽司飯、天婦羅烏冬、甜品

Appetiser, salad, steamed egg custard, assorted sashimi on sushi rice, tempura udon, dessert









お一人様 每位 per person

鰻重御膳 560

鰻魚飯定食

Barbecued Eel Set Lunch

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・鰻重・吸物・香の物・水物 前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、鰻魚飯、清湯、醃菜、甜品 Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, barbecued eel on rice, clear soup, pickles, dessert

天婦羅御膳 460

天婦羅定食

Tempura Set Lunch

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・天婦羅盛合せ

御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、雜錦天婦羅、

白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, assorted tempura, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

すき焼御膳 430

牛肉燒鍋定食

Sukiyaki Set Lunch

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・すき焼・御飯・味噌汁・香の物・水物前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、牛肉燒鍋、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品 Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, sukiyaki, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

寿司うどん御膳 430

壽司及烏冬定食

Sushi and Udon Set Lunch

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・寿司盛合せ・天婦羅うどん・水物前菜、沙律、日式蒸蛋、雑錦壽司、天婦羅烏冬、甜品 Appetiser, salad, steamed egg custard, assorted sushi, tempura udon, dessert









お一人様 每位 per person

黒豚かつ御膳(ロース/ヒレ)

430

吉列黑毛豬定食(豬扒/豬柳)

Black Pork Cutlet Set Lunch (pork chop / fillet)

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・黒豚かつ

御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、吉列黑毛豬、

白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, black pork cutlet, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

鮭いくら丼御膳 430

三文魚及三文魚籽飯定食

Salmon and Salmon Roe Set Lunch

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・鮭いくら丼・肉うどん・水物

前菜、沙律、日式蒸蛋、三文魚及三文魚籽壽司飯、牛肉烏冬、甜品

Appetiser, salad, steamed egg custard,

salmon and salmon roe on sushi rice, beef udon, dessert

黒豚生姜焼御膳 430

薑汁炒黑毛豬肉定食

Sautéed Sliced Black Pork with Ginger Sauce Set Lunch

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・黒豚生姜焼

御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、薑汁炒黑毛豬肉片、

白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, sautéed sliced black pork with ginger sauce, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

鶏もも焼御膳 (照焼/塩焼)

430

燒雞肉定食(照燒汁/鹽燒)

Grilled Chicken Meat Set Lunch (teriyaki sauce / salt)

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・鶏もも

御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、燒雞肉

白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, grilled chicken meat, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

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.









焼魚御膳(鯖/サーモン/銀鱈)

410

燒魚定食(鯖魚/三文魚/銀鱈魚)

Grilled Fish Set Lunch (mackerel / salmon / silver cod)

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・揚げ出し豆腐・焼魚

御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、炸豆腐、燒魚、

白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, deep-fried bean curd, grilled fish, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

牡蠣フライ御膳 420

吉列蠔定食

Oyster Cutlet Set Lunch

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・牡蠣フライ

御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、吉列蠔、

白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, oyster cutlet, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

稲庭うどん御膳 360

稻庭幼烏冬定食

Thin Udon Set Lunch

小鉢・お造り・茶碗蒸し・かき揚げ丼・稲庭うどん(冷/温)

香の物・水物

前菜、刺身、日式蒸蛋、炸雜菜餅飯、稻庭幼鳥冬(冷/熱)、

醃菜、甜品

Appetiser, sashimi, steamed egg custard, deep-fried vegetable cakes on rice, thin udon (cold / hot), pickles, dessert

ベジタリアン御膳 350

素菜定食

Vegetarian Set Lunch

小鉢・野菜の煮物・茄子田楽・冷奴・野菜の天婦羅

御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜、煮雜菜、麵豉醬燒茄子、凍豆腐、雜菜天婦羅、

白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, stewed vegetables, grilled eggplants with miso paste, cold bean curd, vegetable tempura, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

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.





鐵板燒午餐

Teppanyaki Set Lunch



お一人様 每位 per person

オーストラリア牛

日本和牛

澳洲牛肉 Australian Beef 日本和牛 Japanese Wagyu

桃山 660 960

桃山鐵板燒午餐

Momoyama Teppanyaki Set Lunch

小鉢・サラダ・お造り・野菜炒め・車海老・帆立・サーモンサーロイン/サーロイン薄焼・焼飯/焼そば・味噌汁・水物

前菜、沙律、刺身、炒雜菜、大蝦、帶子、三文魚、西冷 / 西冷薄燒、炒飯 / 炒麵、麵豉湯、甜品 Appetiser, salad, sashimi, sautéed vegetables, prawn, scallop, salmon, sirloin / sliced sirloin roll, fried rice / fried noodles, miso soup, dessert

