

Sagano

嵯峨野

懷石 Dinner Set

HK\$

料理長おまかせ

1,500

調理長料理

Head Chef Course

先付・お造り・焚合・焼肴・合肴・御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜・特選刺身・煮物・焼物・廚師精選・白飯・麵豉湯・鹹菜・甜品

Appetizer, sashimi, stewed dish, grilled dish,
chef's recommended dish, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

嵯峨野 懷石

1,200

嵯峨野懷石料理

Sagano Kaiseki

先付・お造り・焚合・焼肴・合肴・止肴・御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜・特選刺身・煮物・焼物・炸物・廚師精選・白飯・麵豉湯・鹹菜・甜品

Appetizer, sashimi, stewed dish, grilled dish, deep-fried dish,
chef's recommended dish, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

錦 ステーキ懷石

1,350

錦焼牛肉懷石料理

Nishiki Grilled Beef Kaiseki

籠盛前菜・お造り・焚合・サラダ・和牛ステーキ・酢の物・御飯・味噌汁・香の物・水物

雜錦前菜・特選刺身・煮物・沙律・焼牛肉・醋物・白飯・麵豉湯・鹹菜・甜品

Assorted appetizer, sashimi, stewed dish, salad, grilled beef Japanese style,
vinegared dish, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

懷石のご注文は9:30pmにてラストオーダーとさせていただきます。

懷石之最後點菜時間為晚上九時三十分。

Orders accepted until 9:30pm.

10%のサービス料を加算させていただきます 以上價目均另加一服務費 All prices are subject to 10% service charge

懷石 Dinner Set

HK\$

大原 重箱寿司懷石

1,200

大原壽司懷石料理

Ohara Sushi Kaiseki

前菜・お造り・焚合・焼肴・酢の物・寿司盛合せ・天婦羅盛合せ・吸物・水物

前菜・特選刺身・煮物・焼物・醋物・雜錦壽司・雜錦天婦羅・清湯・甜品

Appetizer, sashimi, stewed dish, grilled dish, vinegar dish,
assorted sushi, assorted tempura, clear soup, dessert

祇園 天婦羅懷石

920

祇園天婦羅懷石料理

Gion Tempura Kaiseki

前菜・お造り・焚合・サラダ・天婦羅盛合せ
酢の物・かき揚げ・味噌汁・香の物・水物

前菜・特選刺身・煮物・沙律・雜錦天婦羅・
醋物・炸雜菜餅飯・麵豉湯・鹹菜・甜品

Appetizer, sashimi, stewed dish, salad, assorted tempura,
vinegared dish, deep-fried vegetable cakes on rice, miso soup, pickles, dessert

八瀬 ベジタリアンセット

570

八瀬素菜料理

Yase Vegetarian Set Dinner

前菜・冷鉢・焚合・焼肴・酢の物・御飯・味噌汁・香の物・水物

前菜・特選凍食・煮物・焼物・醋物・白飯・麵豉湯・鹹菜・甜品

Appetizer, cold dish, stewed dish, grilled dish, vinegared dish,
steamed rice, miso soup, pickles, dessert

懷石のご注文は9:30pmにてラストオーダーとさせていただきます。

懷石之最後點菜時間為晚上九時三十分。

Orders accepted until 9:30pm.

10%のサービス料を加算させていただきます 以上價目均另加一服務費 All prices are subject to 10% service charge

鍋物

火鍋 Hot Pot



	HK\$
特選和牛しゃぶしゃぶ 特選和牛火鍋 Deluxe Wagyu shabu shabu	1,360
特選和牛すき焼 特選和牛焼鍋 Deluxe Wagyu sukiyaki	1,360
和牛しゃぶしゃぶ 和牛火鍋 Wagyu shabu shabu	1,000
和牛すき焼 和牛焼鍋 Wagyu sukiyaki	1,000
寄せ鍋 雜錦海鮮鍋 Assorted seafood hot pot	860
※お鍋にはうどんが付きます。以上火鍋均附送烏冬乙客。 Above hot pot options are served with udon.	
和牛のおかわり 追加和牛每份 Additional portion of Wagyu	
特選和牛100g 特選和牛100g Deluxe Wagyu 100g	600
和牛100g 和牛100g Wagyu 100g	320
野菜のおかわり 追加雜菜每份 Additional portion of vegetables	220

