

Sagano

嵯峨野

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

Food Items	Source of Origin	食品	產地
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



松茸・和牛・甘鯛のセットディナー
Matsutake, Wagyu and Tilefish Set Dinner
松茸、和牛及馬頭魚晚膳套餐

お一人様
per person 每位
1900

先 付 Appetiser	松茸と青菜のお浸し 糸かつを 蟹味噌豆腐 蟹身蟹味噌和え・旨味ジュレ・花穂 Matsutake and poached vegetables Crab miso bean curd and crabmeat with crab miso
前 菜	松茸及浸煮青菜 蟹麵豉豆腐伴蟹肉及蟹麵豉
吸 物 Soup 清 湯	<菊花仕立て> 松茸・蟹真丈・すだれ麩・振り柚子 Matsutake and minced crabmeat in clear soup 松茸及蟹肉丸清湯
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 Hotpot 鍋 物	和牛と野菜の小鍋 舞茸・牛蒡・葱・車麩・水菜 Wagyu and vegetables small hotpot 和牛及雜菜小鍋
主 菜 Main Dish	甘鯛若狭焼 九十・はじかみ 松茸フライ 青唐・割ソース Japanese style grilled tilefish Matsutake cutlet
主 菜	日式燒馬頭魚 吉列松茸
寿 司 Sushi	にぎり寿司 (和牛炙り・生雲丹・中とろ・鮪・鰹) 赤出し Assorted sushi (slightly-grilled wagyu, sea urchin, fatty tuna, flounder, and striped jack) served with red miso soup
壽 司	雜錦壽司 (火炙和牛、海膽、吞拿魚腩、左口魚及深海池魚) 配紅麵豉湯
水 物 Dessert 甜 品	マスクメロンと柿 Greenhouse melon and persimmon 溫室蜜瓜及柿

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。

九月料理長おまかせ懷石 September Head Chef Course 九月調理長料理

お一人様
per person 每位

2150

先 付 Appetiser	生雲丹豆腐 生雲丹・鮑・蟹身・オクラ・花穂・コンソメゼリー Sea urchin bean curd with sea urchin, abalone, crabmeat and okra
前 菜	海膽豆腐伴海膽・鮑魚・蟹肉及秋葵
蒸 物 Steamed Dish	甘鯛道明寺包み玉地蒸し 松茸菊花餡・軸三ツ葉 Japanese style steamed egg custard with matsutake and tilefish
蒸 物	日式蒸蛋伴松茸及馬頭魚
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 Stewed Dish 煮 物	＜丸茄子釜 生姜風味＞ 茄子・海老・鱈・煮卸し餡 Japanese style stewed eggplants with prawn and sea smelt 日式煮茄子伴海蝦及沙鯰魚
主 菜 Main Dish	和牛網焼 青唐・九十 赤むつ一夜干し はじかみ・小芋田楽 Wagyu amiyaki Grilled dried rose sea bass
主 菜	網焼和牛 焼赤睦魚乾
寿 司 Sushi	にぎり寿司 (とろ・鰯・鰻・牡丹海老・いくら・生雲丹) 赤出し Assorted sushi (fatty tuna, flat fish, striped jack, botan shrimp, salmon roe and sea urchin) served with red miso soup
壽 司	雜錦壽司 (吞拿魚腩、右口魚、深海池魚、牡丹蝦、三文魚籽及海膽) 配紅麵豉湯
水 物 Dessert 甜 品	マスクメロン・梨・シャインマスカット Greenhouse melon, pear and Shine Muscat grapes 溫室蜜瓜、梨及晴王葡萄

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。



九月季節のお勧め品
九月廚師推介 Chef's Recommendations for September

		一品 per order 每客
赤むつ一夜干し	Grilled dried rose sea bass 燒赤睦魚乾	880
ずわい蟹足天婦羅	Zuwai crabmeat tempura 松葉蟹肉天婦羅	480
甘鯛道明寺包み玉地蒸し 松茸菊花餡	Japanese style steamed egg custard with matsutake and tilefish 日式蒸蛋伴松茸及馬頭魚	360
丸茄子釜 茄子・海老・鱈・栗 煮卸し餡	Japanese style stewed eggplants with prawn and sea smelt 日式煮茄子伴海蝦及沙鯰魚	320
生雲丹豆腐 生雲丹・鮑・蟹身・オクラ コンソメゼリー	Sea urchin bean curd with sea urchin, abalone, crabmeat and okra 海膽豆腐伴海膽、鮑魚、蟹肉及秋葵	280
蟹とトマトのサラダ仕立て	Zuwai crabmeat with tomatoes 松葉蟹肉伴番茄	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。



