

Sagano

嵯峨野



— 海鮮と和牛鉄板焼ディナーセット —
Seafood and Wagyu Teppanyaki Set Dinner
 海鮮及和牛鐵板燒晚膳套餐

お一人様
 per person 每位
 1600

先付
 Appetiser
 前菜

小鉢四種盛
 Assorted appetiser (4 kinds)
 雜錦前菜(四款)

お造り
 Sashimi
 刺身

お造り盛合せ
 Assorted sashimi
 雜錦刺身

サラダ
 Salad
 沙律

野菜サラダ
 Vegetable salad
 雜菜沙律

<鉄板焼>

伊勢海老・鮑・フォアグラ
 和牛(サーロイン 又は 薄焼) 100 g
 焼野菜

<Teppanyaki>

Japanese spiny lobster, abalone and foie gras
 Wagyu (sirloin / sliced sirloin rolls) 100 g
 Sautéed vegetables

<鐵板燒>

日本龍蝦、鮑魚及鵝肝
 和牛(西冷/西冷薄燒)100 克
 炒雜菜

食事
 Rice
 飯類

ガーリックライス 又は 焼そば 赤出し・香の物
 Fried rice with garlic / fried noodles, red miso soup and pickles
 蒜蓉炒飯/炒麵、紅麵豉湯及醃菜

水物
 Dessert
 甜品

季節の果物
 Seasonal dessert
 時令甜品

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いただきます

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。

六月料理長おまかせ懷石 June Head Chef Course 六月調理長料理

お一人様
per person 每位
1680

先付	魚素麵 生雲丹・おくら・いくら・旨出汁 炙り水蛸と焼万願寺唐辛子
Appetiser	Shredded sea bream with sea urchin and salmon roe Slightly-grilled octopus and grilled manganji peppers
前菜	鯛魚素麵伴海膽及三文魚籽 火炙八爪魚及燒辣味青椒仔
お造り Sashimi 刺身	とろ・鯛・牡丹海老 Fatty tuna, sea bream and Botan shrimp 吞拿魚腩、鯛魚及牡丹蝦
温物 Stewed Dish 煮物	和牛と新玉葱の玉 Japanese style stewed Wagyu and onion with egg 日式煮和牛及洋葱伴雞蛋
焼肴 Grilled Dish 焼物	若鮎塩焼 丸十レモン煮・蓼酢 Grilled sweet smelt with salt 鹽燒鮎魚
止肴 Dee-fried Dish 炸物	車海老ととうもろこしの天婦羅 Prawn and sweet corn tempura 大蝦及粟米天婦羅
寿司 Sushi	海鮮太卷 赤出し Seafood futomaki Red miso soup
壽司	海鮮太卷 紅麵豉湯
水物 Dessert 甜品	季節の果物 Seasonal fruit 時令水果

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いただきます。

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。



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

		一品 per order 每客
きんき (塩焼/煮付) 500g	Kinki (grilled / stewed) (500g) 喜知次 (鹽燒/汁煮) (500 克)	1800
和牛と新玉葱の玉子小鍋	Japanese style stewed Wagyu and onion with egg 日式煮和牛及洋葱伴雞蛋	600
炙り水蛸と焼万願寺唐辛子	Slightly-grilled octopus and grilled manganji peppers 火炙八爪魚及燒辣味青椒仔	260
若鮎塩焼 (2 匹)	Grilled sweet smelt with salt (2 pieces) 鹽燒鮎魚 (2 條)	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。

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いただきます。

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。

懷石料理 Kaiseki



お一人様 每位 per person

料理長おまかせ懷石

1680

調理長懷石料理

Head Chef Course

先付・お造り・焚合・焼肴・止肴

食事・水物

前菜、刺身、煮物、焼物、廚師精選、

飯類、甜品

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

錦 和牛ステーキ懷石

1520

錦焼和牛懷石料理

Nishiki Grilled Wagyu 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、刺身、煮物、沙律、焼和牛、酸醋物、

