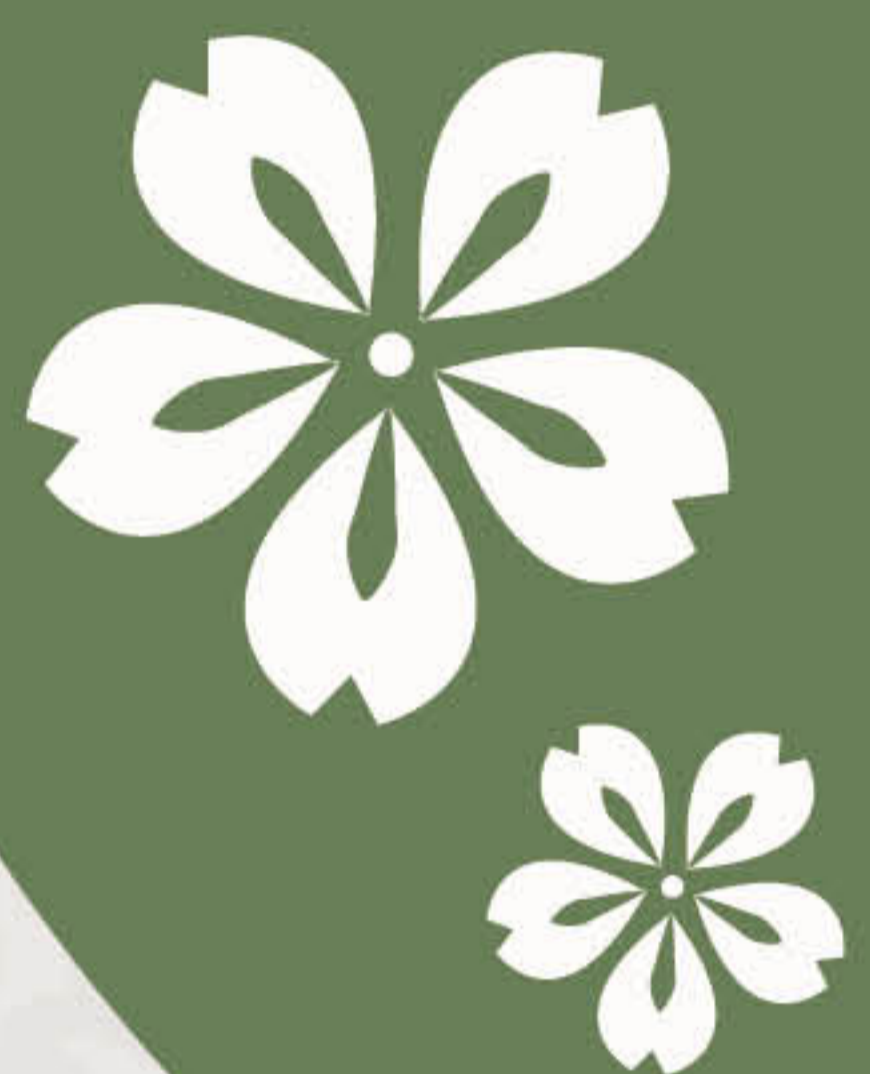


嵯峨野
Sagano



ランチメニュー

LUNCH
MENU

Your Delightful Dining Experience is in Safe Hands

稱心 · 安心

At Sagano, one of Hong Kong's longest established and finest Japanese restaurants, we have strived to deliver every guest a truly authentic experience for more than 30 years. Our culinary team is fully committed to uphold the Japanese culinary culture and demonstrate exquisite craftsmanship using the best ingredients from approved sources.

You may find the place of origin of our food items on the list below. Your well-being and enjoyment remain our top priority at all times. Let's eat well, and stay well!

嵯峨野開業超過 30 年，一直為饗客呈獻地道日式風味，更被認可為城中最佳及最受歡迎的日本餐廳之一。經驗豐富的廚師團隊致力傳承日本美食文化，並以源自認可產地的高質食材巧手精製經典日饌。您可從以下列表得知食品的產地。賓客的健康和體驗一直是我們的首要考慮。祝願大家飲食健康、身心安泰！