酒菜

佐酒小食 Appetizer

		HK\$
特選和牛刺身/たたき	和牛刺身/半焼 Wagyu (sashimi/slightly-grilled)	680
蛸ぶつ	切粒八爪魚 Octopus cubes	220
ふぐ味醃干し	焼味醃魚乾 Dried leatherfish	170
板わさ	日本熟魚片 Sliced fish cake	160
もろ胡瓜	麵豉醬伴青瓜 Cucumber with soya bean paste	150
辛子明太子	辛辣鱈魚籽 Spicy cod roe	140
蜆烏賊沖漬け	醬漬螢光魷魚 Salt-cured Toyama squid	140
香の物盛合せ	醬漬鹹菜 Assorted pickles	140
手作り京豆腐	自製凍豆腐 Homemade cold bean curd	140
さつま揚げ	日式炸魚餅 Deep-fried fish meat	140
もずく	醋伴髮菜 Vinegared sea moss	140
出し卷玉子	煎雞蛋卷 Pan-fried egg rolls	120
自家製蓮根つくね	自製免治雞肉棒 Minced chicken stick	120
枝豆	毛豆 Boiled soya bean	120
若布・胡瓜酢	海藻青瓜酸食 Seaweed and cucumber in vinegar	120
方蓮草お浸し	浸煮菠菜 Marinated spinach	110

お造り

刺身 Sashimi

お造り盛合せ
雑錦刺身拼盤
Assorted Sashimi

HK\$

料理長おまかせ
料理長推介刺身
Head Chef's recommended sashimi

Market Price

特選お造り盛合せ
精選雑錦刺身
Deluxe assorted sashimi

900

お造り盛合せ
雑錦刺身
Assorted sashimi

640



お
造り

刺身

Sashimi

		HK\$
伊勢海老姿造り	龍蝦 Lobster	Market Price
鮑	鮑魚 Abalone	Market Price
とろ	吞拿魚腩 Fatty tuna	830
平目雲丹巻	左口魚海膽巻 Flounder roll with sea urchin	740
つぶ貝	嚮螺 Conch	460
あじ	鮪魚 Saurel	440
雲丹	海膽 Sea urchin	440
平目 (造り/薄造り)	左口魚 (刺身/薄切) Flounder (sashimi/thinly sliced)	390/430
牡丹海老	牡丹甜蝦 Botan shrimp	400
鮪赤身	吞拿魚 Red meat tuna	380
縞鰯	深海鮪魚 Striped jack	380
金目鯛	金目魷魚 Alfonsino	380
鯛 (造り/薄造り)	魷魚 (刺身/薄切) Sea bream (sashimi/thinly sliced)	300/360
浜地	油甘魚 Yellowtail	300
帆立貝	帶子 Scallop	290
赤貝	赤貝 Ark shell	280
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp	250
烏賊	魷魚 Squid	250
蛸	八爪魚 Octopus	240
鮭	三文魚 Salmon	220

寿司

壽司 Sushi

寿司盛合せ

寿司拼盤

Nigiri Sushi (hand-formed sushi)

HK\$

円山 特選寿司盛合せ (吸物付)

600

丹山特級寿司拼盤

Maruyama nigiri sushi set

清水 炙り寿司盛合せ (吸物付)

540

雜錦火炙寿司

Assorted slightly-grilled sushi

東山 寿司盛合せ (吸物付)

500

東山雜錦寿司拼盤

Higashiyama nigiri sushi set

八坂 散し寿司 (吸物付)

500

八坂雜錦魚生飯

Yasaka chirashi sushi



寿司 Sushi



にぎり寿司 手握寿司 Nigiri Sushi

		(1貫/一件/1 piece)	HK\$
とろ	吞拿魚腩 Fatty tuna		170
雲丹	海膽 Sea urchin		160
牡丹海老	牡丹甜蝦 Botan shrimp		140
車海老	熟蝦 Boiled shrimp		120
穴子	海鰻 Sea eel		100
鰻	鰻魚 Eel		120
帆立貝	帶子 Scallop		100
平目	左口魚 Flounder		100
赤貝	赤貝 Ark shell		100
縞鰯	深海鰯魚 Striped jack		90
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp		90
鰯鯖	醋伴鯖魚 Mackerel in vinegar		90
鮪赤身	吞拿魚 Red meat tuna		90
浜地	油甘魚 Yellowtail		90
鯛	鯉魚 Sea bream		90
蛸	八爪魚 Octopus		90
鮭	三文魚 Salmon		80
いくら	三文魚籽 Salmon roe		80
烏賊	魷魚 Squid		80
玉子	雞蛋 Egg		50