白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

Assorted appetiser, sashimi, stewed dish, salad, grilled Wagyu, vinegared dish, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

嵯峨野懷石

1380

嵯峨野懷石料理

Sagano Kaiseki

先付・お造り・焚合・焼肴・合肴・止肴

食事・水物

前菜、刺身、煮物、焼物、炸物、廚師精選、

飯類、甜品

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

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。

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いただきます。

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 每位 per person

大原 重箱寿司懷石

大原壽司懷石料理

Ohara Sushi Kaiseki

前菜・お造り・天婦羅盛合せ

焚合・焼肴・酢の物・寿司盛合せ・吸物・水物

前菜、刺身、雜錦天婦羅、

煮物、焼物、酸醋物、雜錦壽司、清湯、甜品

Appetiser, sashimi, assorted tempura,

stewed dish, grilled dish, vinegared dish, assorted sushi, clear soup, dessert

1380

祇園 天婦羅懷石

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

食事・水物

前菜、刺身、煮物、沙律、雜錦天婦羅、酸醋物、

飯類、甜品

Appetiser, sashimi, stewed dish, salad, assorted tempura, vinegared dish,

rice, dessert

1080

八瀬 ベジタリアンセット

八瀬素菜料理

Yase Vegetarian Set Dinner

前菜・冷鉢・焚合・焼肴・酢の物

食事・水物

前菜、冷盤、煮物、焼物、酸醋物、

飯類、甜品

Appetiser, cold dish, stewed dish, grilled dish, vinegared dish,

rice, dessert

700

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。

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いただきます。

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



特上和牛しゃぶしゃぶ

特選和牛火鍋 Deluxe Wagyu shabu shabu

一品 每客 per order

1480

特上和牛すき焼

特選和牛燒鍋 Deluxe Wagyu sukiyaki

1480

寄せ鍋

雜錦海鮮鍋 Assorted seafood hotpot

1040

※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.

鍋物追加

鍋物追加 Additional portion of hotpot

特上和牛 100g

特選和牛 100克 Deluxe Wagyu 100g

670

黒豚 200g

黒毛猪肉 200克 Black Pork 200g

250

野菜一人前

雜菜每份 Vegetables

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いただきます。
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

特上和牛刺身 / たたき	和牛刺身 / 半燒 Wagyu (sashimi / slightly-grilled)	760
蛸酢	八爪魚酸食 Octopus in vinegar sauce	300
ふぐ味醂干し	燒味醂魚乾 Dried fish in mirin marinade	220
板わさ	日本魚板 Sliced fish cake	200
烏賊納豆	日式醃製魷魚納豆 Japanese style marinated squid and preserved beans	200
もろ胡瓜	麵豉醬伴青瓜 Cucumber, miso paste	180
辛子明太子	辣鱈魚籽 Spicy cod roe	180
蜆烏賊沖漬け	醬漬螢光魷魚 Salt-cured Toyama squid	180
長芋山葵漬	日式醃製參薯山葵 Japanese style marinated yam and wasabi	170
香の物盛合せ	醬漬醃菜 Assorted pickles	170
手作り京豆腐	自製凍豆腐 Homemade cold bean curd	170
さつま揚げ	日式炸魚餅 Deep-fried fish cake	170
もずく	醋伴髮菜 Sea moss in vinegar sauce	170
出し卷玉子	煎雞蛋卷 Pan-fried egg rolls	150
枝豆	毛豆 Boiled soya beans	150
方蓮草お浸し	浸煮菠菜 Marinated spinach	120
焼ししとう	燒青椒仔 Grilled shishito peppers	120

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご連絡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いただきます。
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

