

# 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

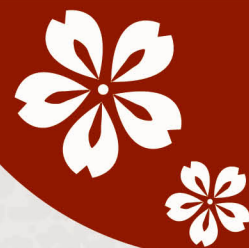
At Sagano, one of Hong Kong's longest established and finest Japanese restaurants, we have strived to deliver every guest a truly authentic experience for more than 30 years. Head Chef Suzuki and team are fully committed to uphold the Japanese culinary culture and demonstrate exquisite craftsmanship 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 |
| 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      |

# 桜懷石 Sakura Kaiseki 櫻花懷石



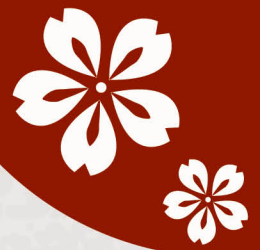
|                          |                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 先付<br>Appetiser<br>前菜    | 桜胡麻豆腐 生雲丹・空豆密煮・旨出汁・桜花<br>春野菜と桜海老のお浸し 糸かつを<br>Sakura sesame bean curd with sea urchin and broad beans<br>Poached vegetables with sakura shrimps<br>櫻花芝麻豆腐伴海膽及蠶豆<br>浸煮青菜伴櫻花蝦                                |
| 蒸物<br>Steamed Dish<br>蒸物 | 桜鯛道明寺包み玉地蒸し 銀餡・桜花<br>Steamed egg custard with sakura sea bream and sticky rice<br>蒸蛋伴櫻花鯛魚及糯米                                                                                                              |
| お造り<br>Sashimi<br>刺身     | 本日のおすすめ四種盛<br>Four kinds of assorted sashimi<br>雜錦刺身四款                                                                                                                                                    |
| 温物<br>Stewed Dish<br>煮物  | 和牛と春野菜の小鍋(和牛・白菜・葱・椎茸・小松菜・うるい・行者にんにく)<br>Wagyu and spring vegetables hotpot (Wagyu, vegetables and mushrooms)<br>和牛雜菜鍋(和牛、雜菜及冬菇)                                                                           |
| 主菜<br>Main Dish<br>主菜    | 目鯛幽奄焼 焼筍・三色団子・振り山椒・丸十・はじかみ<br>Grilled splendid alfonsino and bamboo shoots with yuzu paste<br>柚子醬燒目鯛魚及竹筍                                                                                                  |
| 食事<br>Rice<br>飯          | ちらし寿司 赤出し<br>(生雲丹・海老・蟹・帆立・いくら・縹鰯・錦紙玉子・胡瓜・桜でんぶ)<br>Chirashi sushi (sea urchin, shrimps, crabmeat, scallop, salmon roe and striped jack) served with red miso soup<br>雜錦魚生飯(海膽、海蝦、蟹肉、帶子、三文魚子及深海池魚)<br>配紅麵豉湯 |
| 水物<br>Dessert<br>甜品      | メロンと苺<br>桜ムース 桜ゼリーがけ<br>Greenhouse melon and strawberries<br>Sakura mousse with sakura jelly<br>溫室蜜瓜及士多啤梨<br>櫻花慕絲伴櫻花啫喱                                                                                    |