Food Items	Source of Origin	食品	產地
Abalone	South Africa	鮑魚	南非
Boston lobster	USA	波士頓龍蝦	美國
Botan shrimp	Hokkaido, Japan	牡丹蝦	日本北海道
Crabmeat	Hokkaido, Japan	蟹肉	日本北海道
Eel	China/ Aichi, Japan	鰻魚	中國 / 日本愛知
Fatty tuna	Nagasaki, Japan	吞拿魚	日本長崎
Flounder	Fukuoka, Japan	左口魚	日本福岡
Spiny lobster	Mie, Japan	伊勢龍蝦	日本三重
King prawn	Thailand	虎蝦	泰國
Oyster	Hiroshima, Japan	蠔	日本廣島
Prawn	Thailand	海蝦	泰國
Rose sea bass	Fukuoka, Japan	赤睦魚	日本福岡
Salmon	Norway	三文魚	挪威
Salmon roe	Aomori, Japan	三文魚籽	日本青森
Scallop	Hokkaido, Japan	帶子	日本北海道
Sea bream	Fukuoka, Japan	鯛魚	日本福岡
Sea urchin	Hokkaido, Japan	海膽	日本北海道
Silver cod	USA	銀鱈魚	美國
Soft shell crab	Vietnam	軟殼蟹	越南
Striped jack	Kyushu, Japan	深海池魚	日本九州
Yellowtail	Fukuoka, Japan	油甘魚	日本福岡

お得なスペシャルランチセット

Set Lunch Specials

特惠午膳套餐



沖縄県産 車海老天婦羅御膳

350

Okinawa Prawn and Vegetable Tempura Set Lunch

沖縄県海蝦天婦羅定食

小鉢・サラダ・お造り・温物・焼物・沖縄県産車海老と野菜天婦羅盛合せ

そば / うどん / 稲庭うどん・水物

Appetiser, salad, sashimi, stewed dish, grilled dish, Okinawa prawn and vegetable tempura, soba noodles / udon / thin Inaniwa udon, dessert

前菜、沙律、刺身、煮物、焼物、沖縄県海蝦及雑菜天婦羅、

蕎麥麵 / 烏冬 / 稲庭幼烏冬、甜品

海鮮かき揚げ稲庭うどん御膳

350

Deep-fried Seafood and Vegetable Cake with Thin Inaniwa Udon Set Lunch

炸海鮮雑菜餅伴稲庭幼烏冬定食

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・鯖塩焼・海鮮かき揚げ稲庭うどん(温 / 冷)・水物

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, grilled mackerel with salt, deep-fried seafood and vegetable cake served with thin Inaniwa udon (hot / cold), dessert

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、鹽焼鯖魚、炸海鮮雑菜餅伴稲庭幼烏冬(熱 / 冷)、甜品

<鉄板焼> シーフードセット

350

Teppanyaki Seafood Set Lunch

鐵板焼海鮮定食

小鉢・サラダ・お造り・車海老・帆立・白身魚

焼野菜・焼飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, prawn, scallop, white meat fish, sautéed vegetables, fried rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、大蝦、帶子、白身魚、炒雜菜、炒飯、麵豉湯、醃菜、甜品

<鉄板焼> ビーフセット

350

Teppanyaki Beef Set Lunch

鐵板焼牛肉定食

小鉢・サラダ・お造り・フォアグラ・牛肉(サーロイン / サーロイン薄焼)

焼野菜・焼飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, duck foie gras, beef (sirloin / sirloin thin roll), sautéed vegetables, fried rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、鴨肝、牛肉(西冷 / 西冷薄焼)、炒雜菜、炒飯、麵豉湯、醃菜、甜品

上記セットを二つご注文毎に鮑の鉄板焼を一つサービスいたします。

A complimentary teppanyaki abalone will be offered for every order of two set lunches.

凡惠顧兩份特惠套餐，贈送鐵板燒鮑魚一隻。

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。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます。

These promotional prices are not applicable to any discount privileges.

以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。

Exotica Umami テイスティングセットランチ

Exotica Umami Tasting Set Lunch

Exotica Umami 嚐味午餐

3/3 – 30/4/2025



生湯葉 Exotica Umami 醤油
Stewed fresh bean curd skin with Exotica Umami
Exotica Umami 煮新鮮腐皮

本日のおすすめの品
Seasonal sashimi
時令刺身

茶碗蒸し 蟹餡かけ Exotica Umami 餡
Japanese style steamed egg custard with shimeji mushrooms, Exotica Umami,
Zuwai crabmeat, mizuna and ginkgo
日式蒸蛋配本菇、Exotica Umami、松葉蟹肉、水菜、銀杏

銀鱈照焼 Exotica Umami ソース
Grilled silver cod with Exotica Umami
Exotica Umami 風味焼銀鱈魚

御飯・味噌汁・香の物
Steamed rice with miso soup and pickles
白飯、麵豉湯及醃菜

季節の品
Seasonal dessert
時令甜品

お一人様 per person 每位 HKD398

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。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。
Price is subject to 10% service charge.
以上價目須另加一服務費。