懷石 Kaiseki

お一人様 每位 per person

料理長おまかせ懷石

2150

調理長料理

Head Chef Course

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

雅 和牛ステーキ懷石

1950

雅 和牛懷石料理

Miyabi Grilled Wagyu Kaiseki

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
前菜・煮物・刺身・廚師精選・焼和牛・白飯・麵豉湯・醃菜・甜品
Appetiser, stewed dish, sashimi, chef's recommended dish, grilled wagyu,
steamed rice, miso soup, pickles, 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

響 寿司天婦羅懷石

1780

響 壽司天婦羅懷石料理

Hibiki Sushi and Tempura Kaiseki

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

八瀬 ベジタリアンセット

1000

八瀬 素菜料理

Yase Vegetarian Kaiseki

前菜・冷鉢・焚合・焼肴・酢の物・食事・水物
前菜、冷盤、煮物、燒物、酸醋物、飯類、甜品
Appetiser, cold dish, stewed dish, grilled dish,
vinegared 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.

鍋物

火鍋 Hotpot



一品 每客 per order

特上和牛しゃぶしゃぶ

1750

特選和牛火鍋 Deluxe wagyu shabu shabu

特上和牛すき焼

1750

特選和牛焼鍋 Deluxe wagyu sukiyaki

※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.

追加火鍋生料

追加火鍋食材 Add-ons

特上和牛 100g

850

特選和牛 100克 Deluxe wagyu 100g

黒豚 200g

450

黒毛豬肉 200克 Black pork 200g

野菜一人前

370

雜菜每份 Vegetables

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
和牛叩き卸しぽん酢和え	半焼和牛伴蘿蔔蓉 Wagyu tataki with radish and vinegar sauce	980
鮑柔らか煮唐揚	炸煮鮑魚 Deep-fried stewed abalone	480
唐墨大根	烏魚子乾 Dried mullet roe	380
とろ沢庵和え	免治吞拿魚腩伴黃蘿蔔 Minced fatty tuna with radish	360
鰻山椒揚げ	炸鰻魚伴山椒粉 Deep-fried eel with Japanese pepper	320
鮪カルパッチョ仕立て	吞拿魚肉薄片 Tuna carpaccio	320
ふぐ味醂干し	燒味醂魚乾 Dried fish in mirin marinade	290
酒盜チーズ	酒盜芝士 Shuto cheese	280
冷やしトマト	凍溫室番茄 Chilled greenhouse tomatoes	280
合鴨燻製炙り	半燒煙燻鴨肉片 Slightly-grilled smoked sliced duck meat	240
出し卷玉子	煎雞蛋卷 Pan-fried egg rolls	240
香の物盛合せ	醬漬醃菜 Assorted pickles	240
いくら醬油漬	醬漬三文魚籽 Marinated salmon roe in soy sauce	240
生湯葉と蟹	煮新鮮腐皮伴蟹肉 Stewed bean curd skin with crabmeat	220
枝豆	毛豆 Boiled soy beans	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.

お造り
刺身
Sashimi

一品 每客 per order

お造り盛合せ
雜錦刺身拼盤
Assorted Sashimi

料理長おまかせ盛合せ
料理長推介刺身
Head chef's recommended sashimi

特上お造り盛合せ
特選雜錦刺身
Deluxe assorted sashimi

お造り盛合せ
雜錦刺身
Assorted sashimi

時価 時價 Market Price

1400

1150

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	日本伊勢龍蝦 Japanese spiny lobster	1900
とろ	吞拿魚腩 Fatty tuna	1100
和牛	和牛刺身 Wagyu sashimi	980
つぶ貝	響螺 Conch	780
雲丹	海膽 Sea urchin	700
牡丹海老	牡丹蝦 Botan shrimp	680
あじ	池魚 Saurel	680
鮪赤身	赤身吞拿魚 Red meat tuna	600
平目 (造り / 薄造り)	左口魚 (刺身 / 薄切) Flounder (sashimi / thinly-sliced)	580 / 650
赤貝	赤貝 Ark shell	500
縞鰯	深海池魚 Striped jack	480
浜地	油甘魚 Yellowtail	480
北寄貝	北寄貝 Surf shell	480
鯛 (造り / 薄造り)	鯛魚 (刺身 / 薄切) Sea bream (sashimi / thinly-sliced)	420 / 500
烏賊	魷魚 Squid	400
蛸	八爪魚 Octopus	380
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp	350
帆立	帶子 Scallop	320
サーモン	三文魚 Salmon	260

