

前菜 / サラダ 前菜 / 沙律 *Appetizer and Salad*

	HK\$
生野菜サラダ 野菜沙律 <i>Vegetables salad</i>	198
かに子サラダ 蟹籽沙律 <i>Crab roe salad</i>	158
とうふサラダ 木魚絲豆腐沙律 <i>Bean curd salad with dried bonito</i>	158
鮭腹身塩焼き 鹽燒三文魚腩 <i>Grilled salmon belly with salt</i>	158
新香盛合せ 雜錦醃菜 <i>Assorted pickles</i>	158
揚げ餃子 炸餃子 <i>Deep-fried dumplings</i>	148
ぎんなん揚げ 炸銀杏 <i>Deep-fried ginkgo</i>	148
だし巻 日式煎蛋件 <i>Pan-fried egg roll</i>	148
たたみいわし 燒白飯魚干 <i>Grilled dried small sardine sheet</i>	148
枝豆 毛豆 <i>Boiled soya bean</i>	138
冷奴 / 湯豆腐 凍或熱豆腐 <i>Chilled or hot bean curd</i>	128

刺身 魚生類 Sashimi

	HK\$
季節水産刺身盛合せ(10種類, 各4枚) 季節水産雜錦魚生拼盤 (10種, 各4片) Seasonal assorted sashimi (10 types of sashimi, each 4 pieces) *Good for 4 persons*	1,680
特上刺身盛合せ(8種類, 各3枚) 特上雜錦魚生拼盤 (8種, 各3片) Deluxe assorted sashimi (8 types of sashimi, each 3 pieces) *Good for 3 persons*	980
並刺身盛合せ(6種類, 各2枚) 雜錦魚生拼盤 (6種, 各2片) Assorted sashimi (6 types of sashimi, each 2 pieces) *Good for 2 persons*	680
日本和牛肉刺身(15枚) 日本和牛肉刺身 (15片) Japanese Wagyu beef sashimi (15 pieces)	680
日本うに(1客) 日本海膽 Japanese sea urchin (1 portion)	780
大とろ(3枚) 吞拿魚腩 Tuna belly (3 pieces)	480
まぐろ(3枚) 吞拿魚背 Lean tuna (3 pieces)	240
はまち(3枚) 油甘魚 Yellowtail (3 pieces)	180
牡丹エビ(1枚) 牡丹蝦 Botan shrimp (1 piece)	140
甘エビ(3枚) 甜蝦 Sweet shrimp (3 pieces)	135
鮭(3枚) 三文魚 Salmon (3 pieces)	135
帆立貝(1枚) 帶子 Scallop (1 piece)	130
活赤貝(1枚) 赤貝 Ark shell (1 piece)	130

寿司 壽司 Sushi

	HK\$
季節寿司盛合せ (16貫, 卷物 1本) 季節雜錦寿司拼盤 (16件, 卷物 1本) <i>Seasonal assorted sushi (16 pieces of sushi & 1 piece of sushi roll)</i>	1,280
松寿司盛合せ (8貫, 卷物 1本) 松雜錦寿司拼盤 (8件, 卷物 1本) <i>Deluxe assorted sushi (8 pieces of sushi & 1 piece of sushi roll)</i>	680
	HK\$
日本うに(1コ) 日本海膽 <i>Japanese sea urchin (1 piece)</i>	280
大とろ(1コ) 吞拿魚腩 <i>Tuna belly (1 piece)</i>	170
牡丹エビ(1コ) 牡丹蝦 <i>Botan shrimp (1 piece)</i>	150
帆立貝(1コ) 帶子 <i>Scallop (1 piece)</i>	140
活赤貝(1コ) 赤貝 <i>Ark shell (1 piece)</i>	140
甘エビ(1コ) 甜蝦 <i>Sweet shrimp (1 piece)</i>	90
まぐろ(1コ) 吞拿魚背 <i>Lean tuna (1 piece)</i>	90
いくら(1コ) 三文魚籽 <i>Salmon roe (1 piece)</i>	90
はまち(1コ) 油甘魚 <i>Yellowtail (1 piece)</i>	70

