嵯峨野
Sagano

ディナーメニュー

DINNER
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

和牛と金目鯛しゃぶしゃぶセットディナー
Wagyu and Alfonsino Shabu Shabu Set Dinner
和牛及金目鯛魚晚膳套餐

先付
Appetiser
前 菜

和牛冷製と茄子旨煮　卸しぽん酢・浅月
胡麻豆腐と生雲丹　旨出汁・花穂
Cold wagyu and eggplants with vinegar sauce
Sesame bean curd with sea urchin
凍食和牛及茄子伴酸醋汁
芝麻豆腐伴海膽

お造り
Sashimi
刺 身

本日のおすすめ四種盛
Assorted sashimi
雜錦刺身

鍋物
Hotpot
鍋 物

金目鯛しゃぶしゃぶ
（水菜・椎茸・葛切り・餅・白菜・人参）　ぽん酢・胡麻ダレ
Alfonsino hotpot
(mizuna, mushrooms, kuzukiri, rice cakes, cabbages and carrots)
金目鯛魚火鍋
（水菜、冬菇、葛絲、年糕、白菜及紅蘿蔔）

合肴
Deep-fried Dish
炸 物

海老芋揚げ出し　煎り出汁・赤卸し・葱
Japanese style deep-fried ebi taro
日式炸海老芋頭

鉄板焼
Teppanyaki
主 菜

和牛サーロイン　塩・ステーキソース・ガーリックチップ
Grilled Wagyu sirloin
燒和牛西冷

寿司
Sushi
壽 司

炙り和牛と金目鯛にぎり
雲丹いくら巻
赤出し
Slightly-grilled Wagyu and alfonsino sushi
Sea urchin with salmon roe rolls
Red miso soup
火炙和牛及金目鯛魚壽司
海膽三文魚子卷
紅麵豉湯

水物
Dessert
甜 品

マスクメロン
Greenhouse melon
溫室蜜瓜

お一人様 per person 每位HKD1,900

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頂きます。
Price is subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

二月料理長おまかせ懐石
February Omakase Kaiseki
廚師發辦懷石料理

先付
Appetiser
前菜

牡蠣のコンフィ　たらの芽・うるい・レモンジュレ
百合根豆腐　生雲丹・唐墨香煎・旨出汁
和牛と九条葱の葱味噌和え　赤芽

Japanese style stewed oyster
Lily bulb bean curd with sea urchin and dried mullet roe
Marinated Wagyu with kujo onion miso paste

日式煮生蠔
百合豆腐伴海膽及烏魚子乾
葱麵豉醬醃和牛伴九條葱

吸物
Soup
湯

＜蛤吸仕立て＞
蛤真丈・若布・梅麩・白髪葱・木の芽

Big clam balls clear soup
大蜆肉丸清湯

お造り
Sashimi
刺 身

本日のおすすめ四種盛
Four kinds of assorted sashimi
雜錦刺身四款

合肴
Steamed Dish
蒸 物

白子玉地蒸し　ぽん酢餡
（白子・蟹身・切餅・三ツ葉・赤卸し・浅月）
Japanese style steamed egg custard with silver cod roe
日式蒸蛋伴鱈魚子

主菜
Main Dish
主 菜

鰆木の芽味噌焼　丸十・はじかみ
和牛網焼　ブロッコリー・椎茸
Grilled Spanish mackerel with leaf bud miso paste
Wagyu amiyaki
燒花鮫魚伴樹芽麵豉醬
網燒和牛

寿司
Sushi
壽 司

海鮮丼
（とろ・雲丹・平貝・鯛・いくら・鰤）赤出し
Sashimi rice (fatty tuna, sea urchin, hiragai, sea bream, salmon roe and winter yellowtail) served with red miso soup
魚生飯（吞拿魚腩、海膽、平貝、鯛魚、三文魚子及鰤魚）
配紅麵豉湯