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

にぎり寿司盛合せ
手握寿司拼盤
Nigiri Sushi

一品 每客 per order

空 特上寿司盛合せ (吸物付)
空 特選寿司拼盤 (附送清湯)
Sora Deluxe Nigiri Sushi Set (served with clear soup)

920

海 寿司盛合せ (吸物付)
海 雜錦寿司拼盤 (附送清湯)
Umi Nigiri Sushi Set (served with clear soup)

780

雲 海鮮重 (吸物付)
雲 雜錦魚生飯寿司 (附送清湯)
Kumo Chirashi Sushi Set (served with clear soup)

750

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 Sushi

にぎり寿司 手握寿司 Nigiri Sushi

2貫 兩件 2 pieces

雲丹	海膽 Sea urchin	520
赤貝	赤貝 Ark shell	500
牡丹海老	牡丹蝦 Botan shrimp	330
いくら	三文魚籽 Salmon roe	300
とろ	吞拿魚腩 Fatty tuna	280
車海老	熟蝦 Boiled shrimp	270
帆立	帶子 Scallop	190
鰻	鰻魚 Eel	180
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp	180
鮪赤身	赤身吞拿魚 Red meat tuna	180
穴子	海鰻 Sea eel	170
平目	左口魚 Flounder	170
蛸	八爪魚 Octopus	160
縹鰯	深海池魚 Striped jack	140
浜地	油甘魚 Yellowtail	140
烏賊	魷魚 Squid	140
鯛	鯛魚 Sea bream	135
サーモン	三文魚 Salmon	90
玉子	雞蛋 Egg	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。
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



卷寿司 / 手卷寿司

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 rolls	560
葱とろ卷	葱免治吞拿魚腩卷 Minced fatty tuna and spring onion rolls	350
太卷	太卷 Futomaki (large rolls)	300
カリフォルニア卷 / 手卷	加州卷 / 手卷 California rolls / hand roll	300 / 220
ソフトシェル卷 / 手卷	軟殼蟹卷 / 手卷 Soft shell crab rolls / hand roll	300 / 220
海老天ハリハリ卷	海蝦天婦羅雜菜卷 Prawn tempura with vegetable rolls	260
鉄火卷	鐵火卷 Tuna rolls	240
穴子胡瓜卷	海鰻青瓜卷 Sea eel and cucumber rolls	220
納豆卷	納豆卷 Preserved bean rolls	160
かんぴょう卷	乾瓢卷 Dried gourd rolls	140
梅紫蘇卷	酸梅紫蘇葉卷 Plum and perilla rolls	140
かっぱ卷	青瓜卷 Cucumber rolls	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.

煮物 煮物 Stewed Dish



一品 每客 per order

時価 時價 Market Price

きんき煮付

汁煮喜知次

Stewed kinky

伊勢海老具足煮

1500

日式煮伊勢龍蝦

Japanese style stewed spiny lobster

浜地頭煮付

690

日式汁煮油甘魚頭

Stewed yellowtail head in sweet sauce

鯛頭 (煮付 / 酒蒸し)

480

日式煮鯛魚頭 (汁煮 / 清酒煮)

Stewed sea bream head (sweet sauce / sake)

黒豚かつ煮

430

吉列黑毛豬扒滑蛋鍋

Black pork chop cutlet and egg hotpot

牡蠣玉

430

生蠔滑蛋鍋

Stewed oysters with and egg hotpot

湯豆腐

250

豆腐鍋

Bean curd hotpot

野菜焚き合せ

240

煮雜菜

Stewed vegetables

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.