寿司 Sushi



卷寿司/手卷寿司

寿司卷/手卷

Maki Sushi (rolled sushi/hand roll)

HK\$

葱とろ巻	葱免治吞拿魚腩卷 Minced fatty tuna and spring onion roll	220
太巻	太巻 Futomaki (large roll)	190
カリフォルニア巻	加州巻 California roll	170
ソフトシェル巻	軟殼蟹巻 Soft shell crab roll	160
鉄火巻	鐵火巻 Tuna roll	140
カリフォルニア手巻	加州手巻 California hand roll	120
穴子胡瓜巻	海鰻青瓜巻 Sea eel and cucumber roll	120
ソフトシェル手巻	軟殼蟹手巻 Soft shell crab hand roll	120
納豆巻	納豆巻 Preserved bean roll	110
かんぴょう巻	乾瓜皮巻 Dried gourd roll	90
新香巻	黃蘿蔔巻 Preserved radish roll	90
梅紫蘇巻	酸梅紫蘇巻 Plum roll	90
かっぱ巻	青瓜巻 Cucumber roll	90

煮物 煮物 Stewed Dish



HK\$

Market Price

きんき煮付

日式汁煮喜知次

Stewed Kinki Japanese style

鯛あら焚き

日式煮鮫魚頭

Stewed sea bream head Japanese style

かつとじ鍋

滑蛋豬扒鍋

Pork cutlet with egg in hot pot

小鍋 (すき焼/寄せ鍋/湯豆腐)

小鍋 (牛肉焼鍋/雜錦海鮮鍋/豆腐鍋)

Small hot pot (sukiyaki/seafood/bean curd)

鰯茄子煮

鰯魚茄子

Herring with eggplant

蛤酒蒸し

清酒煮大蜆

Stewed big clam in sake

豚角煮

日式東坡肉

Fatty pork marinated in Japanese sake

季節の野菜焚合せ

煮雜菜

Stewed assorted vegetables

茶碗蒸し

日式蒸蛋

Steamed egg custard

310

270

250 / 250/ 160

180

180

170

140

100

焼物 焼物 Grilled Dish



	HK\$
きんき塩焼 鹽燒喜知次 Grilled Kinki with salt	Market Price
牛肉網焼 (特選和牛/和牛) 照燒西冷扒 (特選和牛/和牛) Sirloin with teriyaki sauce (deluxe Wagyu/Wagyu)	1,200 / 680
日本産鰻蒲焼 蒲燒日本鰻魚 Barbecued Japanese eel	490
つぶ貝壺焼 日式燒響螺 Grilled conch Japanese style	480
浜地頭塩焼 鹽燒油甘魚頭 Grilled yellowtail head with salt	400
黒豚生姜焼 薑汁炒黒豚肉片 Sautéed sliced black pork with ginger sauce	260
銀鱈西京焼 西京醬燒銀鱈魚 Grilled silver cod with miso paste	230
鯖塩焼 鹽燒花鮫魚 Grilled mackerel with salt	220
牛タン塩焼 鹽燒牛舌 Grilled ox tongue with salt	190
真烏賊一夜干し炭火焼 炭火燒原隻魷魚 Charcoal-grilled whole squid	190

揚げ物

炸物

Deep-fried Dish



	HK\$
車海老天婦羅	380
海蝦天婦羅	
Prawn tempura	
天婦羅盛合せ	290
雜錦天婦羅	
Assorted tempura	
黒豚かつ (ロース/ヒレ)	270
吉列黒豬扒/豬柳	
Deep-fried black pork cutlet/fillet	
牡蠣フライ	240
吉列炸蠔	
Deep-fried oyster cutlet	
鳥唐揚	220
日式炸雞塊	
Deep-fried chicken	
帆立と車海老のかき揚げ	220
炸帶子大蝦雜菜餅	
Deep-fried scallops and prawns with vegetable cake	
手作りコロッケ	220
自製薯餅	
Homemade croquettes	
野菜天婦羅	180
雜菜天婦羅	
Vegetable tempura	
薩摩芋と南瓜天婦羅	160
番薯及南瓜天婦羅	
Sweet potato and pumpkin tempura	