伏見 560 830

伏見鐵板燒午餐

Fushimi Teppanyaki Set Lunch

小鉢・サラダ・お造り・野菜炒め・フォアグラ・サーロイン / サーロイン薄焼

焼飯 / 焼そば・味噌汁・水物

前菜、沙律、刺身、炒雜菜、鵝肝、西冷 / 西冷薄燒、炒飯 / 炒麵、麵豉湯、甜品 Appetiser, salad, sashimi, sautéed vegetables, foie gras, sirloin / sliced sirloin roll, fried rice / fried noodles, miso soup, dessert

鎌倉 850

鎌倉鐵板午餐

Kamakura Teppanyaki Set Lunch

小鉢・サラダ・お造り・野菜炒め・オマール海老

「お好みの海鮮」を二つお選び下さい:

帆立貝・銀鱈・サーモン・牡蠣・粒貝・焼飯/焼そば・味噌汁・水物

前菜、沙律、刺身、炒雜菜、波士頓龍蝦

以下海鮮任選兩款:

帶子、銀鱈魚、三文魚、蠔、響螺、炒飯/炒麵、麵豉湯、甜品

Appetiser, salad, sashimi, sautéed vegetables, Boston lobster

Please choose two seafood options:

Scallop, silver cod, salmon, oyster, conch, fried rice / fried noodles, miso soup, dessert

安士

安土鐵板午餐

620

Azuchi Teppanyaki Set Lunch

小鉢・サラダ・お造り・野菜炒め・車海老・帆立貝・銀鱈・焼飯/焼そば・味噌汁・水物 前菜、沙律、刺身、炒雜菜、大蝦、帶子、銀鱈魚、炒飯/炒麵、麵豉湯、甜品 Appetiser, salad, sashimi, sautéed vegetables, prawn, scallop, silver cod, fried rice / fried noodles, miso soup, dessert

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.





Sushi	1貫 一件 1 piece
<mark>雲丹</mark> 海膽 Sea urchin	420
とろ 吞拿魚腩 Fatty tuna	220
穴子 海鰻 Sea eel	150
<mark>帆立貝</mark> 帶子 Scallop	150
甘海老 甜蝦 Sweet shrimp	140
鮭 三文魚 Salmon	120

卷



寿 壽 Maki Sushi

司

<mark>葱とろ巻</mark> 葱免治吞拿魚腩卷 Minced fatty tuna and spring onion roll	300
太巻 太巻 Futomaki (large roll)	260
手巻 / カリフォルニア巻 手巻 / 加州巻 hand roll / California roll	180/260
<mark>穴子胡瓜巻</mark> 海鰻青瓜巻 Sea eel and cucumber roll	190





一品 每客 per order 特選和牛ステーキ丼 (味噌汁・香の物付) 特選和牛飯(附送麵豉湯及醃菜) 1100 Grilled deluxe Wagyu on rice (served with miso soup and pickles) 日本産鰻重 (吸物・香の物付) 1000 燒日本鰻魚飯(附送清湯及醃菜) Barbecued Japanese eel on rice (served with clear soup and pickles) かつ重 (ロース / ヒレ) (味噌汁・香の物付) 吉列豬扒/豬柳滑蛋飯(附送麵豉湯及醃菜) 450 Pork chop / pork fillet cutlet with egg on rice (served with miso soup and pickles) 天重 (味噌汁・香の物付) 大蝦天婦羅飯 (附送麵豉湯及醃菜) 360 Prawn tempura on rice (served with miso soup and pickles) 肉うどん / そば 牛肉烏冬 / 蕎麥麵 300 Beef udon / soba noodles かき揚げ重 炸雜菜餅飯 300 Deep-fried vegetable cakes on rice 鍋焼うどん 日式鍋燒湯烏冬 300 Japanese style soup udon in hotpot 天婦羅うどん / そば 天婦羅烏冬 / 蕎麥麵 300 Tempura udon / soba noodles 鰊そば 鰊魚蕎麥麵 290 Herring soba noodles 野菜うどん / そば 雜菜烏冬 / 蕎麥麵 240 Vegetable udon / soba noodles 野菜雑炊 240 雜菜粥 Vegetable congee 稲庭うどん (冷/温) 稻庭幼烏冬(冷/熱) 240 Thin udon (cold / hot) そば / 茶そば (冷 / 温) 210 蕎麥 / 綠茶麵 (冷 / 熱) Soba / green tea noodles (cold / hot) お茶漬 (サーモン / 梅 / 海苔) 湯泡飯(三文魚/酸梅/紫菜) 210 Rice in soup (salmon / plum / seaweed) 御飯セット 白飯、麵豉湯及醃菜 160 Steamed rice, miso soup and pickles お握り (サーモン / 梅 / 明太子 / おかか) 日式飯糰(三文魚/酸梅/明太子/木魚碎) 95

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.

