

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

鯛・とろ・甘海老  
Sea bream, fatty tuna and sweet shrimp  
鯛魚、吞拿魚腩及甜蝦

サラダ  
Salad  
沙律

野菜サラダ  
Vegetable salad  
雜菜沙律

<鉄板焼>

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

<Teppanyaki>

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

<鐵板燒>

日本龍蝦・銀鱈魚及鵝肝  
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。

十月料理長おまかせ懷石 October Head Chef Course 十月調理長料理

お一人様  
per person 每位  
1680

先付 Appetiser	白海老と生雲丹の煎り酒和え 焼とろ 新銀杏・白葱・木の芽 White shrimps and sea urchin with sake Grilled fatty tuna
前菜	白蝦及海膽伴清酒 焼吞拿魚腩
吸物 Soup 清湯	土瓶蒸し 秋茸・車海老・白身・三ツ葉 Tea pot clear soup 茶壺清湯
お造り Sashimi 刺身	鮪・縞鯨・牡丹海老 Flounder, striped jack and Botan shrimps 左口魚、深海池魚及牡丹蝦
焼肴 Grilled Dish 焼物	秋刀魚塩焼 焼栗・焼万願寺唐辛子・酢立 Grilled saury with salt 鹽焼秋刀魚
止肴 Dee-fried Dish 炸物	牡蠣フライ タルタルソース Oyster cutlet 吉列生蠔
食事 Sushi 壽司	和牛薄焼にぎり寿司 赤出し Wagyu sushi Red miso soup 焼和牛壽司 紅麵豉湯
水物 Dessert 甜品	季節の品 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。



十月季節のお勧め品  
十月廚師推介 Chef's Recommendations for October

		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
白海老・生雲丹煎り酒和え	White shrimps and sea urchin with sake 白蝦及海膽伴清酒	280
北海道はたはた一夜干し	Grilled hatahata 燒香魚	240
新秋刀魚塩焼	Grilled saury with salt 鹽燒秋刀魚	240
煎り銀杏	Grilled ginkgo 燒銀杏	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

1720

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

1550

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

1420

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

1420

## 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

1100

## 八瀨 ベジタリアンセット

八瀨素菜料理

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

720

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

1520

特上和牛すき焼  
特選和牛燒鍋 Deluxe Wagyu sukiyaki

1520

寄せ鍋  
雜錦海鮮鍋 Assorted seafood hotpot

1080

※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

690

黒豚 200g  
黒毛猪肉 200克 Black Pork 200g

280

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)	780
蛸酢	八爪魚酸食 Octopus in vinegar sauce	320
ふぐ味醂干し	燒味醂魚乾 Dried fish in mirin marinade	240
板わさ	日本魚板 Sliced fish cake	240
烏賊納豆	日式醃製魷魚納豆 Japanese style marinated squid and preserved beans	220
もろ胡瓜	麵豉醬伴青瓜 Cucumber, miso paste	200
辛子明太子	辣鱈魚籽 Spicy cod roe	200
蜆烏賊沖漬け	醬漬螢光魷魚 Salt-cured Toyama squid	200
長芋山葵漬	日式醃製參薯山葵 Japanese style marinated yam and wasabi	190
香の物盛合せ	醬漬醃菜 Assorted pickles	190
手作り京豆腐	自製凍豆腐 Homemade cold bean curd	190
さつま揚げ	日式炸魚餅 Deep-fried fish cake	190
もずく	醋伴髮菜 Sea moss in vinegar sauce	190
出し卷玉子	煎雞蛋卷 Pan-fried egg rolls	170
枝豆	毛豆 Boiled soya beans	170
方蓮草お浸し	浸煮菠菜 Marinated spinach	140
焼ししとう	燒青椒仔 Grilled shishito peppers	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。  
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

1120

820

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	1020
とろ	吞拿魚腩 Fatty tuna	940
つぶ貝	響螺 Conch	550
あじ	池魚 Saurel	550
雲丹	海膽 Sea urchin	570
牡丹海老	牡丹甜蝦 Botan shrimp	520
平目 (造り / 薄造り)	左口魚 (刺身 / 薄切) Flounder (sashimi / thinly-sliced)	480 / 510
鮪赤身	赤身吞拿魚 Red meat tuna	480
縞鰯	深海池魚 Striped jack	450
浜地	油甘魚 Yellowtail	400
鯛 (造り / 薄造り)	鯛魚 (刺身 / 薄切) Sea bream (sashimi / thinly-sliced)	380 / 440
帆立貝	帶子 Scallop	380
赤貝	赤貝 Ark shell	320
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp	320
烏賊	魷魚 Squid	310
蛸	八爪魚 Octopus	310
サーモン	三文魚 Salmon	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。  
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



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)

750

丹山特選寿司拼盤 (附送清湯)

Maruyama nigiri sushi set (served with clear soup)

### 清水 炙り寿司盛合せ (吸物付)

660

雜錦火炙寿司拼盤 (附送清湯)

Assorted slightly-grilled nigiri sushi set (served with clear soup)

### 東山 寿司盛合せ (吸物付)

640

東山雜錦寿司拼盤 (附送清湯)

Higashiyama nigiri sushi set (served with clear soup)

### 八坂 散し寿司 (吸物付)

640

八坂雜錦魚生寿司飯 (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.