	HK\$
鰻(1コ) 鰻魚 <i>Eel</i> (1 piece)	70
鮭(1コ) 三文魚 <i>Salmon</i> (1 piece)	60
かに子(1コ) 蟹籽 <i>Crab roe</i> (1 piece)	60
たこ(1コ) 八爪魚 <i>Octopus</i> (1 piece)	60

炙り寿司 火炙壽司 *Seared Sushi*

	HK\$
大とろ(1コ) 吞拿魚腩 <i>Tuna belly</i> (1 piece)	170
帆立貝(1コ) 帶子 <i>Scallop</i> (1 piece)	140
和牛(1コ) 和牛 <i>Wagyu beef</i> (1 piece)	120
穴子(1コ) 海鰻 <i>Sea eel</i> (1 piece)	90
平目翅(1コ) 左口魚翅 <i>Flounder fin</i> (1 piece)	80
鮭(1コ) 三文魚 <i>Salmon</i> (1 piece)	60

卷物 卷物 Sushi Rolls

	手卷 Hand Roll HK\$/Roll	卷 Roll HK\$/Roll
日本うに巻 日本海膽卷 <i>Japanese sea urchin roll</i>	300	380
ねぎとろ巻 葱吞拿魚腩卷 <i>Tuna belly with spring onion roll</i>	200	280
鉄火巻 吞拿魚背卷 <i>Lean tuna roll</i>	120	220
カリフォルニア反巻 加州反卷 <i>California roll inside out</i>	100	220
鰻巻 鰻魚卷 <i>Eel roll</i>	100	160
鮭巻 三文魚卷 <i>Salmon roll</i>	90	150

御卷物 特式卷物 Special Sushi Rolls

	手卷 Hand Roll HK\$/Roll	卷 Roll HK\$/Roll
炙りトロ・トリュフペースト巻 燒吞拿魚腩黑松露卷 <i>Seared tuna belly with truffle paste roll</i>	-	380
炙り穴子・りバルサミコ酢巻 黑醋穴子卷 <i>Seared sea eel with balsamic vinegar roll</i>	-	280
車海老天婦羅巻 大蝦天婦羅卷 <i>Prawn tempura roll</i>	130	270
重がに巻 炸軟殼蟹雜錦卷 <i>Mixed soft shell crab roll</i>	120	260
スパイシーツナロール 辣吞拿魚卷 <i>Spicy tuna roll</i>	110	250

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

炉端焼 爐端焼 Robatayaki

	HK\$
鹿兒島 A3 和牛照燒 照燒鹿兒島 A3 和牛 <i>Kagoshima A3 Wagyu beef with teriyaki sauce</i>	888
飯かぶと塩焼 鹽燒油甘魚頭 <i>Grilled yellowtail head with salt</i>	408
鮭かぶと塩焼 鹽燒三文魚頭 <i>Grilled salmon head with salt</i>	308
銀だら照燒 照燒銀鱈魚 <i>Grilled cod fish with teriyaki sauce</i>	298
鰻かば焼 蒲燒鰻魚 <i>Grilled eel</i>	298
するめいか姿焼 汁燒魷魚 <i>Grilled cuttlefish with teriyaki sauce</i>	198
さば塩焼 鹽燒鯖魚 <i>Grilled mackerel with salt</i>	188

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

天婦羅/フライ 天婦羅/炸物 *Tempura and Deep Fried*

	HK\$
北海道タラバガニ足天婦羅 北海道鱈場蟹腳天婦羅 <i>Hokkaido Taraba crab leg tempura</i>	388
ウニ天婦羅 海膽天婦羅 <i>Sea urchin tempura</i>	328
天婦羅盛合せ 雜錦炸蝦天婦羅 <i>Assorted tempura</i>	288
さつま芋天婦羅(日本産) 日本蕃薯天婦羅 <i>Japanese yam tempura</i>	188
南瓜天婦羅(日本産) 日本南瓜天婦羅 <i>Japanese pumpkin tempura</i>	188
とんかつ(日本産) 吉列日本豬扒 <i>Japanese pork cutlet</i>	288
広島カキフライ 吉列廣島炸蠔 <i>Hiroshima oyster cutlet</i>	268
鳥の唐揚げ(日本産) 炸日本雞件 <i>Deep-fried Japanese chicken meat</i>	208
土佐豆腐 木魚絲炸豆腐 <i>Deep-fried bean curd</i>	168