水物
Dessert
甜 品

マスクメロンと苺
りんごのコンポート　ミント
Greenhouse melon and strawberries
Apple crumble
溫室蜜瓜及士多啤梨
蘋果金寶

お一人様 per person 每位 HKD2,150

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。
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頂きます。
Price is subject to 10% service charge.
以上價目須另加一服務費。

二月季節のお勧め品
Chef's Recommendation for February
二月廚師推介

		HKD 一品 per order 每客
きんき（塩焼 / 煮付）400g	Kinki (grilled/ stewed) (400g) 喜知次（鹽燒 / 汁煮）（400 克）	時価 Market Price 時價
鰆菜種焼	Grilled Spanish mackerel with rape and miso paste 燒花鮫魚伴菜心麵豉醬	390
和牛と九条葱の葱味噌和え	Marinated Wagyu with kujo and onion miso paste 葱麵豉醬醃和牛伴九條葱	320
白子玉地蒸し	Japanese style steamed egg custard with silver cod roe 日式蒸蛋伴鱈魚子	280
牡蠣のコンフィ たらの芽・うるい・レモンジュレ	Japanese style stewed oyster 日式煮生蠔	240

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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

懐石
Kaiseki
懷石料理

HKD
お一人様
per person
每客

料理長 おまかせ懐石
Omakase Kaiseki
廚師發辦懷石料理

2,150

先付・温物・お造り・合肴・主菜・食事・水物
Appetiser, stewed dish, sashimi, chef's recommended dish, main dish, rice, dessert
前菜、煮物、刺身、廚師精選、主菜、飯類、甜品

雅　和牛ステーキ懐石
Miyabi Grilled Wagyu Kaiseki
雅　燒和牛懷石料理

1,950

先付・温物・お造り・合肴・和牛ステーキ・御飯・味噌汁・香の物・水物
Appetiser, stewed dish, sashimi, chef's recommended dish, grilled Wagyu, steamed rice, miso soup, pickles, dessert
前菜、煮物、刺身、廚師精選、燒和牛、白飯、麵豉湯、醃菜、甜品

響　寿司天婦羅懐石
Hibiki Sushi and Tempura Kaiseki
響　壽司及天婦羅懷石料理

1,780

先付・吸物・お造り・天婦羅盛合せ・合肴・にぎり寿司盛合せ・赤出し・水物
Appetiser, clear soup, sashimi, assorted tempura, chef's recommended dish, assorted sushi, red miso soup, dessert
前菜、清湯、刺身、雜錦天婦羅、廚師精選、雜錦壽司、紅麵豉湯、甜品

八瀬　野菜懐石
Yase Vegetarian Kaiseki
八瀨素菜懷石料理

1,000

前菜・冷鉢・焚合・焼肴・合肴・食事・水物
Appetiser, cold dish, stewed dish, grilled dish, chef's recommended dish, rice, dessert
前菜、冷盤、煮物、燒物、廚師精選、飯類、甜品

懐石のご注文は 9:30 p.m. にてラストオーダーとせて頂きます。
Last order time for kaiseki is 9:30 p.m.
懷石料理最後點菜時間為晚上 9 時 30 分。

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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

鍋物
Hotpot
火鍋

	HKD 一品 per order 每客
特上和牛しゃぶしゃぶ Deluxe Wagyu shabu shabu 特上和牛火鍋	1,750
特上和牛すき焼 Deluxe Wagyu sukiyaki 特上和牛壽喜燒鍋	1,750
オーストラリア牛しゃぶしゃぶ Australian beef shabu shabu 澳洲牛肉火鍋	1,300
オーストラリア牛すき焼 Australian beef sukiyaki 澳洲牛肉壽喜燒鍋	1,300