お造り盛合せ
雑錦刺身拼盤
Assorted Sashimi

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

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

お造り盛合せ
雑錦刺身
Assorted sashimi

時価 時價 Market Price

1080

780

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いただきます。
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
伊勢海老姿造り	日本伊勢龍蝦 Japanese spiny lobster	980
とろ	吞拿魚腩 Fatty tuna	920
つぶ貝	響螺 Conch	520
あじ	池魚 Saurel	520
雲丹	海膽 Sea urchin	520
牡丹海老	牡丹甜蝦 Botan shrimp	490
平目 (造り / 薄造り)	左口魚 (刺身 / 薄切) Flounder (sashimi / thinly-sliced)	460 / 490
鮪赤身	赤身吞拿魚 Red meat tuna	460
縞鰯	深海池魚 Striped jack	430
浜地	油甘魚 Yellowtail	380
鯛 (造り / 薄造り)	鯛魚 (刺身 / 薄切) Sea bream (sashimi / thinly-sliced)	360 / 420
帆立貝	帶子 Scallop	350
赤貝	赤貝 Ark shell	300
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp	300
烏賊	魷魚 Squid	290
蛸	八爪魚 Octopus	290
サーモン	三文魚 Salmon	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。
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いただきます。
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.

壽司 Sushi



一品 每客 per order

にぎり寿司盛合せ 手握寿司拼盤 Nigiri Sushi

円山 特上寿司盛合せ (吸物付) 丹山特選寿司拼盤 (附送清湯) Maruyama nigiri sushi set (served with clear soup)	720
清水 炙り寿司盛合せ (吸物付) 雑錦火炙寿司拼盤 (附送清湯) Assorted slightly-grilled nigiri sushi set (served with clear soup)	640
東山 寿司盛合せ (吸物付) 東山雑錦寿司拼盤 (附送清湯) Higashiyama nigiri sushi set (served with clear soup)	620
八坂 散し寿司 (吸物付) 八坂雑錦魚生寿司飯 (附送清湯) Yasaka chirashi sushi rice set (served with clear soup)	620



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いただきます。
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.

壽司

壽司 Sushi

にぎり寿司 手握壽司 Nigiri Sushi

1貫 一件 1 piece

とろ	吞拿魚腩 Fatty tuna	180
雲丹	海膽 Sea urchin	180
牡丹海老	牡丹甜蝦 Botan shrimp	160
車海老	熟蝦 Boiled shrimp	160
鰻	鰻魚 Eel	130
穴子	海鰻 Sea eel	120
帆立貝	帶子 Scallop	120
平目	左口魚 Flounder	120
赤貝	赤貝 Ark shell	120
縞鰯	深海池魚 Striped jack	110
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp	110
鮪赤身	赤身吞拿魚 Red meat tuna	110
浜地	油甘魚 Yellowtail	110
鯛	鯛魚 Sea bream	110
蛸	八爪魚 Octopus	110
いくら	三文魚籽 Salmon roe	100
サーモン	三文魚 Salmon	90
烏賊	魷魚 Squid	90
玉子	雞蛋 Egg	60

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いただきます。
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.