吸物 味噌汁 湯 Soup



土瓶蒸し

日式茶壺湯 Teapot soup

HK\$

180

蛤吸物

大蜆清湯 Big clam clear soup

140

味噌汁

麵豉湯 Miso soup

80

赤出し

紅麵豉湯 Red miso soup

80

サラダ 沙律 Salad

嵯峨野サラダ

嵯峨野沙律 Sagano salad

200

トマト・オニオンサラダ

日本番茄洋葱沙律 Japanese tomato and onion salad

160

海藻サラダ

海藻沙律 Seaweed salad

140

大根と京水菜の和風サラダ

蘿蔔水菜和風沙律 Radish and vegetable salad Japanese style

140

飛子サラダ

飛魚籽沙律 Tobiko salad

140

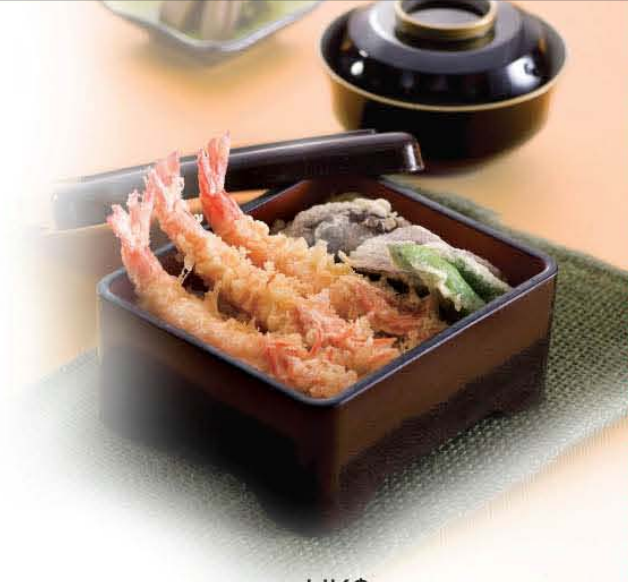
ポテトサラダ

薯仔沙律 Potato salad

140

御 食 事

飯及麵 Rice and Noodles



	HK\$
特選和牛ステーキ丼 (味噌汁・香の物付)	720
特選和牛飯 (附送麵豉湯及鹹菜)	
Deluxe Wagyu with teriyaki sauce on rice (served with miso soup and pickles)	
日本産鰻重 (吸物・香の物付)	540
日本鰻魚飯 (附送清湯及鹹菜)	
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)	290
豬扒/豬柳蛋飯 (附送麵豉湯及鹹菜)	
Pork cutlet/fillet with egg on rice (served with miso soup and pickles)	
天重 (味噌汁・香の物付)	270
大蝦天婦羅飯 (附送麵豉湯及鹹菜)	
Prawn tempura on rice (served with miso soup and pickles)	
肉うどん/そば	230
牛肉烏冬/蕎麥麵	
Beef udon/soba noodles in soup	
かき揚げ重	230
炸雜菜餅飯	
Deep-fried vegetable cakes on rice	
鍋焼うどん	230
日式鍋焼烏冬	
Assorted seafood with udon in hot pot	
天婦羅うどん/そば	220
天婦羅烏冬/蕎麥麵	
Tempura udon/soba noodles in soup	
鰯そば	220
鯇魚蕎麥麵	
Herring soba noodles in soup	
野菜うどん/そば	180
雜菜烏冬/蕎麥麵	
Vegetable udon/soba noodles in soup	
野菜雜炊	180
雜菜粥	
Vegetable congee	

御 食 事

飯及麵

Rice and Noodles

稲庭うどん (冷/温)

HK\$

170

稲庭幼烏冬 (冷/熱) Thin udon (cold/hot)

ざるそば/茶そば

140

蕎麥冷麵/綠茶冷麵 Cold soba/green tea noodles

お茶漬 (鮭/梅/海苔)

140

湯泡飯 (三文魚/酸梅/紫菜) Rice in soup (salmon/plum/seaweed)

御飯セット

100

白飯、麵豉湯及鹹菜 Steamed rice with miso soup and pickles

お握り (鮭/梅/明太子/おかか)

55

日式飯團 (三文魚/酸梅/辛辣鱈魚籽/木魚碎) Rice ball (salmon/plum/spicy cod roe/dried bonito)

デ ザ ー ト

甜品

Dessert

静岡産マスクメロン

290

日本蜜瓜 Japanese musk melon

フルーツ盛合せ

180

季節水果盤 Seasonal fruit platter

白玉ぜんざい (冷/温)