花見御膳

Sakura Set Lunch

「花見」櫻花特色午餐

先付<小鉢盛>

Appetiser
前菜

菜の花お浸し・ずわい蟹酢

銀鱈西京漬・厚焼玉子・三色団子

牛肉網焼・丸十レモン煮・数の子松前漬

蛸山葵・蒸し鶏と海月の和え物

Poached vegetables, Zuwai crabmeat with vinegar sauce, grilled silver cod with miso paste, grilled egg rolls, mini glutinous rice dumplings, grilled beef amiyaki, stewed sweet potatoes with lemon sauce, marinated herring roe, marinated octopus with wasabi, steamed chicken with jellyfish

浸煮春菜、松葉蟹肉伴醋汁、

西京麵豉醬燒銀鱈魚、煎雞蛋卷、迷你糯米丸子、

網燒牛肉、檸檬汁煮番薯、醃製希靈魚子、

山葵八爪魚及蒸雞肉伴海蜇

お造り

Sashimi
刺身

本日のおすすめ二種盛

Two kinds of assorted sashimi

雜錦刺身兩款

揚物

Deep-fried Dish
炸物

海老・キス・南瓜・椎茸・大葉の天婦羅

Prawn, sea smelt, pumpkin, mushroom and shiso tempura

大蝦、沙鯰魚、南瓜、冬菇及紫蘇天婦羅

食事

Rice
飯

いくら御飯 味噌汁

Salmon roe on rice served with miso soup

三文魚子飯配麵豉湯

水物

Dessert
甜品

桜プリン・桜アイスクリーム

Sakura pudding and sakura ice cream

櫻花布甸及櫻花雪糕

お一人様 per person 每位 HKD580

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。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

Price is subject to 10% service charge.

以上價目須另加一服務費。

三月季節御膳 (平日限定)
Seasonal Set Lunch for March
三月季節御膳



先付 Appetiser 前菜	菜の花お浸し Poached vegetables 浸煮青菜
お造り Sashimi 刺身	本日のおすすめ造り二種 Two kinds of assorted sashimi 雜錦刺身兩款
煮物 Stewed Dish 煮物	地鶏と大根煮 水菜 Japanese style stewed radish and chicken 日式煮蘿蔔及雞肉
焼物 Grilled Dish 焼物	鯖塩焼 大根おろし・レモン Grilled mackerel with salt 鹽燒鯖魚
合肴 Deep-fried Dish 炸物	白魚かき揚げ 天出し・藻塩 Deep-fried whitebait and vegetable cake 炸白飯魚及雜菜餅
止肴 Vinegared Dish 酸醋物	サーモン南蛮漬 Deep-fried salmon with vinegar sauce 炸三文魚伴醋汁
食事 Rice 飯	御飯・味噌汁・香の物 Steamed rice with miso soup and pickles 白飯、麵豉湯及醃菜
水物 Dessert 甜品	季節の品 Seasonal dessert 時令甜品

お一人様 per person 每位 HKD440

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。

「季節御膳」は毎週月曜日から金曜日（祝日を除く）のみご提供しております。
The Seasonal Set Lunch is available from Monday to Friday (except Public Holiday).
「季節御膳」套餐只限星期一至五供應（公眾假期除外）。

表示価格にはすべて別途10%のサービス料を加算させていただきます。
Price is subject to 10% service charge.
以上價目須另加一服務費。

昼の御膳
Set Lunch
午市套餐

HKD
お一人様
per person
每位

花懐石

Hana Kaiseki Lunch

花懐石套餐

890

前菜・吸物・お造り・焚合・焼肴・合肴・食事・水物

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

前菜、清湯、刺身、煮物、焼物、廚師精選、飯類、甜品

嵯峨野松花堂弁当

Sagano Shokado Bento

嵯峨野松花堂便當

590

小鉢・サラダ・お造り・煮物・焼肴・合肴・食事・水物

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

前菜、沙律、刺身、煮物、焼物、廚師精選、飯類、甜品

牛肉 / 和牛網焼御膳

Beef / Wagyu Amiyaki Set Lunch

牛肉 / 和牛網焼定食

560 / 880

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・煮物・牛肉網焼・御飯・味噌汁・香の物・水物

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

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、煮物、牛肉網焼、白飯、麵豉湯、醃菜、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。