壽司

壽司 Sushi



卷寿司 / 手卷寿司

壽司卷 / 手卷

Maki Sushi

一品 每客 per order

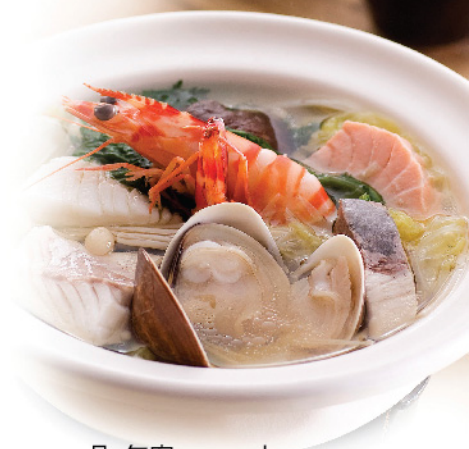
和牛サラダ卷	和牛雜菜沙律卷 Wagyu with vegetable roll	440
葱とろ卷	葱免治吞拿魚腩卷 Minced fatty tuna and spring onion roll	260
太卷	太卷 Futomaki (large roll)	230
カリフォルニア卷 / 手卷	加州卷 / 手卷 California roll / hand roll	230 / 150
ソフトシェル卷 / 手卷	軟殼蟹卷 / 手卷 Soft shell crab roll / hand roll	230 / 150
海老天ハリハリ卷	海蝦天婦羅雜菜卷 Prawn tempura with vegetable roll	180
鉄火卷	鐵火卷 Tuna roll	180
穴子胡瓜卷	海鰻青瓜卷 Sea eel and cucumber roll	160
納豆卷	納豆卷 Preserved bean roll	130
かんぴょう卷	乾瓢卷 Dried gourd roll	100
新香卷	黃蘿蔔卷 Preserved radish roll	100
梅紫蘇卷	酸梅紫蘇卷 Plum and perilla roll	100
かっぱ卷	青瓜卷 Cucumber roll	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。
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いただきます。
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

きんき煮付
汁煮喜知次
Stewed Kinki

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

鯛あら焼き / 酒蒸し
日式煮鯛魚頭 (汁煮 / 清酒煮)
Stewed sea bream head (sweet sauce / sake)

かつとじ鍋
吉列豬扒滑蛋鍋
Pork chop cutlet and egg hotpot

小鍋 (和牛すき焼 / 寄せ鍋 / 湯豆腐)
小鍋 (和牛燒鍋 / 雜錦海鮮鍋 / 豆腐鍋)
Small hotpot (Wagyu sukiyaki / assorted seafood / bean curd)

蛤酒蒸し
清酒煮大蜆
Stewed big clams in sake

鯧茄子煮
鯧魚茄子
Herring with eggplants

黒豚と京水菜のハリハリ煮
日式煮黑毛豬肉片
Japanese style stewed sliced black pork

野菜焚合せ
煮雜菜
Stewed vegetables

茶碗蒸し
蒸蛋
Steamed egg custard

時価 時價 Market Price

980

380

330

670 / 330 / 200

300

240

240

180

130

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いただきます。
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 Grilled Dish



	一品 每客 per order
	時価 時價 Market Price
きんき塩焼 鹽燒喜知次 Grilled Kinki with salt	
特上和牛肉網焼 特選和牛網燒西冷扒 Grilled deluxe Wagyu sirloin amiyaki	1380
日本産鰻蒲焼 蒲燒日本鰻魚 Barbecued Japanese eel	760
浜地頭塩焼 鹽燒油甘魚頭 Grilled yellowtail head with salt	550
つぶ貝壺焼 日式燒響螺 Japanese style grilled conch	550
あじ塩焼 鹽燒池魚 Grilled saurel with salt	520
黒豚生姜焼 薑汁炒黑毛豬肉片 Sautéed sliced black pork, ginger sauce	320
銀鱈西京焼 西京醬燒銀鱈魚 Grilled silver cod, miso paste	290
鶴川産ししゃも 燒柳葉魚 Grilled spirinchus lanceolatus	280
鯖塩焼 鹽燒鯖魚 Grilled mackerel with salt	260
鳥もも照焼 / 塩焼 照燒 / 鹽燒雞肉 Grilled chicken, teriyaki sauce / salt	260
牛タン塩焼 鹽燒牛舌 Grilled ox tongue with salt	230
烏賊一夜干し 燒原隻魷魚 Grilled whole squid	230
加茂茄子田楽 麵豉醬燒加茂茄子 Grilled kamo eggplant, miso paste	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。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いただきます。
 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	420
天婦羅盛合せ 雜錦天婦羅 Assorted tempura	330
黒豚かつ (ロース / ヒレ) 吉列黒毛猪 (猪扒 / 猪柳) Black pork cutlet (pork chop / fillet)	320
牡蠣フライ 吉列炸蠔 Oyster cutlet	280
あじフライ 吉列池魚 Saurel cutlet	280
鳥唐揚 日式炸雞塊 Deep-fried chicken	260
帆立と車海老のかき揚げ 炸帶子大蝦雜菜餅 Deep-fried vegetable, scallop and prawn cake	260
野菜天婦羅 雜菜天婦羅 Vegetable tempura	220
加茂茄子煎り出し 日式炸加茂茄子 Japanese style deep-fried kamo eggplants	200
薩摩芋と南瓜天婦羅 番薯及南瓜天婦羅 Sweet potato and pumpkin tempura	190