燒物 燒物 Grilled Dish



きんき塩焼
鹽燒喜知次
Grilled kinki

特上和牛網焼
Grilled deluxe wagyu sirloin amiyaki

鮑殼焼
燒鮑魚
Grilled abalone

日本産鰻（白焼 / 蒲焼）
燒日本鰻魚（鹽燒 / 蒲燒）
Barbecued Japanese eel (salt / sauce)

鮪かま香味焼
香味焼吞拿魚鯨
Grilled tuna jaw

浜地頭塩焼
鹽燒油甘魚頭
Grilled yellowtail head with salt

銀鱈西京焼
西京醬燒銀鱈魚
Grilled silver cod with miso paste

鳥もも肉（照焼 / 塩焼）
雞肉（照燒 / 鹽燒）
Grilled chicken (teriyaki sauce / salt)

茄子田楽
麵豉醬燒茄子
Grilled eggplants with miso paste

一品 每客 per order
時価 時價 Market Price

1600

1500

1100

780

690

480

350

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.

揚げ物

炸物

Deep-fried Dish



一品 每客 per order

車海老天婦羅	530
大蝦天婦羅	
Prawn tempura	
天婦羅盛合せ	440
雜錦天婦羅	
Assorted tempura	
黒豚ロースかつ	370
吉列黒毛豬扒	
Black pork chop cutlet	
カキフライ	370
吉列炸蠔	
Oyster cutlet	
鳥唐揚	340
炸雞塊	
Deep-fried chicken	
穴子一本揚げ	320
原條海鰻天婦羅	
Sea eel tempura (whole)	
野菜天婦羅	300
雜菜天婦羅	
Vegetable tempura	
揚げ出し豆腐	240
炸豆腐	
Deep-fried bean curd	