*お鍋には小鉢・うどんが付きます
Served with appetiser and udon
以上均配前菜及烏冬

追加火鍋食材：
Add-ons:
追加火鍋食材：

特上和牛 100g Deluxe Wagyu 100g 特上和牛 100 克	850
オーストラリア牛 100g Australian beef 100g 澳洲牛肉 100 克	600
黒豚 200g Black pork 200g 黑毛豬肉 200 克	450
野菜一人前 Assorted vegetables (per person) 雜菜(一人份)	370

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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

酒菜
Appetiser
佐酒小食

		HKD 一品 per order 每客
和牛たたき	Wagyu tataki 半燒和牛	980
唐墨大根	Dried mullet roe 烏魚子乾	400
ふぐ味醂干し	Grilled mirin marinade dried fish 燒味醂魚乾	300
酒盗チーズ	Shuto cheese 酒盜芝士	300
冷やしトマト	Chilled greenhouse tomatoes 凍溫室番茄	280
いくら醤油漬	Marinated salmon roe in soy sauce 醬油漬三文魚子	260
出し巻玉子	Pan-fried egg rolls 煎雞蛋卷	240
香の物盛合せ	Assorted pickles 醬漬醃菜	240
生湯葉と蟹	Stewed bean curd skin with crabmeat 煮腐皮伴蟹肉	240
枝豆	Boiled soy beans 毛豆	210
葱とろつまみ 海苔添え	Minced fatty tuna with spring onion and seaweed 葱免治吞拿魚腩伴紫菜	180
長芋特製醤油漬	Japanese style marinated yam with soy sauce 日式醬油漬長芋	180
香味野菜の冷奴	Special cold bean curd 特製凍豆腐	180
きんぴら牛蒡	Japanese style sautéed burdock with soy sauce 日式醬油炒牛蒡	160

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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

お造り盛合せ
Sashimi Platter
刺身拼盤

	HKD 一品 per order 每客
料理長おまかせ盛合せ Omakase sashimi platter 廚師推介刺身拼盤	時価 Market Price 時價
特上お造り盛合せ Deluxe assorted sashimi platter 特上雜錦刺身拼盤	1,400
お造り盛合せ Assorted sashimi platter 雜錦刺身拼盤	1,150

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。
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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

お造り
Sashimi
刺身

		HKD 一品 per order 每客
伊勢海老	Japanese spiny lobster 日本伊勢龍蝦	1,900
とろ	Fatty tuna 吞拿魚腩	1,200
和牛	Wagyu 和牛	980
雲丹	Sea urchin 海膽	750
牡丹海老	Botan shrimp 牡丹蝦	700
あじ	Saurel 池魚	680
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	600
平目（造り / 薄造り）	Flounder (sashimi/ thinly-sliced) 左口魚(刺身/薄切)	600 / 670
赤貝	Ark shell 赤貝	550

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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

お造り
Sashimi
刺身

		HKD 一品 per order 每客
縞鰺	Striped jack 深海池魚	480
浜地	Yellowtail 油甘魚	480
北寄貝	Surf clam 北寄貝	540
烏賊	Squid 魷魚	450
鯛（造り / 薄造り）	Sea bream (sashimi/ thinly-sliced) 鯛魚(刺身 / 薄切)	440 / 520
蛸	Octopus 八爪魚	420
甘海老	Sweet shrimp 甜蝦	370
帆立	Scallop 帶子	350
サーモン	Salmon 三文魚	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。
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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

寿司盛合せ
Sushi Set
壽司拼盤

	HKD 一品 per order 每客
空 特上にぎり寿司盛合せ Sora Deluxe Nigiri Sushi Set 空 特上手握壽司拼盤	950
海 にぎり寿司盛合せ Umi Nigiri Sushi Set 海 雜錦手握壽司拼盤	800
雲 散らし重 Kumo Chirashi Sushi 雲 雜錦魚生飯	780