140

紅豆湯丸 (冷/熱) Rice dumplings with red bean (cold/hot)

抹茶あずき

90

綠茶雪糕伴紅豆蓉 Green tea ice cream with mashed red bean

アイスクリーム

75

雪糕 Ice cream

特選和牛
鐵板燒套餐
Wagyu
Teppanyaki Set

鐵板燒
コース

HK\$

嵐山

1,400

嵐山鐵板燒套餐

Ranzan Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・海老・フォアグラ
特選和牛 (サーロイン/サーロイン薄焼)
季節の焼野菜・焼飯又は焼そば
味噌汁・香の物・水物

前菜、特選刺身、沙律、大蝦、鵝肝、
特選和牛 (西冷/西冷薄焼)、
鐵板炒雜菜、炒飯或炒麵、
麵豉湯、鹹菜、甜品

Appetizer, sashimi, salad, prawn, foie gras,
Wagyu (sirloin/sirloin thin roll),
sautéed vegetables, fried rice or fried noodles,
miso soup, pickles, dessert

鞍馬

1,300

鞍馬鐵板燒套餐

Kurama Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・特選和牛 (サーロイン/サーロイン薄焼)
季節の焼野菜・焼飯又は焼そば
味噌汁・香の物・水物

前菜、特選刺身、沙律、特選和牛 (西冷/西冷薄焼)、
鐵板炒雜菜、炒飯或炒麵、麵豉湯、鹹菜、甜品

Appetizer, sashimi, salad, Wagyu (sirloin/sirloin thin roll),
sautéed vegetables, fried rice or fried noodles,
miso soup, pickles, dessert

オーストラリア牛肉
鉄板焼コース

特選澳洲牛肉
鐵板燒套餐

Australian Beef
Teppanyaki Set

HK\$

比叡山

1,200

比叡山鐵板燒套餐

Hieizan Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・鮑・帆立貝・銀鱈
オーストラリア牛肉 (サーロイン/サーロイン薄焼)
季節の焼野菜・焼飯又は焼そば・味噌汁・香の物・水物

前菜、特選刺身、沙律、鮑魚、帶子、銀鱈魚、
澳洲牛肉 (西冷/西冷薄焼)、
鐵板炒雜菜、炒飯或炒麵、麵豉湯、鹹菜、甜品

Appetizer, sashimi, salad, abalone, scallop, silver cod,
Australian beef (sirloin/sirloin thin roll),
sauteed vegetables, fried rice or fried noodles, miso soup, pickles, dessert

海鮮鐵板燒
コース

海鮮鐵板燒套餐
Seafood
Teppanyaki Set

貴船	HK\$
貴船鐵板燒套餐 Kibune Teppanyaki Set	1,400
前菜・海鮮サラダ・ロブスター・牡蠣・銀鱈・帆立貝 季節の焼野菜・焼めし又は焼そば・ロブスター味噌汁・香の物・水物	
前菜、海鮮沙律、龍蝦、蠔、銀鱈魚、帶子、 鐵板炒雜菜、炒飯或炒麵、龍蝦麵豉湯、鹹菜、甜品	
Appetizer, seafood salad, lobster, oyster, silver cod, scallop, sautéed vegetables, fried rice or fried noodles, lobster miso soup, pickles, dessert	

鐵板燒

鐵板燒
Teppanyaki

牛肉鐵板燒	
牛肉鐵板燒 Beef Teppanyaki	
特選和牛 (サーロイン/サーロイン薄焼) (200g)	1,300
特選和牛 (西冷/西冷薄焼) (200g)	
Wagyu (sirloin/sirloin thin roll) (200g)	
オーストラリア牛 (サーロイン/サーロイン薄焼) (200g)	750
澳洲牛肉 (西冷/西冷薄焼) (200g)	
Australian beef (sirloin/sirloin thin roll) (200g)	

鉄板焼

鐵板燒

Teppanyaki

海鮮鐵板燒

海鮮鐵板燒 Seafood Teppanyaki

HK\$

伊勢海老	龍蝦 Lobster	Market Price
鮑	鮑魚 Abalone	Market Price
海老	大蝦 Prawn	240
銀鱈	銀鱈魚 Silver cod	230
帆立貝	帶子 Scallop	230
牡蠣	蠔 Oyster	230
烏賊	魷魚 Squid	220
鮭	三文魚 Salmon	200