御碗 湯類 Soup

	HK\$
茶わん蒸し 蒸蛋 <i>Egg custard</i>	128
土瓶蒸し 海鮮小壺湯 <i>Tea pot seafood soup</i>	128
鯛汁 鯛魚湯 <i>Snapper soup</i>	108
味噌汁 麵豉湯 <i>Miso soup</i>	88

雜炊 粥類 Congee

	HK\$
ボストンロブスター雑炊 波士頓龍蝦粥 <i>Boston lobster congee</i>	458
野菜雑炊 雜菜粥 <i>Vegetables congee</i>	188

麵 麵類 Noodles

	HK\$
牛肉そば/手打うどん 牛肉蕎麥麵/手打烏冬 <i>Beef with buckwheat noodles / handmade udon in soup</i>	228
魚湯稻庭うどん 魚湯稻庭烏冬 <i>Inaniwa udon in snapper soup</i>	208
かけそば/手打うどん 清湯蕎麥麵/手打烏冬 <i>Plain buckwheat noodles / handmade udon in soup</i>	148
ざるそば/手打うどん 冷蕎麥麵/手打烏冬 <i>Chilled buckwheat noodles / handmade udon</i>	148

鍋物コース 鍋物類套餐(二人前) Hot Pot (for 2 persons)

	HK\$
しゃぶしゃぶ 清湯火鍋 <i>Shabu shabu</i>	1,588
日本和牛肉(6枚)、野菜、うどん 日本和牛肉(6片)、雜菜及烏冬 <i>Japanese Wagyu beef (6 pieces), vegetables and udon</i>	1,588
すきやき 汁煮火鍋 <i>Sukiyaki</i>	1,588
日本和牛肉(6枚)、野菜、御飯 日本和牛肉(6片)、雜菜及白飯 <i>Japanese Wagyu beef (6 pieces), vegetables and rice</i>	1,588

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

デザート 甜品類 *Dessert*

	HK\$
日本メロン 日本蜜瓜 <i>Japanese melon</i>	128
シャーベット 水果雪糕 <i>Fruit sherbet</i>	98
小豆クーキ (2枚) 紅豆餅(2件) <i>Red bean cake (2 pieces)</i>	88
アイスクリーム 雪糕 <i>Ice-cream</i>	68

鉄板焼魚介類

鐵板燒海鮮 *Teppanyaki seafood*

	HK\$
北海道活タラバガニ 北海道活鱈場蟹 <i>Hokkaido Tanaba crab</i>	時價 <i>Seasonal Price</i>
活伊勢エビ 龍蝦 <i>Lobster</i>	時價 <i>Seasonal Price</i>
活アワビ 鮑魚 <i>Abalone</i>	時價 <i>Seasonal Price</i>
銀だら鍋煮 銀鱈魚鍋煮 <i>Stewed silver cod</i>	328
フオアグラ 鵝肝 <i>Goose liver</i>	308
銀だら 銀鱈魚 <i>Silver cod</i>	298
広島カキ 日本廣島鱈 <i>Japanese Hiroshima oyster</i>	268
鮭 三文魚 <i>Salmon</i>	258
蛤酒蒸し 清酒煮蜆 <i>Stewed hard clam with Japanese sake</i>	228
車海老 大蝦 <i>King prawn</i>	198
ホタテ 帶子 <i>Scallop</i>	168