*吸物付
Served with clear soup
以上均配清湯

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頂きます。
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
赤貝	Ark shell 赤貝	530
牡丹海老	Botan shrimp 牡丹蝦	350
いくら	Salmon roe 三文魚子	330
とろ	Fatty tuna 吞拿魚腩	320
車海老	Boiled shrimp 熟蝦	300
帆立	Scallop 帶子	220
蟹	Crabmeat 蟹肉	220
鰻	Eel 鰻魚	200
甘海老	Sweet shrimp 甜蝦	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。

表示価格にはすべて別途 10%のサービス料を加算させて頂きます。
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

		HKD 2 貫 2 pieces 兩件
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	200
平目	Flounder 左口魚	190
蛸	Octopus 八爪魚	190
縞鰺	Striped jack 深海池魚	160
浜地	Yellowtail 油甘魚	160
烏賊	Squid 魷魚	160
飛子	Flying fish roe 飛魚子	160
鯛	Sea bream 鯛魚	150
サーモン	Salmon 三文魚	120
玉子	Egg 雞蛋	80

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頂きます。
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

巻寿司 / 手巻寿司
Maki Sushi/ Temaki Sushi
壽司卷 / 手卷

		HKD 一品 per order 每客
嵯峨野特製海鮮巻	Sagano special seafood rolls 嵯峨野特製海鮮卷	680
葱とろ巻	Minced fatty tuna and spring onion rolls 葱免治吞拿魚腩卷	370
太巻	Futomaki (large rolls) 太卷	300
カリフォルニア巻 / 手巻	California rolls/ hand roll 加州卷 / 手卷	300 / 220
ソフトシェル巻 / 手巻	Soft shell crab rolls/ hand roll 軟殼蟹卷 / 手卷	300 / 220
海老天ハリハリ巻	Prawn tempura and vegetable rolls 海蝦天婦羅雜菜卷	280
鉄火巻	Tuna rolls 鐵火卷	240
納豆巻	Preserved bean rolls 納豆卷	160
かんぴょう巻	Dried gourd rolls 乾瓢卷	140
梅紫蘇巻	Plum and perilla rolls 酸梅紫蘇葉卷	140
かっぱ巻	Cucumber rolls 青瓜卷	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。
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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

煮物
Stewed Dish
煮物

	HKD 一品 per order 每客
伊勢海老具足煮 Japanese style stewed spiny lobster 日式煮伊勢龍蝦	1,580
小鍋（和牛すき焼 / 寄せ鍋 / 湯豆腐） Small hotpot (Wagyu sukiyaki/ seafood/ bean curd) 小鍋(和牛壽喜燒鍋/海鮮/豆腐)	880 / 780 / 250
浜地頭煮付 Stewed yellowtail head in sweet sauce 日式汁煮油甘魚頭	700
鯛頭（煮付 / 酒蒸し） Stewed sea bream head (sweet sauce/ sake) 日式煮鯛魚頭(汁煮/清酒煮)	520
黒豚カツ煮 Black pork chop cutlet and egg in a pot 吉列黑毛豬扒滑蛋鍋	450
鰻柳川鍋 Stewed eel with burdock and egg in a pot 煮鰻魚牛蒡滑蛋鍋	430
野菜焚き合せ Stewed vegetables 煮雜菜	250

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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

燒物
Grilled Dish
燒物

	HKD 一品 per order 每客
特上和牛網燒 Deluxe Wagyu sirloin amiyaki 特上和牛網燒	1,600
日本産鰻（白燒 / 蒲燒） Barbecued Japanese eel (salt/ sauce) 燒日本鰻魚(鹽燒/蒲燒)	1,100
金目鯛一夜干し Grilled dried alfonsino 燒金目鯛魚乾	880
浜地頭塩燒 Grilled yellowtail head with salt 鹽燒油甘魚頭	700
銀鱈西京燒 Grilled silver cod with miso paste 西京醬燒銀鱈魚	500
黑豚香味燒 Sautéed black pork with garlic sauce 蒜蓉汁炒黑毛豬肉	380
鶏もも燒（照燒 / 塩燒） Grilled chicken (teriyaki sauce/ salt) 雞肉(照燒/鹽燒)	380
茄子田楽 Grilled eggplants with miso paste 麵豉醬燒茄子	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。
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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