その他

其他 Others

雲丹焼飯	海膽炒飯 Fried rice with sea urchin	420
フォアグラ	鵝肝 Foie gras	410
ラムチョップ	羊架 Rack of Lamb	400
鰻焼飯	鰻魚炒飯 Fried rice with eel	220
海鮮焼そば	海鮮炒麵 Fried noodles with seafood	190
野菜炒め	鐵板炒雜菜 Sautéed vegetables	150
ガーリックライス	蒜蓉炒飯 Fried rice with minced garlic	130

グラス ワイン

杯装葡萄酒

Wine by the Glass

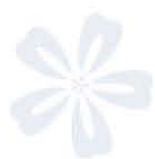
	杯 glass HK\$	瓶 bottle HK\$
シャンパン		
香檳 Champagne		
Moet et Chandon Imperial Brut N.V	175	820
スパークリングワイン		
有氣葡萄酒 Sparkling Wine		
Jaillance Cremant de Bordeaux Brut N.V.	95	475
白ワイン		
白葡萄酒 White		
Chardonnay – McGuigan, Australia	90	450
Sauvignon Blanc – Mahi, New Zealand	105	520
赤ワイン		
紅葡萄酒 Red		
Shiraz – McGuigan, Australia	90	450
Cabernet Merlot – Rolf Binder Halcyon, Australia	105	520

ビール
果実酒
啤酒、果酒
Beer & Cider

	半品脱 half pint HK\$	一品脱 pint HK\$
生ビール 生啤酒 Draught		
Asahi	55	80
		瓶 bottle
San Miguel, Hong Kong		68
Tsing Tao, China		68
Asahi Super Dry, Japan		68
Kirin Ichiban, Japan		68
Sapporo, Japan		68
Carlsberg, Denmark		68
Heineken, Holland		68
Foster's, Australia		68
Budweiser, USA		68
Blue Girl, Germany		68
Somersby Apple Cider, Sweden		68
Erdinger, Germany		72
Erdinger Dunkel, Germany (Dark)		72
Diamond Black, England		72
Tetley's Bitter, England		72
Guinness Stout, Ireland		72
Hoegaarden, Belgium		72

カクテル

雞尾酒 Cocktail



	杯 glass HK\$
Sex on the Beach <i>Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice</i>	88
Sea Breeze <i>Vodka, cranberry juice, grapefruit juice, lime juice</i>	88
Dry Martini <i>Gin, dry vermouth, olive</i>	88
Cosmopolitan <i>Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice</i>	88
Mojito <i>Rum, mint, lime juice, soda, sugar</i>	88
Sake Mojito <i>Sake, mint, lime juice, soda, sugar</i>	88
Margarita <i>Tequila, triple sec, lemon juice, syrup, salt rim</i>	88
Pina Colada <i>Rum, pineapple juice, coconut milk, milk</i>	88
Daiquiri <i>Rum, lemon juice, syrup, choice of fruit</i>	88
Bellini <i>Peach liqueur, Champagne</i>	170
Kir Royal <i>Creme de Cassis, Champagne</i>	170
Mimosa <i>Orange juice, Champagne</i>	170

スピリッツ 烈酒 Spirits

	杯 glass HK\$	瓶 bottle HK\$
コニャック		
白蘭地 Brandy		
Remy Martin V.S.O.P.	92	1,380
Hennessy V.S.O.P.	95	1,700
Club de Remy Martin	115	1,800
Martell Cordon Bleu	265	3,500
Martell X.O.	265	3,500
Hennessy X.O.	275	3,600
Remy Martin X.O.	275	3,500
Hennessy Paradis	680	14,000
Louis XIII Remy Martin	2,750	58,000
食前酒		
餐前酒 Aperitif		
Campari	80	
Dubonnet	80	
Pernod	80	
Vermouth	80	
シェリー／ポートワイン		
雪利酒、波特酒 Sherry and Port		
Bristol Cream	80	
Tio Pepe dry	80	
Taylor's Ruby	80	
Quinta de Roriz Vintage 2000	115	
ジン		
氈酒 Gin		
Beefeater	80	1,180
Gordon's	80	1,180
Bombay Sapphire	85	1,180
Tanqueray	85	1,180