表示価格にはすべて別途10%のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

昼の御膳
Set Lunch
午市套餐



HKD
お一人様
per person
每位

お造り / 特上お造り御膳
Sashimi / Deluxe Sashimi Set Lunch
刺身 / 特上刺身定食

530 / 750

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・煮物・お造り盛合せ
御飯・味噌汁・香の物・水物

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

前菜、沙律、日式蒸蛋、煮物、雜錦刺身、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

にぎり寿司 / 特上にぎり寿司御膳
Sushi / Deluxe Sushi Set Lunch
壽司 / 特上壽司定食

530 / 750

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・煮物・にぎり寿司盛合せ・吸物・水物

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

前菜、沙律、日式蒸蛋、煮物、雜錦壽司、清湯、甜品

散らし重 / 特上散らし重御膳
Chirashi / Deluxe Chirashi Sushi Set Lunch
魚生飯 / 特上魚生飯定食

530 / 750

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・煮物・散らし重・吸物・水物

Appetiser, salad, steamed egg custard, stewed dish, assorted sashimi on sushi rice,
clear soup, dessert

前菜、沙律、日式蒸蛋、煮物、雜錦魚生壽司飯、清湯、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。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

昼の御膳
Set Lunch
午市套餐



HKD
お一人様
per person
每位

鰻重御膳

Barbecued Eel Set Lunch

鰻魚飯定食

620

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・鰻重・吸物・香の物・水物

Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, barbecued eel on rice, clear soup, pickles, dessert

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、鰻魚飯、清湯、醃菜、甜品

鮭いくら丼御膳

Salmon and Salmon Roe on Sushi Rice Set Lunch

三文魚及三文魚子壽司飯定食

550

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・鮭いくら丼・肉うどん・水物

Appetiser, salad, steamed egg custard, salmon and salmon roe on sushi rice, beef udon, dessert

前菜、沙律、日式蒸蛋、三文魚及三文魚子壽司飯、牛肉烏冬、甜品

寿司天婦羅うどん御膳

Sushi and Tempura Udon Set Lunch

壽司及天婦羅烏冬定食

530

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・にぎり寿司盛合せ・天婦羅うどん・水物

Appetiser, salad, steamed egg custard, assorted sushi, tempura udon, dessert

前菜、沙律、日式蒸蛋、雜錦壽司、天婦羅烏冬、甜品

天婦羅御膳

Tempura Set Lunch

天婦羅定食

500

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

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

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、雜錦天婦羅、白飯、麵豉湯、醃菜、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。

表示価格にはすべて別途10%のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

昼の御膳
Set Lunch
午市套餐



HKD
お一人様
per person
每位

すき焼 / 和牛すき焼御膳
Beef/ Wagyu Sukiyaki Set Lunch
牛肉/和牛壽喜燒鍋定食

490/780

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
Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, beef sukiyaki,
steamed rice, miso soup, pickles, dessert
前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、牛肉壽喜燒鍋、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

黒豚ロースカツ御膳
Black Pork Chop Cutlet Set Lunch
吉列黒毛豬扒定食

480

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・黒豚ロースカツ
御飯・味噌汁・香の物・水物
Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, black pork chop cutlet,
steamed rice, miso soup, pickles, dessert
前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、吉列黒毛豬扒、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

鶏もも焼御膳（照焼 / 塩焼）
Grilled Chicken Set Lunch (teriyaki sauce/ salt)
燒雞肉定食（照燒汁 / 鹽燒）

480

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・鶏もも焼・御飯・味噌汁・香の物・水物
Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, grilled chicken meat,
steamed rice, miso soup, pickles, dessert
前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、燒雞肉、白飯、麵豉湯、醃菜、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。

表示価格にはすべて別途10%のサービス料を加算させていただきます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

昼の御膳
Set Lunch
午市套餐



HKD
お一人様
per person
每位

焼魚御膳 (鯖 / 銀鱈 / サーモン)

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

焼魚定食 (鯖魚 / 銀鱈魚 / 三文魚)

460

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・焼魚・御飯・味噌汁・香の物・水物

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

前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、焼魚、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

野菜御膳

Vegetarian Set Lunch

素菜定食

390

小鉢・サラダ・野菜の煮物・茄子田楽・揚げ出し豆腐・野菜天婦羅

御飯・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, salad, stewed vegetables, grilled eggplants with miso paste,
deep-fried bean curd, vegetable tempura, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

前菜、沙律、煮雜菜、麵豉醬燒茄子、炸豆腐、雜菜天婦羅、
白飯、麵豉湯、醃菜、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。