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

鉄板焼肉り 鐵板燒肉類 *Teppanyaki meat*

	HK\$
日本神戸和牛厚焼(200g) 日本神戸和牛厚焼(200克) <i>Japanese Kobe beef steak(200g)</i>	1,888
日本 A5 和牛厚焼(200g) 日本 A5 和牛厚焼(200克) <i>Japanese A5 Wagyu beef steak(200g)</i>	1,688
日本 A3 和牛厚焼(200g) 日本 A3 和牛厚焼(200克) <i>Japanese A3 Wagyu beef steak(200g)</i>	1,188
日本 A3 和牛うす焼 (6枚) 日本 A3 和牛薄焼(6片) <i>Japanese A3 Wagyu beef slices (6 pieces)</i>	988
特撰米國牛肉あつ焼(200g) 特級美國牛肉厚焼(200克) <i>U.S Beef steak(200g)</i>	788
特撰米國牛肉うす焼 (6枚) 特級美國牛肉薄焼(6片) <i>U.S Beef slices (6 pieces)</i>	688
羊ラム焼 (2枚) 羊韃(2件) <i>Lamb chop (2 pieces)</i>	338
豚肉うす焼(日本産) (8枚) 日本猪肉薄焼(8片) <i>Japanese pork slices (8 pieces)</i>	318
鳥肉(日本産) 日本雞肉 <i>Japanese chicken meat</i>	268

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

鉄板焼野菜 鐵板燒野菜 *Teppanyaki vegetable*

	HK\$
櫻田焼めし 櫻田炒飯(黑松露和牛肉櫻花蝦炒飯) <i>Sakurada fried rice (Wagyu beef & Sakura shrimp fried rice with truffle miso)</i>	318
うに焼めし 海膽炒飯 <i>Sea urchin fried rice</i>	298
焼きめし(牛肉又はベーコン) 炒飯(任選其中一款：牛肉或煙肉) <i>Fried Rice (Choice of beef or bacon)</i>	238
焼きうどん(鳥肉又は日本産豚肉) 炒烏冬(任選其中一款：日本雞肉或日本豚肉) <i>Fried udon (Choice of Japanese chicken or Japanese pork)</i>	238
野菜いため 炒野菜 <i>Mixed vegetables</i>	168
アスパラガス 蘆筍 <i>Asparagus</i>	168
とうふ 豆腐 <i>Bean curd</i>	168
南瓜 日本南瓜 <i>Pumpkin</i>	188
さつま芋 日本蕃薯 <i>Japanese sweet potato</i>	188

鐵板燒二人前コース 鐵板燒二人套餐 *Teppanyaki set for two persons*

HK\$

活アワビ、伊勢エビ、神戸 A5 和牛厚焼セット(二人前)

4,288

活鮑魚、伊勢海老、神戸 A5 和牛厚焼套餐(2人前)

Live abalone, live lobster and Kobe A5 beef steak set (For two persons)

季節野菜サラダ、活アワビ(1匹)、活伊勢エビ(1匹)、
神戸 A5 和牛あつ焼(140g)、野菜いため、みそ汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、日本季節フルーツ

季節野菜沙律、原隻活鮑魚(1隻)、原隻活龍蝦(1隻)、

神戸 A5 和牛厚焼(140克)、炒野菜、麵豉湯、

煙肉櫻花蝦炒飯或野菜炒手打烏冬、日本季節水果

Seasonal vegetables salad, Live abalone(1 piece), Live lobster(1 piece),

Kobe A5 beef steak(140g), Mixed vegetables, Miso soup,

Bacon and Sakura shrimp fried rice or fried handmade udon with vegetables, Seasonal Japanese fruit

活ボストンロブスター、神戸 A5 和牛厚焼セット(二人前)

2,888

活波士頓龍蝦、神戸 A5 和牛厚焼套餐(2人前)

Live Boston lobster and Kobe A5 beef steak set (For two persons)

季節野菜サラダ、活ボストンロブスター(2匹)、フォアグラ(2枚)、
神戸 A5 和牛あつ焼(140g)、野菜いため、みそ汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、日本季節フルーツ

季節野菜沙律、活波士頓龍蝦(2隻)、鵝肝(2件)、

神戸 A5 和牛厚焼(140克)、炒野菜、麵豉湯、

煙肉櫻花蝦炒飯或野菜炒手打烏冬、日本季節水果

Seasonal vegetables salad, Live Boston lobster(2 pieces), Foie gras(2 pieces),

Kobe A5 beef steak(140g), Mixed vegetables, Miso soup,

Bacon and Sakura shrimp fried rice or fried handmade udon with vegetables, Seasonal Japanese fruit