揚物
Deep-fried Dish
炸物

	HKD 一品 per order 每客
車海老天婦羅 Prawn tempura 大蝦天婦羅	550
鮑柔らか煮唐揚 Stewed deep-fried abalone 炸煮鮑魚	520
天婦羅盛合せ Assorted tempura 雜錦天婦羅	450
黒豚ロースカツ Black pork chop cutlet 吉列黑毛豬扒	390
カキフライ Oyster cutlet 吉列炸蠔	390
鶏唐揚 Deep-fried chicken 炸雞塊	360
野菜天婦羅 Vegetable tempura 雜菜天婦羅	300
海鮮かき揚げ Deep-fried seafood and vegetable cake 炸海鮮雜菜餅	280
薩摩芋と南瓜天婦羅 Sweet potato and pumpkin tempura 番薯南瓜天婦羅	260
揚げ出し豆腐 Deep-fried bean curd 炸豆腐	240

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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

吸物・味噌汁
Soup
湯

	HKD 一品 per order 每客
土瓶蒸し Teapot clear soup 日式茶壺湯	320
味噌汁 / 赤出し Miso soup/ red miso soup 麵豉湯/紅麵豉湯	100

サラダ
Salad
沙律

海鮮カルパッチョと水菜のサラダ Seafood carpaccio with mizuna salad 海鮮薄片伴水菜沙律	420
海老とアボカドのサラダ Shrimp with avocado and onion salad 海蝦伴牛油果及洋葱沙律	360
飛子サラダ Flying fish roe salad 飛魚子沙律	280
ポテトサラダ Potato salad 薯仔沙律	260
キャベツと水菜の塩昆布和え Japanese style marinated cabbage and mizuna with salt and kobu 日式鹽味昆布醃生菜及水菜	160

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頂きます。
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 燒日本鰻魚飯 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 吉列黑毛豬扒滑蛋飯 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頂きます。
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 / 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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

デザート
Dessert
甜品

	HKD 一品 per order 每客
果物盛合せ Seasonal fruits 時令水果	時価 Market Price 時價
日本産マスクメロン Japanese musk melon 日本溫室蜜瓜	380
果物　自家製ゼリー掛け Fresh fruits with homemade jelly 新鮮水果伴自家製啫喱	250
葛切り 黒密添え Kuzukiri with black sugar syrup 葛絲伴黑糖醬	180
アイスクリーム Ice cream 雪糕	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。
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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

鉄板焼コース
Teppanyaki Set
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
松 Matsu Deluxe Beef Teppanyaki Set 松　特上牛肉鐵板燒套餐	1,900	2,200

前菜・お造り・サラダ・帆立貝・白身魚・鮑 / 伊勢海老
牛肉 (サーロイン / サーロイン薄焼)・焼野菜・蟹焼飯 / 焼そば
味噌汁・香の物・水物

Appetiser, sashimi, salad, scallop, white fish, abalone/ spiny lobster,
beef (sirloin/ sirloin thin rolls), sautéed vegetables,
crabmeat fried rice/ noodles, miso soup, pickles, dessert

前菜、刺身、沙律、帶子、白身魚、鮑魚 / 伊勢龍蝦、
牛肉 (西冷 / 西冷薄燒)、炒雜菜、蟹肉炒飯 / 麵、麵豉湯、醃菜、甜品

竹 Take Deluxe Wagyu Teppanyaki Set 竹　特上和牛鐵板燒套餐	2,080

前菜・お造り・サラダ・フォアグラ・車海老・合肴
和牛 (サーロイン / サーロイン薄焼)・焼野菜・蟹焼飯 / 焼そば
味噌汁・香の物・水物

Appetiser, sashimi, salad, foie gras, prawn, chef's recommended dish,
Wagyu (sirloin/ sirloin thin rolls), sautéed vegetables,
crabmeat fried rice/ noodles, miso soup, pickles, dessert