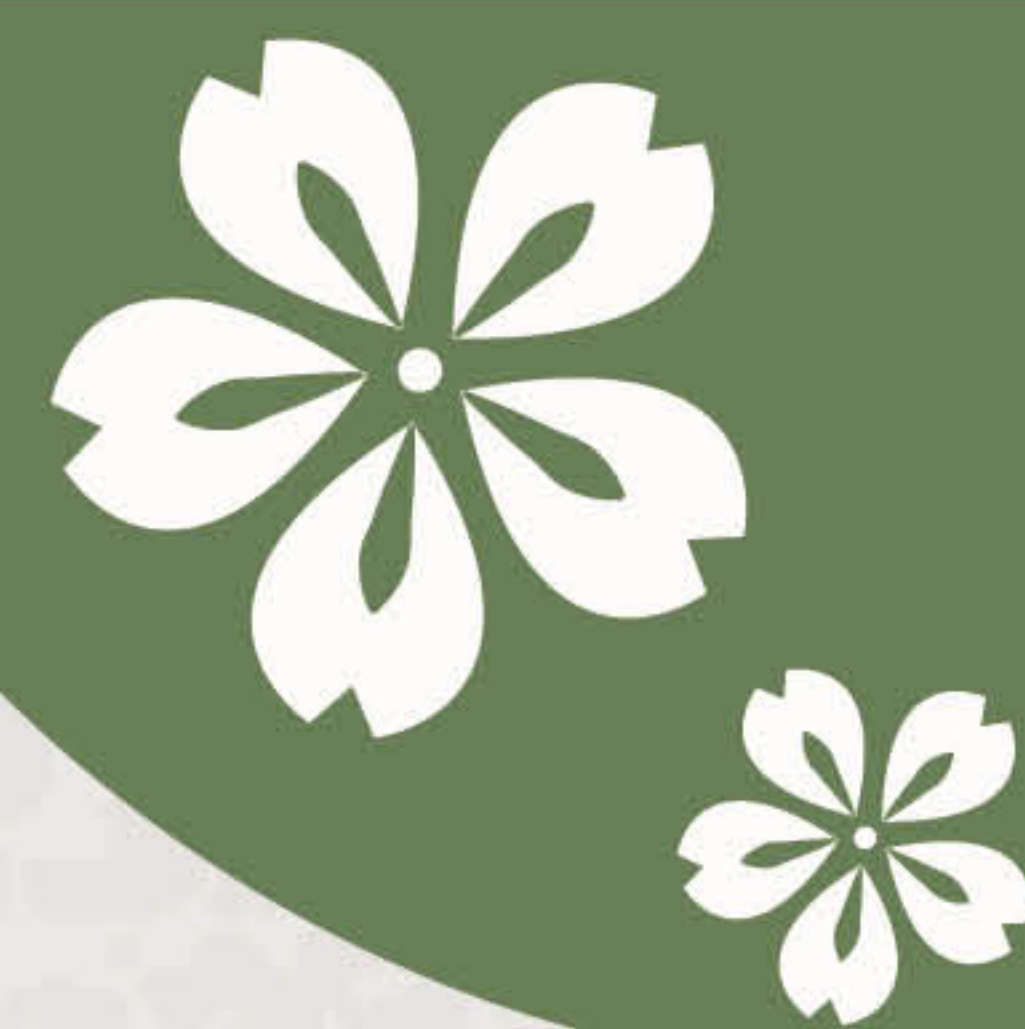
Please advise our associates if you have any food allergies.

如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。



昼の鉄板焼
Teppanyaki Set Lunch
鐵板燒套餐

		HKD お一人様 per person 每位
	オーストラリア牛 Australian Beef 澳洲牛肉	日本和牛 Japanese Wagyu 日本和牛

<p>桃山 Momoyama Teppanyaki Set Lunch 桃山鐵板燒午餐</p>	<p>980</p>	<p>1,280</p>
---	------------	--------------

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・オマール海老・サーモン
牛肉(サーロイン/サーロイン薄焼)・野菜炒め
焼飯/焼そば・味噌汁・水物
Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, Boston lobster, salmon,
beef (sirloin/ sirloin thin rolls), sautéed vegetables,
fried rice/ noodles, miso soup, dessert
前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、波士頓龍蝦、三文魚、
牛肉(西冷/西冷薄燒)、炒雜菜、炒飯/麵、麵豉湯、甜品

<p>伏見 Fushimi Teppanyaki Set Lunch 伏見鐵板燒午餐</p>	<p>780</p>	<p>1,080</p>
--	------------	--------------

