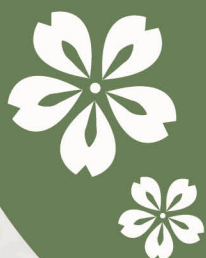


嵯峨野
Sagano



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. Head Chef Suzuki and team are 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。經驗豐富的主廚鈴木雄策及其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

そうめん御膳
Cold Noodles Set Lunch
冷素麵午餐



小鉢
Appetiser
前菜

浜地と甘海老のお造り
Yellowtail and sweet shrimp sashimi
油甘魚及甜蝦刺身

茶碗蒸し
Japanese style steamed egg custard
日式蒸蛋

玉子素麵 / 抹茶素麵 / 梅紫蘇素麵
Egg/ green tea/ plum noodles
雞蛋 / 綠茶 / 梅子素麵

牡蠣フライ / 焼肉 / 鰻蒲焼
Oyster cutlet/ Japanese style sautéed beef/ barbecued eel
吉列生蠔 / 日式炒牛肉 / 燒鰻魚

散らし寿司 / 天丼 / 黒豚生姜焼丼
(香の物・味噌汁付)
Chirashi sushi/ prawn tempura on rice/ sautéed sliced black pork with ginger sauce on rice
served with miso soup and pickles
雜錦魚生飯 / 大蝦天婦羅飯 / 薑汁炒黑毛豬肉片飯
配麵豉湯及醃菜

果物 / アイスcream
Fruit/ ice cream
水果 / 雪糕

お一人様 per person 每位 HKD620

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。

七月季節御膳（平日限定）
Seasonal Set Lunch for July
七月季節御膳



先付 Appetiser 前 菜	小松菜と油あげの煮浸し Poached green vegetables with dried bean curd skin 浸煮青菜伴乾腐皮
お造り Sashimi 刺 身	本日のおすすめ二種盛 Assorted sashimi 雜錦刺身
煮物 Stewed Dish 煮 物	茄子含め煮 豚そぼろ餡かけ Japanese style stewed eggplant with minced pork 日式煮茄子伴免治豬肉
焼肴 Grilled Dish 焼 物	サーモン塩焼 葉地神・大根おろし Grilled salmon with salt 鹽燒三文魚
揚げ物 Deep-fried Dish 炸 物	鶏唐揚げ ポテトサラダ・レモン Deep-fried chicken tenders with potato salad 炸雞塊伴薯仔沙律
止肴 Vinegared Dish 酸醋物	もずく酢 炙り帆立・あられ野菜 Sea moss in vinegar sauce with grilled scallop 水雲伴醋汁及燒帶子
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

花懷石

Hana Kaiseki Lunch

花懷石套餐

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	HKD お一人様 per person 每位
オーストラリア牛 Australian Beef 澳洲牛肉		
桃山 Momoyama Teppanyaki Set Lunch 桃山鐵板燒午餐	980	1,280
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 / 西冷薄焼）、炒雜菜、炒飯 / 麵、麵豉湯、甜品		
伏見 Fushimi Teppanyaki Set Lunch 伏見鐵板燒午餐	780	1,080
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 / 西冷薄焼）、炒雜菜、炒飯 / 麵、麵豉湯、甜品		
安土 Azuchi Teppanyaki Set Lunch 安土鐵板燒午餐		720
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
吉列黒毛豬扒滑蛋飯
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.
以上價目均須另加一服務費。

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 / 稻庭幼烏冬 / 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 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	370
鍋焼うどん Japanese style udon soup in hotpot 日式鍋焼烏冬	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 / 稻庭幼烏冬 / 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 / 稻庭幼烏冬 / 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 / 稻庭幼烏冬 / 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.
以上價目均須另加一服務費。

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	165	600
スパークリングワイン Sparkling 氣泡酒		
Zonin Prosecco Brut NV, Italy	98	365
白ワイン White 白葡萄酒		
Chardonnay, Ubertas Small Batch, Australia	95	350
Sauvignon Blanc, Te Mata Estate, New Zealand	105	400
Riesling, Schloss Vollrads Kabinett, Germany	105	400
赤ワイン Red 紅葡萄酒		
Cabernet Shiraz, Ubertas Native Guardian, Australia	95	350
Château Bonnet, France	105	400
Bourgogne Pinot Noir, Louis Jadot, France	110	420
シェリー / ポートワイン Sherry and Port 雪利酒及波特酒		
Bristol Cream Sherry	90	
Tio Pepe Dry Sherry	90	
Taylor's Ruby Port	90	
Dow's 10 Years Tawny Port	110	

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	72	98
Suntory The Premium Malt's Black, Japan	72	98
		ボトル per bottle 每瓶
Asahi, Japan		70
Blue Girl, Germany		70
Tsing Tao, China		70
Kirin Ichiban, Japan		70
Sapporo, Japan		70
Carlsberg, Denmark		70
Heineken, Holland		70
Somersby Apple Cider, Denmark		70
Erdinger, Germany		75
Erdinger Dunkel, Germany (Dark)		75
Guinness, Ireland		75
Hoegaarden, Belgium		75

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	98
Daiquiri Rum, lemon juice, simple syrup, choice of fruit	98
Martini Gin/Vodka, dry vermouth, olive	98
Mojito Rum, fresh lime, soda water, sugar, fresh mint	98
Margarita Tequila, Triple sec, lemon juice, simple syrup, salt rim	98
Pina Colada Rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk, simple syrup	98
Sex on the Beach Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice	98
Bellini Peach liqueur, Champagne	165
Kir Royal Crème de cassis, Champagne	165
Mimosa Fresh orange juice, Champagne	165

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. 105

Hennessy V.S.O.P. 105

Hennessy X.O. 290

Martell X.O. 290

Martell Cordon Bleu 290

Rémy Martin X.O. 290

ジン

Gin 薔酒

Bombay Sapphire 98

Hendrick's 110

Suntory Roku 110

テキーラ

Tequila 龍舌蘭酒

Pasote Blanco 110

Pasote Reposado 110

ウォッカ

Vodka 伏特加

Absolut 98

Belvedere 110

Grey Goose 110

ラム

Rum 秣酒

Bacardi (White) 98

Myer's (Dark) 98

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	105
Chivas Regal 12 Years	105
Johnnie Walker Black Label	105
Chivas Regal 18 Years	175
Royal Salute	240
Johnnie Walker Blue Label	250

シングルモルト

Single Malt 單一麥芽

Bowmore 12 Years	105
Glenfiddich 12 Years	105
Glenmorangie, The Original	105
Balvenie DoubleWood 12 Years	138
Macallan 12 Years, Sherry Oak	138
Glenmorangie, 18 Years	198
Macallan 18 Years, Sherry Oak	365

バーボン

Bourbon and Canadian 波本及加拿大

Jack Daniel's	98
Canadian Club	98

日本

Japan 日本

Taketsuru Pure Malt	135
Hibiki Harmony	188

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

70

Evian (330ml)

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

70

Perrier (330ml)

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。