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いただきます。
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



土瓶蒸し
日式茶壺湯 Teapot soup

季節の吸物
時令清湯 Seasonal clear soup

味噌汁
麵豉湯 Miso soup

赤出し
紅麵豉湯 Red miso soup

一品 每客 per order

220

170

100

100

サラダ

沙律 Salad

嵯峨野サラダ
嵯峨野沙律 Sagano salad

トマト・オニオンサラダ
日本番茄洋葱沙律 Japanese tomato and onion salad

飛子サラダ
飛魚籽沙律 Flying fish roe salad

ポテトサラダ
薯仔沙律 Potato salad

海藻サラダ
海藻沙律 Seaweed salad

260

190

160

160

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。
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いただきます。
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

飯及麵 Rice and Noodles



一品 每客 per order

<p>特上和牛ステーキ丼 (味噌汁・香の物付) 特選和牛飯 (附送麵豉湯及醃菜) Grilled deluxe Wagyu on rice (served with miso soup and pickles)</p>	900
<p>日本産鰻重 (吸物・香の物付) 焼日本鰻魚飯 (附送清湯及醃菜) Barbecued Japanese eel on rice (served with clear soup and pickles)</p>	850
<p>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) Pork chop / pork fillet cutlet with egg on rice (served with miso soup and pickles)</p>	380
<p>天重 (味噌汁・香の物付) 大蝦天婦羅飯 (附送麵豉湯及醃菜) Prawn tempura on rice (served with miso soup and pickles)</p>	320
<p>肉うどん / そば 牛肉烏冬 / 蕎麥麵 Beef udon / soba noodles</p>	260
<p>かき揚げ重 炸雜菜餅飯 Deep-fried vegetable cakes on rice</p>	260
<p>鍋焼うどん 日式鍋燒湯烏冬 Japanese style soup udon in hotpot</p>	260
<p>天婦羅うどん / そば 天婦羅烏冬 / 蕎麥麵 Tempura udon / soba noodles</p>	260
<p>鯧そば 鯧魚蕎麥麵 Herring soba noodles</p>	250
<p>野菜うどん / そば 雜菜烏冬 / 蕎麥麵 Vegetable udon / soba noodles</p>	210
<p>野菜雑炊 雜菜粥 Vegetable congee</p>	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いただきます。
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

飯及麵

Rice and Noodles

稲庭うどん (冷 / 温)

稲庭幼烏冬 (冷 / 熱) Thin udon (cold / hot)

200

そば / 茶そば (冷 / 温)

蕎麥 / 綠茶麵 (冷 / 熱) Soba / green tea noodles (cold / hot)

170

お茶漬 (サーモン / 梅 / 海苔)

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

170

御飯セット

白飯、麵豉湯及醃菜 Steamed rice, miso soup and pickles

120

お握り (サーモン / 梅 / 明太子 / おかか)

日式飯糰 (三文魚 / 酸梅 / 辛辣鱈魚籽 / 木魚碎)

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

70

デ ザ ー ト

甜品

Desserts

静岡産マスクメロン

日本静岡蜜瓜 Japanese Shizuoka musk melon

305

フルーツ盛合せ

季節水果盤 Seasonal fruit platter

190

白玉ぜんざい (冷 / 温)

紅豆湯丸 (冷 / 熱) Glutinous rice dumplings with red beans (cold / hot)