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・白身魚
牛肉(サーロイン/サーロイン薄焼)・野菜炒め
焼飯/焼そば・味噌汁・水物
Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, white fish,
beef (sirloin/ sirloin thin rolls), sautéed vegetables,
fried rice/ noodles, miso soup, dessert
前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、白身魚、
牛肉(西冷/西冷薄燒)、炒雜菜、炒飯/麵、麵豉湯、甜品

		HKD お一人様 per person 每位
<p>安土 Azuchi Teppanyaki Set Lunch 安土鐵板燒午餐</p>		<p>720</p>

小鉢・サラダ・お造り・茶碗蒸し・帆立・牡蠣・銀鱈・車海老
野菜炒め・焼飯/焼そば・味噌汁・水物
Appetiser, salad, sashimi, steamed egg custard, scallop, oyster, silver cod, prawn,
sautéed vegetables, fried rice/ noodles, miso soup, dessert
前菜、沙律、刺身、日式蒸蛋、帶子、蠔、銀鱈魚、大蝦、
炒雜菜、炒飯/麵、麵豉湯、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。

表示価格にはすべて別途10%のサービス料を加算させていただきます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。



寿司
Sushi
壽司

にぎり寿司
Nigiri Sushi
手握壽司

HKD
2 貫
2 pieces
兩件

雲丹
Sea urchin
海膽

550

とろ
Fatty tuna
吞拿魚腩

320

帆立
Scallop
帶子

220

甘海老
Sweet shrimp
甜蝦

200

サーモン
Salmon
三文魚

120

卷寿司 / 手卷寿司
Maki Sushi / Temaki Sushi
壽司卷 / 手卷

葱とろ卷
Minced fatty tuna and spring onion rolls
葱免治吞拿魚腩卷

370

太卷
Futomaki (large rolls)
太卷

300

カリフォルニア卷 / 手卷
California rolls / hand roll
加州卷 / 手卷

300 / 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。
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。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

