

Sagano

嵯峨野

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.

懷石 懷石料理 Kaiseki



お一人様 每位 per person

大原 重箱寿司懷石

1380

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

祇園 天婦羅懷石

1080

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

八瀬 ベジタリアンセット

700

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

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



一品 每客 per order

特上和牛しゃぶしゃぶ

特選和牛火鍋 Deluxe Wagyu shabu shabu

1480

特上和牛すき焼

特選和牛焼鍋 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

黒毛豬肉 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
ふぐ味醃干し	燒味醃魚乾 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

お造り盛合せ
雜錦刺身拼盤
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
特選雜錦刺身
Deluxe assorted sashimi

お造り盛合せ
雜錦刺身
Assorted sashimi

一品 每客 per order

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 壽司 Sushi



一品 每客 per order

にぎり寿司盛合せ 手握壽司拼盤 Nigiri Sushi

円山 特上寿司盛合せ (吸物付) 720
丹山特選壽司拼盤 (附送清湯)
Maruyama nigiri sushi set (served with clear soup)

清水 炙り寿司盛合せ (吸物付) 640
雜錦火炙壽司拼盤 (附送清湯)
Assorted slightly-grilled nigiri sushi set (served with clear soup)

東山 寿司盛合せ (吸物付) 620
東山雜錦壽司拼盤 (附送清湯)
Higashiyama nigiri sushi set (served with clear soup)

八坂 散し寿司 (吸物付) 620
八坂雜錦魚生壽司飯 (附送清湯)
Yasaka chirashi sushi rice set (served with clear soup)

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.



寿司

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
縹鰯	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



卷壽司 / 手卷壽司

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
蔥とろ卷	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

時価 時價 Market Price

きんき煮付

汁煮喜知次

Stewed Kinki

伊勢海老具足煮

980

日式煮伊勢龍蝦

Japanese style stewed spiny lobster

鯛あら焚き / 酒蒸し

380

日式煮鯛魚頭 (汁煮 / 清酒煮)

Stewed sea bream head (sweet sauce / sake)

かつとじ鍋

330

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)

670 / 330 / 200

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

300

清酒煮大蜆

Stewed big clams in sake

鰯茄子煮

240

鯇魚茄子

Herring with eggplants

黒豚と京水菜のハリハリ煮

240

日式煮黑毛豬肉片

Japanese style stewed sliced black pork

野菜焚合せ

180

煮雜菜

Stewed vegetables

茶碗蒸し

130

蒸蛋

Steamed egg custard

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.

燒物 Grilled Dish



きんき塩焼

鹽燒喜知次

Grilled Kinki with salt

特上和牛肉網焼

特選和牛網焼西冷扒

Grilled deluxe Wagyu sirloin amiyaki

日本産鰻蒲焼

蒲焼日本鰻魚

Barbecued Japanese eel

浜地頭塩焼

鹽燒油甘魚頭

Grilled yellowtail head with salt

つぶ貝壺焼

日式燒響螺

Japanese style grilled conch

あじ塩焼

鹽燒池魚

Grilled saurel with salt

黒豚生姜焼

薑汁炒黑毛豬肉片

Sautéed sliced black pork, ginger sauce

銀鱈西京焼

西京醬燒銀鱈魚

Grilled silver cod, miso paste

鵜川産ししゃも

燒柳葉魚

Grilled spirinchus lanceolatus

鯖塩焼

鹽燒鯖魚

Grilled mackerel with salt

鳥もも照焼 / 塩焼

照燒 / 鹽燒雞肉

Grilled chicken, teriyaki sauce / salt

牛タン塩焼

鹽燒牛舌

Grilled ox tongue with salt

烏賊一夜干し

燒原隻魷魚

Grilled whole squid

加茂茄子田楽

麵豉醬燒加茂茄子

Grilled kamo eggplant, miso paste

一品 每客 per order

時価 時價 Market Price

1380

760

550

550

520

320

290

280

260

260

230

230

200

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.

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

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)	900
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)	850
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)	380
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)	320
肉うどん / そば 牛肉烏冬 / 蕎麥麵 Beef udon / soba noodles	260
かき揚げ重 炸雜菜餅飯 Deep-fried vegetable cakes on rice	260
鍋焼うどん 日式鍋焼湯烏冬 Japanese style soup udon in hotpot	260
天婦羅うどん / そば 天婦羅烏冬 / 蕎麥麵 Tempura udon / soba noodles	260
鰯そば 鰯魚蕎麥麵 Herring soba noodles	250
野菜うどん / そば 雜菜烏冬 / 蕎麥麵 Vegetable udon / soba noodles	210
野菜雑炊 雜菜粥 Vegetable congee	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

一品 每客 per order

稲庭うどん (冷 / 温)

200

稲庭幼烏冬 (冷 / 熱) Thin udon (cold / hot)

そば / 茶そば (冷 / 温)

170

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

お茶漬 (サーモン / 梅 / 海苔)

170

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

御飯セット

120

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

お握り (サーモン / 梅 / 明太子 / おかか)

70

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)

デ ザ ー ト

甜品

Desserts

静岡産マスクメロン

305

日本静岡蜜瓜 Japanese Shizuoka musk melon

フルーツ盛合せ

190

季節水果盤 Seasonal fruit platter

白玉ぜんざい (冷 / 温)

150

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

アイスクリーム

88

雪糕 Ice cream

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
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、
麵豉湯、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

單一麥芽 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