Rice ball (salmon / plum / spicy cod roe / dried bonito)







	グラス 杯 glass	ボトル 瓶 bottle
シャンパン 香檳 Champagne		
Lanson Black Label Brut NV	180	900
スパークリングワイン 葡萄汽酒 Sparkling Zonin Prosecco Brut NV, Italy	115	575
白ワイン 白葡萄酒 White		
Chardonnay, Brand's Laira, Australia Sauvignon Blanc, Kim Crawford, New Zealand	105 110	525 550
赤ワイン 紅葡萄酒 Red		
Cabernet Sauvignon, Brand's Laira, Australia	105	525
Pinot Noir, Louis Jadot, France	110	550
シェリー/ポートワイン 雪利酒、波特酒 Sherry and Port		
Bristol Cream Sherry	98	
Tio Pepe Dry Sherry Taylor's Ruby Port	98	
Dow's 10 Years Tawny Port	98 120	



	毫升 380ml	毫升 700ml
生ビール		
生啤酒 Draught Beers		
Suntory The Premium Malt's Gold, Japan	78	105
Suntory The Premium Malt's Black, Japan	78	105
		ボトル 瓶 bottle
Asahi, Japan		75
Blue Girl, Germany		75
Tsing Tao, China		75
Kirin Ichiban, Japan		75
Sapporo, Japan		75
Carlsberg, Denmark		75
Heineken, Holland		75
Somersby Apple Cider, Denmark		75
Erdinger, Germany		80
Erdinger Dunkel, Germany (Dark)		80
Guinness, Ireland		80
Hoegaarden, Belgium		80

カ ク 発尾酒 Cocktails ル

	グラス 杯 glass
Cosmopolitan Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice	98
Daiquiri Rum, lemon juice, syrup, choices of fruit	98
Martini Gin or Vodka, dry vermouth, olive	98
Mojito Rum, fresh mint, fresh lime, soda water, sugar	98
Margarita Tequila, triple sec, lemon juice, syrup, salt rim	98
Pina Colada Rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk	98
Sex on the Beach Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice	98
Bellini Peach liqueur, champagne	180
Kir Royal Crème de cassis, champagne	180
Mimosa Fresh orange juice, champagne	180



	グラス 杯 glass
ブランデー 白蘭地 Brandy Rémy Martin V.S.O.P. Hennessy V.S.O.P. Hennessy X.O. Martell X.O. Martell Cordon Bleu Rémy Martin X.O.	110 110 330 330 330 330
ジン 氈酒 Gin Bombay Sapphire Hendrick Suntory Roku	110 120 120
テキーラ 龍舌蘭酒 Tequila Pasote Blanco Pasote Reposado	120 120
ウォッカ 伏特加 Vodka Absolut Belvedere Grey Goose	110 120 120
ラム 冧酒 Rum Bacardi (White) Myer's (Dark)	110 110



	グラス 杯 glass
スコッチ	
蘇格蘭 Scotch 調和麥芽 Blended Malt	
Ballantine's 12 Years	110
Chivas Regal 12 Years	110
Johnnie Walker Black Label	110
Chivas Regal 18 Years	210
Royal Salute	260
Johnnie Walker Blue Label	280
ジングルモルト 單一麥芽 Single Malt Bowmore 12 Years Glenfiddich 12 Years Glenmorangie, The Original Balvenie DoubleWood 12 Years Macallan 12 Years, Sherry Oak Glenmorangie 18 Years Macallan 18 Years, Sherry Oak	110 110 110 145 145 225 380
バーボン 波本及加拿大 Bourbon and Canadian Jack Daniel's Canadian Club	110 110
日本 日本 Japanese Taketsuru Pure Malt Hibiki Harmony	150 210



85

85

Virgin Colada

Virgin Mojito

Coconut milk, pineapple juice, syrup

Fresh mint, fresh lime, soda water, sugar



グラス 杯 glass フレッシュジュース 鮮果汁 Fresh Juices 75 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 70 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 伊雲 Evian (330ml 毫升) 68 伊雲 Evian (750ml 毫升) 85 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) 68 法國聖漾 Saint-Géron (750ml 毫升) 85 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