御食事

Rice

飯

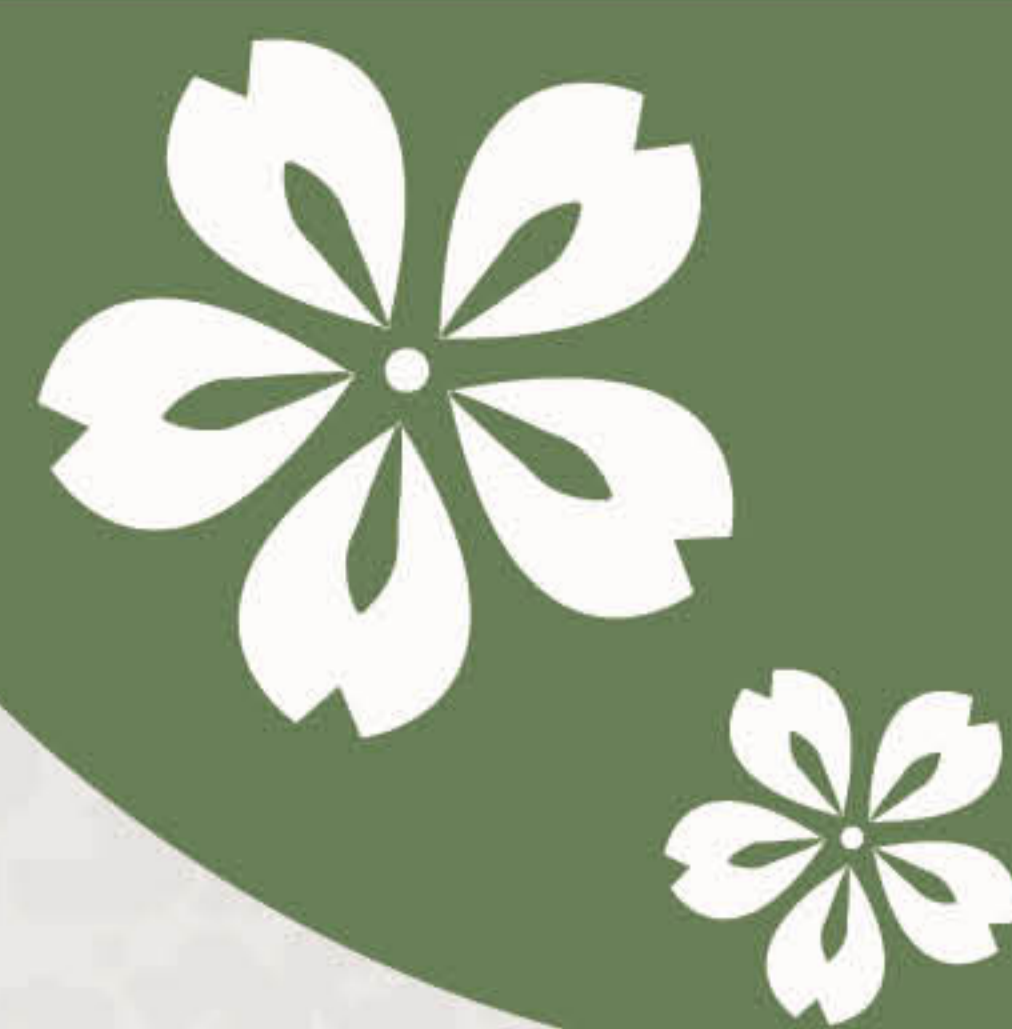


	HKD 一品 per order 每客
特上和牛ステーキ丼 (味噌汁・香の物付) Grilled deluxe Wagyu rice Served with miso soup and pickles 特上和牛飯 配麵豉湯及醃菜	1,250
日本産鰻重 (吸物・香の物付) Barbecued Japanese eel rice Served with clear soup and pickles 焼日本鰻魚飯 配清湯及醃菜	1,120
黒豚ロースカツ重 (味噌汁・香の物付) Black pork chop cutlet and egg rice Served with miso soup and pickles 吉列黒毛猪扒滑蛋飯 配麵豉湯及醃菜	500
天重 (味噌汁・香の物付) Prawn tempura rice Served with miso soup and pickles 大蝦天婦羅飯 配麵豉湯及醃菜	420
御飯セット Steamed rice with miso soup and pickles 白飯、麵豉湯及醃菜	180

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。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價日均須另加一服務費。

御食事
Noodle
麵



	HKD 一品 per order 每客
すき焼うどん 土鍋仕立て Sukiyaki beef udon 牛肉壽喜燒鍋烏冬	480
肉うどん / 稲庭うどん / そば Beef udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles 牛肉烏冬 / 稲庭幼烏冬 / 蕎麥麵	370
天婦羅うどん / 稲庭うどん / そば Tempura udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles 天婦羅烏冬 / 稲庭幼烏冬 / 蕎麥麵	370
鍋焼うどん Japanese style udon soup in hotpot 日式鍋燒烏冬	360
海鮮かき揚げうどん / 稲庭うどん / そば Deep-fried seafood and vegetable cake udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles 海鮮雜菜餅烏冬 / 稲庭幼烏冬 / 蕎麥麵	340
野菜うどん / 稲庭うどん / そば Vegetable udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles 雜菜烏冬 / 稲庭幼烏冬 / 蕎麥麵	300
かけうどん / 稲庭うどん / そば Soup udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles 湯烏冬 / 稲庭幼烏冬 / 蕎麥麵	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。
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。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價日均須另加一服務費。

ワイン
Wine
葡萄酒

	HKD グラス per glass 每杯	HKD ボトル per bottle 每瓶
シャンパン		
Champagne 香檳		
Lanson Le Black Création Brut NV	130	480
スパークリングワイン		
Sparkling 氣泡酒		
Zonin Prosecco Brut NV, Italy	75	290
白ワイン		
White 白葡萄酒		
Chardonnay, Ubertas Small Batch, Australia	75	290
Sauvignon Blanc, Te Mata Estate, New Zealand	85	320
Riesling, Schloss Vollrads Kabinett, Germany	90	360
赤ワイン		
Red 紅葡萄酒		
Cabernet Shiraz, Ubertas Native Guardian, Australia	75	290
Château Bonnet, France	85	320
Bourgogne Pinot Noir, Louis Jadot, France	90	360
シェリー / ポートワイン		
Sherry and Port 雪利酒及波特酒		
Bristol Cream Sherry	70	
Tio Pepe Dry Sherry	70	
Taylor's Ruby Port	70	
Dow's 10 Years Tawny Port	90	

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

含酒精飲料不設任何折扣優惠。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。



ビール・果実酒
Beer and Cider
啤酒及果酒



	HKD 380ml 380 毫升	HKD 700ml 700 毫升
生ビール		
Draught Beer 生啤		
Suntory The Premium Malt's Gold, Japan	55	80
Suntory The Premium Malt's Black, Japan	55	80
		ボトル per bottle 每瓶
Asahi, Japan		55
Blue Girl, Germany		55
Tsing Tao, China		55
Kirin Ichiban, Japan		55
Sapporo, Japan		55
Carlsberg, Denmark		55
Heineken, Holland		55
Somersby Apple Cider, Denmark		55
Erdinger, Germany		60
Erdinger Dunkel, Germany (Dark)		60
Guinness, Ireland		60
Hoegaarden, Belgium		60