150

アイスクリーム

雪糕 Ice cream

88

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いただきます。
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
鐵
板
燒
套
餐
特選和牛
鐵板燒套餐
Deluxe Wagyu
Teppanyaki Set

お一人様 每位 per person

1620

嵐山

嵐山鐵板燒套餐

Ranzan Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・オマール海老・帆立貝
特上和牛(サーロイン/サーロイン薄焼)
季節の焼野菜・焼飯/焼そば
味噌汁・香の物・水物

前菜、刺身、沙律、波士頓龍蝦、帶子、
特選和牛(西冷/西冷薄焼)、
炒雜菜、炒飯/炒麵、
麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, sashimi, salad, Boston lobster, scallop,
deluxe Wagyu (sirloin / sliced sirloin roll),
sautéed vegetables, fried rice / fried noodles,
miso soup, pickles, dessert

鞍馬

1420

鞍馬鐵板燒套餐

Kurama Teppanyaki Set

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

前菜、刺身、沙律、鵝肝、
特選和牛(西冷/西冷薄焼)、
炒雜菜、炒飯/炒麵、
麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, sashimi, salad, foie gras,
deluxe Wagyu (sirloin / sliced sirloin roll),
sautéed vegetables, fried rice / fried noodles,
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いただきます。
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.

オーストラリア牛
鉄板焼コース

澳洲牛肉
鐵板燒套餐

Australian Beef
Teppanyaki Set

お一人様 每位 per person

1300

比叡山

比叡山鐵板燒套餐

Hieizan Teppanyaki Set

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

前菜、刺身、沙律、大蝦、帶子、銀鱈魚、
澳洲牛肉 (西冷 / 西冷薄焼)、
炒雜菜、炒飯 / 炒麵、
麵鼓湯、醃菜、甜品

Appetiser, sashimi, salad, prawn, scallop, silver cod,
Australian beef (sirloin / sliced sirloin roll),
sautéed vegetables, fried rice / fried noodles,
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いただきます。
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
以上價目以港幣計算並須另加一服務費。
Please advise our associates if you have any food allergies.
Price is in Hong Kong Dollar and subject to a 10 % service charge

海鮮 鐵板燒 コース

海鮮鐵板燒套餐 Seafood Teppanyaki Set

お一人様 每位 per person

1520

貴船

貴船鐵板燒套餐

Kibune Teppanyaki Set

前菜・海鮮サラダ・伊勢海老・牡蠣・銀鱈・帆立貝
季節の焼野菜・焼飯 / 焼そば・伊勢海老味噌汁・香の物・水物

前菜・海鮮沙律・日本伊勢龍蝦・蠔・銀鱈魚・帶子、
炒雜菜・炒飯 / 炒麵・龍蝦麵豉湯・醃菜・甜品

Appetiser, seafood salad, Japanese spiny lobster, oyster, silver cod, scallop,
sautéed vegetables, fried rice / fried noodles, lobster miso soup, pickles, dessert

鐵板燒

鐵板燒 Teppanyaki

一品 每客 per order

牛肉鐵板燒

牛肉鐵板燒 Beef Teppanyaki

特上和牛 (サーロイン / サーロイン薄焼) (200g)

1420

特選和牛 (西冷 / 西冷薄焼) (200g)

Deluxe Wagyu (sirloin / sliced sirloin roll) (200g)

オーストラリア牛 (サーロイン / サーロイン薄焼) (200g)

820

澳洲牛肉 (西冷 / 西冷薄焼) (200g)

Australian beef (sirloin / sliced sirloin roll) (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いただきます。
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

		時価	時價	Market Price
鮑	鮑魚 Abalone			
伊勢海老	日本伊勢龍蝦 Japanese spiny lobster			980
鰻	鰻魚 Eel			620
オマール海老	波士頓龍蝦 Boston lobster			560
つぶ貝	響螺 Conch			520
帆立貝	帶子 Scallop			350
海老	大蝦 Prawn			290
銀鱈	銀鱈魚 Silver cod			290
烏賊	魷魚 Squid			260
牡蠣	蠔 Oyster			250
サーモン	三文魚 Salmon			230