# 壽司 Sushi

## にぎり寿司 手握寿司 Nigiri Sushi

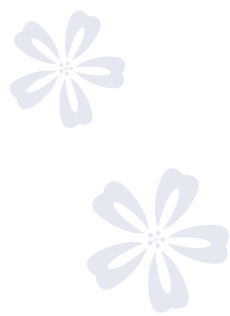
1貫 一件 1 piece

雲丹	海膽 Sea urchin	220
とろ	吞拿魚腩 Fatty tuna	200
牡丹海老	牡丹甜蝦 Botan shrimp	180
車海老	熟蝦 Boiled shrimp	180
鰻	鰻魚 Eel	150
穴子	海鰻 Sea eel	140
帆立貝	帶子 Scallop	140
平目	左口魚 Flounder	140
赤貝	赤貝 Ark shell	140
縞鰯	深海池魚 Striped jack	130
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp	130
鮭赤身	赤身吞拿魚 Red meat tuna	130
浜地	油甘魚 Yellowtail	130
鯛	鯛魚 Sea bream	130
蛸	八爪魚 Octopus	130
いくら	三文魚籽 Salmon roe	120
サーモン	三文魚 Salmon	110
烏賊	魷魚 Squid	110
玉子	雞蛋 Egg	70

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	470
葱とろ卷	葱免治吞拿魚腩卷 Minced fatty tuna and spring onion roll	280
太卷	太卷 Futomaki (large roll)	250
カリフォルニア卷 / 手卷	加州卷 / 手卷 California roll / hand roll	250 / 170
ソフトシェル卷 / 手卷	軟殼蟹卷 / 手卷 Soft shell crab roll / hand roll	250 / 170
海老天ハリハリ卷	海蝦天婦羅雜菜卷 Prawn tempura with vegetable roll	200
鉄火卷	鐵火卷 Tuna roll	200
穴子胡瓜卷	海鰻青瓜卷 Sea eel and cucumber roll	180
納豆卷	納豆卷 Preserved bean roll	150
かんぴょう卷	乾瓢卷 Dried gourd roll	120
新香卷	黃蘿蔔卷 Preserved radish roll	120
梅紫蘇卷	酸梅紫蘇卷 Plum and perilla roll	120
かっぱ卷	青瓜卷 Cucumber roll	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.

# 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

1030

410

350

690 / 350 / 220

330

260

260

200

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.



# 焼物 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

麵鼓醬燒加茂茄子

Grilled kamo eggplant, miso paste

一品 每客 per order

時価 時價 Market Price

1440

800

570

570

550

340

320

300

280

280

250

250

220

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	440
天婦羅盛合せ 雜錦天婦羅 Assorted tempura	360
黒豚かつ (ロース / ヒレ) 吉列黒毛猪 (猪扒 / 猪柳) Black pork cutlet (pork chop / fillet)	340
牡蠣フライ 吉列炸蠔 Oyster cutlet	300
あじフライ 吉列池魚 Saurel cutlet	300
鳥唐揚 日式炸雞塊 Deep-fried chicken	280
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	280
野菜天婦羅 雜菜天婦羅 Vegetable tempura	240
加茂茄子煎り出し 日式炸加茂茄子 Japanese style deep-fried kamo eggplants	220
薩摩芋と南瓜天婦羅 番薯及南瓜天婦羅 Sweet potato and pumpkin tempura	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.



# 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

240

190

120

120

# 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

290

210

190

180

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.



# 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>	920
<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>	890
<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>	400
<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>	340
<p>肉うどん / そば 牛肉烏冬 / 蕎麥麵 Beef udon / soba noodles</p>	280
<p>かき揚げ重 炸雜菜餅飯 Deep-fried vegetable cakes on rice</p>	280
<p>鍋焼うどん 日式鍋燒湯烏冬 Japanese style soup udon in hotpot</p>	280
<p>天婦羅うどん / そば 天婦羅烏冬 / 蕎麥麵 Tempura udon / soba noodles</p>	280
<p>鯧そば 鯧魚蕎麥麵 Herring soba noodles</p>	270
<p>野菜うどん / そば 雜菜烏冬 / 蕎麥麵 Vegetable udon / soba noodles</p>	230
<p>野菜雑炊 雜菜粥 Vegetable congee</p>	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。  
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)

220

そば / 茶そば (冷 / 温)

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

190

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)

190

御飯セット

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

140

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)

85

# 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

320

フルーツ盛合せ

季節水果盤 Seasonal fruit platter

230

白玉ぜんざい (冷 / 温)

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

170

アイスクリーム

雪糕 Ice cream

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

1670

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

1470

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

1380

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 / 西冷薄燒)、  
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

1570

### 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)

1440

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)

860

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		1020	
鰻	鰻魚 Eel		650	
オマール海老	波士頓龍蝦 Boston lobster		600	
つぶ貝	響螺 Conch		550	
帆立貝	帶子 Scallop		370	
海老	大蝦 Prawn		310	
銀鱈	銀鱈魚 Silver cod		310	
烏賊	魷魚 Squid		280	
牡蠣	蠔 Oyster		270	
サーモン	三文魚 Salmon		250	

#### その他

#### 其他 Others

雲丹焼飯	海膽炒飯 Fried rice with sea urchin	490
フォアグラ	鵝肝 Foie gras	490
ラムチョップ	羊架 Rack of Lamb	460
鰻焼飯	鰻魚炒飯 Fried rice with eel	290
海鮮焼そば	海鮮炒麵 Fried noodles with seafood	250
野菜炒め	炒雜菜 Sautéed vegetables	210
ガーリックライス	蒜蓉炒飯 Fried rice with minced garlic	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.



# 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