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

含酒精飲料不設任何折扣優惠。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

カクテル
Cocktail
雞尾酒



	HKD グラス per glass 每杯
Cosmopolitan Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice	75
Daiquiri Rum, lemon juice, simple syrup, choice of fruit	75
Martini Gin or vodka, dry vermouth, olive	75
Mojito Rum, fresh lime, soda water, sugar, fresh mint	75
Margarita Tequila, Triple sec, lemon juice, simple syrup, salt rim	75
Pina Colada Rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk, simple syrup	75
Sex on the Beach Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice	75
Bellini Peach liqueur, Champagne	130
Kir Royal Crème de cassis, Champagne	130
Mimosa Fresh orange juice, Champagne	130

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

含酒精飲料不設任何折扣優惠。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

スピリッツ

Spirit
烈酒



HKD
グラス
per glass
每杯

ブランデー

Brandy 白蘭地

Rémy Martin V.S.O.P.

85

Hennessy V.S.O.P.

85

Hennessy X.O.

230

Martell X.O.

230

Martell Cordon Bleu

230

Rémy Martin X.O.

230

ジン

Gin 氈酒

Bombay Sapphire

75

Hendrick's

85

Suntory Roku

85

テキーラ

Tequila 龍舌蘭酒

Pasote Blanco

85

Pasote Reposado

85

ウォッカ

Vodka 伏特加

Absolut

75

Belvedere

85

Grey Goose

85

ラム

Rum 秣酒

Bacardi (White)

75

Myer's (Dark)

75

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

含酒精飲料不設任何折扣優惠。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

ウイスキー
Whisky
威士忌

HKD
グラス
per glass
每杯

スコッチ

Scotch 蘇格蘭

ブレンドモルト

Blended Malt 調和麥芽

Ballantine's 12 Years

85

Chivas Regal 12 Years

85

Johnnie Walker Black Label

85

Chivas Regal 18 Years

140

Royal Salute

190

Johnnie Walker Blue Label

200

シングルモルト

Single Malt 單一麥芽

Bowmore 12 Years

85

Glenfiddich 12 Years

85

Glenmorangie, The Original

85

Balvenie DoubleWood 12 Years

110

Macallan 12 Years, Sherry Oak

110

Glenmorangie, 18 Years

155

Macallan 18 Years, Sherry Oak

290

バーボン

Bourbon and Canadian 波本及加拿大

Jack Daniel's

75

Canadian Club

75

日本

Japan 日本

Taketsuru Pure Malt

120

Hibiki Harmony

130

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

含酒精飲料不設任何折扣優惠。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

ノンアルコールカクテル
Mocktail
無酒精雞尾酒



	HKD グラス per glass 每杯
Lychee Lemonade Lychee purée, fresh lemon juice, soda water, simple syrup	95
Orange Squash Fresh orange juice, soda water, simple syrup	95
Pineapple Cooler Pineapple juice, soda water, simple syrup	95
Ray of Sunshine Fresh orange juice, pineapple juice, cranberry juice, fresh lime juice	95
Virgin Colada Coconut milk, pineapple juice, simple syrup	95
Virgin Mojito Fresh lime, soda water, sugar, fresh mint	95

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

ソフトドリンク
Non-alcoholic Beverage
無酒精飲料

HKD
グラス
per glass
每杯

フレッシュジュース

Fresh Juice 鮮果汁

85

Watermelon, Grapefruit, Orange, Apple, Mango
西瓜、西柚、橙、蘋果、芒果

チルドジュース

Chilled Juice 凍果汁

75

Tomato, Pineapple, Cranberry
番茄、菠蘿、紅莓

ミネラルウォーター

Still Water 無汽礦泉水

Evian (330ml)

70

依雲 (330 毫升)

Evian (750ml)

95

依雲 (750 毫升)

スパークリングウォーター

Sparkling Water 有汽礦泉水

Perrier (330ml)

70

法國巴黎 (330ml 毫升)

Saint-Géron(750ml)

95

法國聖漾 (750 毫升)

炭酸飲料

Soft Drink 汽水

65

Coca Cola, Coke Zero, Sprite,

Soda Water, Tonic Water,

Ginger Ale, Ginger Beer

可口可樂、零系可樂、雪碧、

梳打水、湯力水、

薑汁汽水、薑汁啤酒

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。