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 clear soup

味噌汁 / 赤出し

麵豉湯 / 紅麵豉湯

Miso soup / red miso soup

サ ラ ダ

沙律 Salad

海鮮カルパッチョと水菜のサラダ仕立て

海鮮薄片及水菜沙律

Seafood carpaccio and vegetable salad

黒豚冷しゃぶサラダ

半灼黒毛豬肉片沙律

Poached sliced black pork salad

飛子サラダ

飛魚籽沙律

Flying fish roe salad

グリーンサラダ

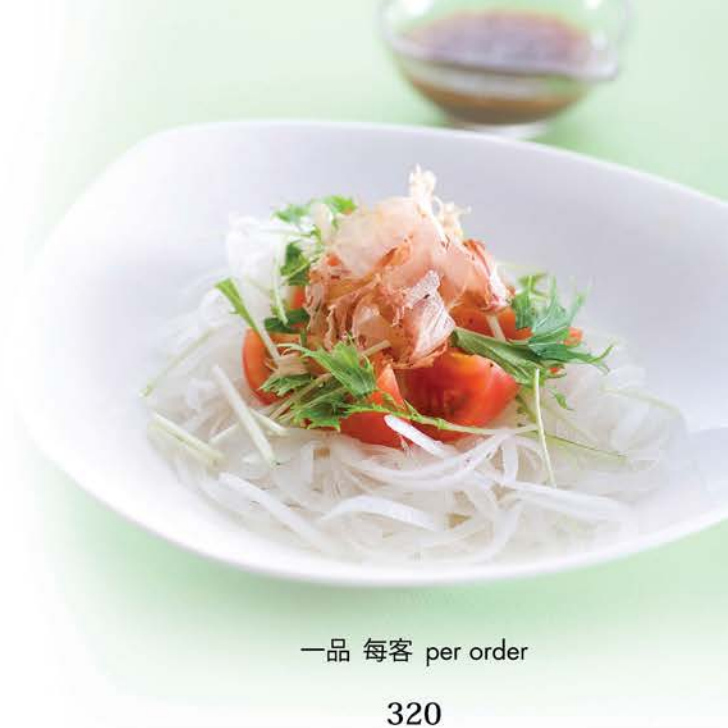
雜菜沙律

Vegetable salad

ポテトサラダ

薯仔沙律

Potato salad



一品 每客 per order

320

150

380

360

260

250

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。

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

特上和牛ステーキ丼 (味噌汁・香の物付)	1230
特選和牛飯 (附送麵豉湯及醃菜)	
Grilled deluxe Wagyu on rice (served with miso soup and pickles)	
日本産鰻重 (吸物・香の物付)	1120
焼日本鰻魚飯 (附送麵豉湯及醃菜)	
Barbecued Japanese eel on rice (served with clear soup and pickles)	
黒豚ロースかつ重 (味噌汁・香の物付)	500
吉列黒毛豬扒滑蛋飯 (附送麵豉湯及醃菜)	
Black pork chop cutlet with egg on rice (served with miso soup and pickles)	
和風カルボナーラうどん	450
和風卡邦尼烏冬伴海膽	
Japanese style udon carbonara with sea urchin	
天重 (味噌汁・香の物付)	420
大蝦天婦羅飯 (附送麵豉湯及醃菜)	
Prawn tempura on rice (served with miso soup and pickles)	
肉うどん / そば	340
牛肉烏冬 / 蕎麥麵	
Beef udon / soba noodles	
天婦羅うどん / そば	340
天婦羅烏冬 / 蕎麥麵	
Tempura udon / soba noodles	
鍋焼うどん	340
日式鍋焼烏冬	
Japanese style soup udon in hotpot	
鴨南蠻うどん / そば	320
鴨肉烏冬 / 蕎麥麵	
Duck meat udon / soba noodles	
野菜うどん / そば	280
雜菜烏冬 / 蕎麥麵	
Vegetable udon / soba noodles	

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

かけうどん / そば / 稲庭うどん

湯烏冬 / 蕎麥麵 / 稲庭幼烏冬

Soup udon / soba noodles / thin udon

一品 每客 per order

250

御飯セット

白飯、麵豉湯及醃菜

Steamed rice with miso soup and pickles

180

デ ザ ー ト

甜品 Desserts

果物盛合せ

時令水果

Seasonal fruits

時価 時價 Market Price

調理長おまかせデザート

廚師精選甜品

Chef's recommended dessert

時価 時價 Market Price

日本産マスクメロン

日本蜜瓜

Japanese musk melon

380

果物自家製ゼリー掛け

新鮮水果伴自家製啫喱

Fresh fruits with homemade jelly

220

アイスクリーム

雪糕

Ice cream

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。

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
コース
特選和牛
鐵板燒套餐
Deluxe Wagyu
Teppanyaki Set

お一人様 每位 per person

オーストラリア牛 日本和牛
澳洲牛肉 日本和牛
Australian Beef Japanese Wagyu

1880 2180

松

松鐵板燒套餐

Matsu Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・帆立貝・牡蠣・赤むつ・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

前菜・刺身・沙律・帶子・蠔・赤陸・鮑魚 / 伊勢龍蝦、
牛肉 (西冷 / 西冷薄焼)、炒雜菜・蟹肉炒飯 / 炒麵、
麵豉湯、醃菜、甜品

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

竹

竹鐵板燒套餐

Take Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・フォアグラ・黒豚
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

前菜・刺身・沙律・鵝肝・黒毛豬肉、
和牛 (西冷 / 西冷薄焼)、炒雜菜・蟹肉炒飯 / 炒麵、
麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, sashimi, salad, foie gras, black pork,
wagyu (sirloin / sirloin thin rolls), sautéed vegetables, crabmeat fried rice / fried noodles,
miso soup, pickles, dessert

2050

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

1950

梅

梅鐵板燒套餐

Ume Teppanyaki Set

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

前菜・刺身・沙律・白身魚・蠔・帶子・波士頓龍蝦・
炒雜菜・蟹肉炒飯 / 炒麵・麵豉湯・醃菜・甜品

Appetiser, sashimi, salad, white fish, oyster, scallop, Boston lobster,
sautéed vegetables, crabmeat fried rice / fried noodles, 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)

1600

特上和牛 (西冷 / 西冷薄焼) (200克)

Deluxe wagyu (sirloin / sliced sirloin rolls) (200g)

オーストラリア牛 (サーロイン / サーロイン薄焼) (200g)

1000

澳洲牛肉 (西冷 / 西冷薄焼) (200克)

Australian beef (sirloin / sliced sirloin rolls) (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

海鮮鐵板燒

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			1900
鰻	鰻魚 Eel			900
赤むつ	赤睦 Rose sea bass			900
オマール海老	波士頓龍蝦 Boston lobster			780
つぶ貝	響螺 Conch			780
銀鱈	銀鱈魚 Silver cod			480
帆立貝	帶子 Scallop			470
車海老	大蝦 Prawn			400
烏賊	魷魚 Squid			400
牡蠣	蠔 Oyster			380
サーモン	三文魚 Salmon			260

その他

其他 Others

雲丹焼飯	海膽炒飯 Fried rice with sea urchin	500
海鮮焼そば	海鮮炒麵 Fried noodles with seafood	330
野菜炒め	炒雜菜 Sautéed vegetables	270
蟹焼飯	蟹肉炒飯 Fried rice with crabmeat	250
ガーリックライス	蒜蓉炒飯 Fried rice with garlic	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.