前菜、刺身、沙律、鵝肝、大蝦、廚師精選、
和牛 (西冷 / 西冷薄燒)、炒雜菜、蟹肉炒飯 / 麵、麵豉湯、醃菜、甜品

HKD
お一人様
per person
每位

梅 Ume Seafood Teppanyaki Set 梅　海鮮鐵板燒套餐	1,980

前菜・お造り・サラダ・白身魚・牡蠣・帆立・オマール海老
焼野菜・蟹焼飯 / 焼そば・味噌汁・香の物・水物

Appetiser, sashimi, salad, white fish, oyster, scallop, Boston lobster,
sautéed vegetables, crabmeat fried rice/ noodles, miso soup, pickles, dessert

前菜、刺身、沙律、白身魚、蠔、帶子、波士頓龍蝦、
炒雜菜、蟹肉炒飯/麵、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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

鉄板焼
Teppanyaki
鐵板燒

牛肉 Beef 牛肉	HKD 一品 per order 每客
特上和牛（サーロイン/サーロイン薄焼）（200g） Deluxe Wagyu (sirloin/ sirloin thin rolls) (200g) 特上和牛 (西冷/西冷薄燒)(200 克)	1,600
オーストラリア牛（サーロイン/サーロイン薄焼）（200g） Australian beef (sirloin/ sirloin thin rolls) (200g) 澳洲牛肉 (西冷/西冷薄燒)(200 克)	1,050

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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

鉄板焼
Teppanyaki
鐵板燒

海鮮 Seafood 海鮮		HKD 一品 per order 每客
鮑	Abalone 鮑魚	時価 Market Price 時價
伊勢海老	Japanese spiny lobster 日本伊勢龍蝦	1,900
鰻	Eel 鰻魚	900
オマール海老	Boston lobster 波士頓龍蝦	820
銀鱈	Silver cod 銀鱈魚	500
帆立	Scallop 帶子	470
烏賊	Squid 魷魚	450
車海老	Prawn 大蝦	400
牡蠣	Oyster 蠔	400
サーモン	Salmon 三文魚	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。
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頂きます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

鉄板焼
Teppanyaki
鐵板燒

その他
Other
其他

		HKD 一品 per order 每客
雲丹焼飯	Sea urchin fried rice 海膽炒飯	500
海鮮焼そば	Seafood fried noodles 海鮮炒麵	350
野菜炒め	Sautéed vegetables 炒雜菜	270
蟹焼飯	Crabmeat fried rice 蟹肉炒飯	250
ガーリックライス	Garlic fried rice 蒜蓉炒飯	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。
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頂きます。
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頂きます。
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頂きます。
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 毎杯
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頂きます。
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 毎杯
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 氈酒	
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 冧酒	
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頂きます。
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頂きます。
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頂きます。
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 毎杯
フレッシュジュース **Fresh Juice 鮮果汁** Watermelon, Grapefruit, Orange, Apple, Mango 西瓜、西柚、橙、蘋果、芒果	85
チルドジュース **Chilled Juice 凍果汁** Tomato, Pineapple, Cranberry 番茄、菠蘿、紅莓	75
ミネラルウォーター **Still Water 無汽礦泉水** Evian (330ml) 依雲 (330 毫升)	70
Evian (750ml) 依雲 (750 毫升)	95
スパークリングウォーター **Sparkling Water 有汽礦泉水** Perrier (330ml) 法國巴黎 (330ml 毫升)	70
Saint-Géron(750ml) 法國聖漾 (750毫升)	95
炭酸飲料 **Soft Drink 汽水** 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	65

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