スピリッツ

烈酒

Spirits

	杯 glass HK\$	瓶 bottle HK\$
テキーラ		
龍舌蘭酒 Tequila		
Olmecca Bianco	90	1,180
ウォッカ		
伏特加 Vodka		
Absolut	82	1,180
Smirnoff	82	1,180
Stolichnaya	82	1,180
Grey Goose	110	1,580
ラム		
秣酒 Rum		
Bacardi	82	1,180
Myer's	82	1,180
リキュール		
利口酒 Liqueur, Eaux de vie, Grappa		
Amaretto	82	1,180
Bailey's Irish cream	82	1,180
Creme de Bananes	82	1,180
Kahlua	82	1,180
Malibu	82	1,180
Midori	82	1,180
Peach	82	1,180
Tia Maria	82	1,180
Galliano	82	1,180
Cointreau	82	1,180
Grand Marnier	82	1,180
Drambuie	82	1,180
Sambuca	82	1,180
Calvados	82	1,180
Grappa, Chardonnay di Nonino	82	1,180

ウイスキー

威士忌 Whisky

	杯 glass HK\$	瓶 bottle HK\$
スコッチ		
蘇格蘭 Scotch		
J&B Rare	90	1,180
Ballantine's 12 years	95	1,180
Chivas Regal 12 years	95	1,180
Johnnie Walker Black Label	95	1,180
Ballantine's 17 years	155	2,650
Chivas Regal 18 years	155	2,650
Royal Salute 21 years	220	3,380
Johnnie Walker Blue Label	240	3,880
シングルモルト		
單一麥芽 Single Malt		
Bowmore 12 years	95	1,180
Glenfiddich 12 years	95	1,180
Glenmorangie, The Original	95	1,180
The Macallan 12 years	115	1,650
Auchentoshan Three Wood	120	1,850
The Macallan 18 years	180	2,850
Glenmorangie 18 years	205	2,850
アメリカ		
美國 Bourbon		
Wild Turkey	85	880
Early Times	90	1,180
Jack Daniel's	115	1,180
カナダ／アイルランド		
加拿大及愛爾蘭 Canadian and Irish		
Canadian Club	90	1,180
John Jameson	90	1,180
日本		
日本 Japanese		
Taketsuru Slim pure malt, 12 years	95	1,350
Yoichi single malt, 10 years	140	2,250

ノンアルコール
カクテル

無酒精雞尾酒

Non-alcoholic Cocktail

	杯 glass HK\$
Apple Breeze <i>Apple juice, cranberry juice, lime cordial</i>	70
Autumn Lychee <i>Lychee syrup, grenadine, ginger beer</i>	70
Kiwi Bliss <i>Kiwi syrup, lime juice, pineapple juice, sprite</i>	70
Okinawa Blush <i>Coconut milk, milk, pineapple juice, sprite, grenadine</i>	70
Ray of Sunshine <i>Orange juice, pineapple juice, cranberry juice, lime cordial</i>	70
Virgin Mojito <i>Mint, lime, soda water, sugar</i>	70
Virgin Sea Breeze <i>Cranberry juice, grapefruit juice, lime cordial</i>	70
Fruit Punch <i>Orange juice, pineapple Juice, grenadine, sprite</i>	70
Pineapple Cooler <i>Pineapple juice, syrup, soda</i>	70
Virgin Mary <i>Tomato juice, tabasco, black pepper, celery salt</i>	70

ソフト ドリンク

無酒精飲品

Non-alcoholic Beverage

杯 glass
HK\$

フレッシュジュース

65

鮮果汁 Fresh Juices

橙、西柚、蘋果、西瓜、芒果、甘荀

Orange, Grapefruit, Apple, Watermelon, Mango, Carrot

チルドジュース

62

凍果汁 Chilled Juices

蘋果、紅莓、菠蘿、番茄

Apple, Cranberry, Pineapple, Tomato

ミネラルウォーター

60

無氣礦泉水 Still Water

伊雲、普娜天然礦泉水

Evian, Acqua Panna

スパークリングウォーター

60

有氣礦泉水 Sparkling Water

法國巴黎、聖培露礦泉水

Perrier, San Pellegrino

炭酸飲料

58

汽水 Soft Drinks

可口可樂、健怡可樂、零系可樂、雪碧、

七喜、梳打水、湯力水、

薑汁汽水、薑汁啤酒

Coca Cola, Coke Light, Coke Zero, Sprite,

7-Up, Soda Water, Tonic Water,

Ginger Ale, Ginger Beer