***上記メニューをご注文いただくと、日本酒ボトルを 10%割引にてお楽しみいただけます

***凡惠顧鐵板燒套餐，樽裝清酒可享 9 折優惠

****Enjoy 10% discount on Japanese bottle sake upon patronage of the above menu*

鐵板燒二人前コース 鐵板燒二人套餐 *Teppanyaki set for two persons*

HK\$

鮑魚、鹿兒島 A3 和牛セット (二人前)

2,488

鮑魚、鹿兒島日本 A3 和牛套餐(2人前)

Live abalone and Kagoshima A3 Wagyu beef set (For two persons)

季節野菜サラダ、活アワビ(1匹)、蛤酒蒸し(8個)、
鹿兒島 A3 和牛肉うす(4枚)/あつ焼(140g)、野菜いため、みそ汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、日本季節フルーツ

季節野菜沙律、原隻活鮑魚(1隻)、清酒煮蛸(8隻)、
鹿兒島 A3 和牛肉薄焼(4片)或厚焼(140克)、炒野菜、麵豉湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或野菜炒手打烏冬、日本季節水果
*Seasonal vegetables salad, Live abalone(1 piece), Stewed hard clam with Japanese sake(8 pieces),
Kagoshima A3 Wagyu beef slices(4 pieces) or steak(140g), Mixed vegetables, Miso soup,
Bacon and Sakura shrimp fried rice or fried handmade udon with vegetables, Seasonal Japanese fruit*

伊勢海老、米國アングス牛セット (二人前)

2,288

伊勢海老、美國安格斯牛肉套餐(2人前)

Live lobster and US Angus beef set (For two persons)

季節野菜サラダ、活伊勢エビ(1匹)、ホタテ貝(3枚)、
米國アングス牛肉うす(6枚)/あつ焼(140g)、野菜いため、みそ汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、日本季節フルーツ

季節野菜沙律、原隻活龍蝦(1隻)、帶子(3隻)、
美國安格斯牛肉薄焼(6片)或厚焼(140克)、炒野菜、麵豉湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或野菜炒手打烏冬、日本季節水果
*Seasonal vegetables salad, Live lobster(1 piece), Scallop(3 pieces),
US Angus beef slices(6 pieces) or steak(140g), Mixed vegetables, Miso soup,
Bacon and Sakura shrimp fried rice or fried handmade udon with vegetables, Seasonal Japanese fruit*

***上記メニューをご注文いただくと、日本酒ボトルを 10%割引にてお楽しみいただけます

***凡惠顧鐵板燒套餐，樽裝清酒可享 9 折優惠

****Enjoy 10% discount on Japanese bottle sake upon patronage of the above menu*

鐵板燒一人前コース 鐵板燒一人套餐 *Teppanyaki set for one person*

HK\$

海鮮セツト (一人前)

888

海鮮套餐(1人前)

Seafood set (For one person)

季節野菜サラダ、北海道タラバガニ足(140g)、
アワビ(1匹)、銀だら(1枚)、野菜いため、みそ汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、日本季節フルーツ

季節野菜沙律、北海道鱈場蟹脚(140克)、
孔雀鮑魚(1隻)、銀鱈魚(1片)、炒野菜、麵豉湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或野菜炒手打烏冬、日本季節水果
*Seasonal vegetables salad, Hokkaido Taraba crab leg(140g),
South Africa abalone(1 piece), Silver cod(1 piece), Mixed vegetables, Miso soup,
Bacon and Sakura shrimp fried rice or fried handmade udon with vegetables, Seasonal Japanese fruit*

***上記メニューをご注文いただくと、日本酒ボトルを10%割引にてお楽しみいただけます

***凡惠顧鐵板燒套餐，樽裝清酒可享有9折優惠

****Enjoy 10% discount on Japanese bottle sake upon patronage of the above menu*