その他

其他 Others

雲丹焼飯	海膽炒飯 Fried rice with sea urchin			460
フォアグラ	鵝肝 Foie gras			460
ラムチョップ	羊架 Rack of Lamb			440
鰻焼飯	鰻魚炒飯 Fried rice with eel			260
海鮮焼そば	海鮮炒麵 Fried noodles with seafood			230
野菜炒め	炒雜菜 Sautéed vegetables			190
ガーリックライス	蒜蓉炒飯 Fried rice with minced garlic			170

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いただきます。
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

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

98

490

Sauvignon Blanc, McWilliam's, Australia

105

525

赤ワイン

紅葡萄酒 Red

Cabernet Sauvignon, Brand's Laira, Australia

98

490

Pinot Noir, Louis Jadot, France

105

525

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いただきます。

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

	小グラス 半品脱 half pint	中グラス 一品脱 pint
生ビール 生啤酒 Draught Beer		
Asahi	70	95
		ボトル 瓶 bottle
San Miguel, Hong Kong		74
Tsing Tao, China		74
Kirin Ichiban, Japan		74
Sapporo, Japan		74
Carlsberg, Denmark		74
Heineken, Holland		74
Somersby Apple Cider, Denmark		74
Erdinger, Germany		78
Erdinger Dunkel, Germany (Dark)		78
Guinness Stout, Ireland		78
Hoegaarden, Belgium		78

カクテル

雞尾酒

Cocktails



グラス 杯 glass

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

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.	108
Hennessy V.S.O.P.	108
Hennessy X.O.	315
Martell X.O.	315
Martell Cordon Bleu	315
Rémy Martin X.O.	315

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	98
Taylor's Ruby	98
Dow's 10 Years Tawny Port	120

スピリッツ

烈酒

Spirits

グラス 杯 glass

ジン

薑酒 Gin

Bombay Sapphire

102

Hendrick

105

Suntory Roku

110

テキーラ

龍舌蘭酒 Tequila

Pasote Blanco

120

Pasote Reposado

120

ウォッカ

伏特加 Vodka

Absolut

102

Belvedere

120

Grey Goose

120

ラム

秣酒 Rum

Bacardi

102

Myer's

102

ウイスキー

威士忌
Whiskies

グラス 杯 glass

スコッチ

蘇格蘭 Scotch

Ballantine's 12 Years	105
Chivas Regal 12 Years	105
Johnnie Walker Black Label	105
Chivas Regal 18 Years	198
Royal Salute	250
Johnnie Walker Blue Label	270

シングルモルト

単一麦芽 Single Malt

Bowmore 12 Years	105
Glenfiddich 12 Years	105
Glenmorangie, The Original	105
Balvenie DoubleWood 12 Years	130
Macallan 12 Years, Sherry Oak	145
Glenmorangie 18 Years	225
Macallan 18 Years, Sherry Oak	348

バーボン

波本 Bourbon

Jack Daniel's	105
---------------	-----

日本

日本 Japanese

Taketsuru Pure Malt	145
Hibiki Harmony	190

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いただきます。

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

82

Lychee purée, fresh lemon juice, soda water, syrup

Orange Squash

82

Fresh orange juice, soda water, syrup

Pineapple Cooler

82

Pineapple juice, soda water, syrup

Ray of Sunshine

82

Fresh orange juice, pineapple juice, cranberry juice, fresh lime juice

Virgin Colada

82

Coconut milk, pineapple juice, syrup

Virgin Mojito

82

Fresh mint, fresh lime, soda water, sugar

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

70

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

68

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)

65

伊雲 Evian (750ml 毫升)

80

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)

65

法國聖漾 Saint Geron (750ml 毫升)

80

炭酸飲料

汽水 Soft Drinks

62

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