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	160	570
----------------------------	-----	-----

スパークリングワイン

葡萄汽酒 Sparkling

Zonin Prosecco Brut NV, Italy	95	350
-------------------------------	----	-----

白ワイン

白葡萄酒 White

Chardonnay, Ubertas Single Vineyard, Australia	90	330
--	----	-----

Sauvignon Blanc, Te Mata Estate, New Zealand	100	360
--	-----	-----

赤ワイン

紅葡萄酒 Red

Cabernet Sauvignon, Brand's Laira, Australia	90	330
--	----	-----

Pinot Noir, Louis Jadot, France	100	360
---------------------------------	-----	-----

シェリー／ポートワイン

雪利酒、波特酒 Sherry and Port

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

	毫升 380ml	毫升 700ml
生ビール		
生啤酒 Draught Beers		
Suntory The Premium Malt's Gold, Japan	68	93
Suntory The Premium Malt's Black, Japan	68	93
		ボトル 瓶 bottle
Asahi, Japan		68
Blue Girl, Germany		68
Tsing Tao, China		68
Kirin Ichiban, Japan		68
Sapporo, Japan		68
Carlsberg, Denmark		68
Heineken, Holland		68
Somersby Apple Cider, Denmark		68
Erdinger, Germany		72
Erdinger Dunkel, Germany (Dark)		72
Guinness, Ireland		72
Hoegaarden, Belgium		72

カクテル

雞尾酒 Cocktails

グラス 杯 glass

Cosmopolitan	93
<i>Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice</i>	
Daiquiri	93
<i>Rum, lemon juice, simple syrup, choices of fruit</i>	
Martini	93
<i>Gin or Vodka, dry vermouth, olive</i>	
Mojito	93
<i>Rum, fresh mint, fresh lime, soda water, sugar</i>	
Margarita	93
<i>Tequila, triple sec, lemon juice, simple syrup, salt rim</i>	
Pina Colada	93
<i>Rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk, simple syrup</i>	
Sex on the Beach	93
<i>Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice</i>	
Bellini	160
<i>Peach liqueur, champagne</i>	
Kir Royal	160
<i>Crème de cassis, champagne</i>	
Mimosa	160
<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.	98
Hennessy V.S.O.P.	98
Hennessy X.O.	285
Martell X.O.	285
Martell Cordon Bleu	285
Rémy Martin X.O.	285

ジン

氈酒 Gin	
Bombay Sapphire	98
Hendrick's	110
Suntory Roku	110

テキーラ

龍舌蘭酒 Tequila	
Pasote Blanco	110
Pasote Reposado	110

ウォッカ

伏特加 Vodka	
Absolut	98
Belvedere	110
Grey Goose	110

ラム

寐酒 Rum	
Bacardi (White)	98
Myer's (Dark)	98

ウイスキー

威士忌 Whiskies

グラス 杯 glass

スコッチ

蘇格蘭 Scotch

調和麥芽 Blended Malt

Ballantine's 12 Years	98
Chivas Regal 12 Years	98
Johnnie Walker Black Label	98
Chivas Regal 18 Years	175
Royal Salute	235
Johnnie Walker Blue Label	245

シングルモルト

單一麥芽 Single Malt

Bowmore 12 Years	98
Glenfiddich 12 Years	98
Glenmorangie, The Original	98
Balvenie DoubleWood 12 Years	135
Macallan 12 Years, Sherry Oak	135
Glenmorangie 18 Years	195
Macallan 18 Years, Sherry Oak	355

バーボン

波本及加拿大 Bourbon and Canadian

Jack Daniel's	98
Canadian Club	98

日本

日本 Japanese

Taketsuru Pure Malt	135
Hibiki Harmony	185

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

95

Lychee purée, fresh lemon juice, soda water, simple syrup

Orange Squash

95

Fresh orange juice, soda water, simple syrup

Pineapple Cooler

95

Pineapple juice, soda water, simple syrup

Ray of Sunshine

95

Fresh orange juice, pineapple juice, cranberry juice, fresh lime juice

Virgin Colada

95

Coconut milk, pineapple juice, simple syrup

Virgin Mojito

95

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

85

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

75

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

依雲 Evian (330ml 毫升)

70

依雲 Evian (750ml 毫升)

95

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)

70

法國聖漾 Saint-Géron (750ml 毫升)

95

炭酸飲料

汽水 Soft Drinks

65

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