お一人様 per person 每位 HKD1,880

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。

三月料理長おまかせ懷石  
March Omakase Kaiseki  
三月廚師發辦懷石料理



|                           |                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 先付<br>Appetiser<br>前 菜    | 蓬胡麻豆腐 生雲丹・旨出汁・山葵<br>春野菜のお浸し 小松菜・たらの芽・うるい・行者にんにく<br>和牛と新玉葱 唐墨香煎・浅月<br>Mugwort sesame bean curd with sea urchin<br>Poached spring vegetables<br>Wagyu with onion and dried mullet roe<br>艾草芝麻豆腐伴海膽<br>浸煮春菜<br>和牛伴洋葱烏魚子乾          |
| 蒸物<br>Steamed Dish<br>蒸 物 | 鯛桜蒸し<br>道明寺・桜花・筍・菜の花・桜人参・露生姜・銀鮨<br>Japanese style steamed sakura sea bream with bamboo shoots and sticky rice<br>日式蒸櫻花鯛魚伴竹筍及糯米                                                                                                 |
| お造り<br>Sashimi<br>刺 身     | 本日のおすすめ四種盛<br>Four kinds of assorted sashimi<br>雜錦刺身四款                                                                                                                                                                         |
| 合肴<br>Stewed Dish<br>煮 物  | 蟹・湯葉・帆立・焼茄子 ベッ甲餡ゼリー・花穂<br>Japanese style stewed crabmeat, fresh bean curd skin, scallop and eggplants<br>日式煮蟹肉、鮮腐皮、帶子及茄子                                                                                                       |
| 主菜<br>Main Dish<br>主 菜    | 桜鱒えんどう焼 丸十・はじかみ<br>和牛照焼 アスパラ・フルーツトマト密煮<br>Grilled sakura masu with mashed green bean paste<br>Grilled Wagyu with teriyaki sauce<br>燒櫻花鱒魚伴扁豆蓉<br>汁燒和牛                                                                           |
| 寿司<br>Sushi<br>壽 司        | にぎり寿司（赤むつ・鰯・平貝・牡丹海老）<br>蟹アボカド巻 いくら添え 赤出し<br>Assorted sushi (rose sea bass, flounder, hiragai and Botan shrimp)<br>Crabmeat, avocado and salmon roe rolls served with red miso soup<br>雜錦壽司（赤睦、左口魚、平貝及牡丹蝦）<br>蟹肉、牛油果及三文魚子卷配紅麵豉湯 |
| 水物<br>Dessert<br>甜 品      | マスクメロンと苺<br>チーズムース オレンジソース掛け<br>Greenhouse melon and strawberries<br>Cheese mousse with orange sauce<br>溫室蜜瓜及士多啤梨<br>芝士慕絲伴橙醬                                                                                                   |

お一人様 per person 每位 HKD2,150

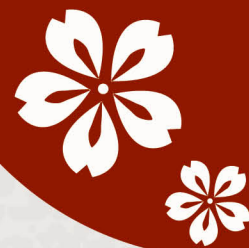
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。  
Please advise our associates if you have any food allergies.  
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

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。

# 三月季節のお勧め品

## Chef's Recommendation for March

### 三月廚師推介

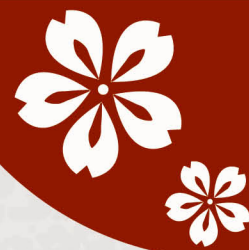


|                                 |                                                                                                | HKD<br>一品<br>per order<br>每客 |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                                 |                                                                                                | 時価<br>Market Price<br>時價     |
| きんき (塩焼 / 煮付) 400g              | Kinki (grilled/ stewed) (400g)<br>喜知次 (鹽焼 / 汁煮) (400 克)                                        |                              |
| 桜鱒えんどう焼                         | Grilled sakura masu<br>with mashed green bean paste<br>燒櫻花鱒魚伴扁豆蓉醬                              | 380                          |
| 目鯛幽奄焼                           | Grilled splendid alfonsino with yuzu paste<br>柚子醬燒目鯛魚                                          | 360                          |
| 鯛桜蒸し<br>道明寺・菜の花・筍<br>桜人参・露生姜・銀餡 | Japanese style steamed sakura sea bream<br>with bamboo shoots and sticky rice<br>日式蒸櫻花鯛魚伴竹筍及糯米 | 340                          |
| 里芋万十 べっ甲餡                       | Japanese style stewed mashed taro<br>日式煮芋頭蓉                                                    | 240                          |
| 蓬胡麻豆腐 生雲丹添え                     | Mugwort sesame bean curd with sea urchin<br>艾草芝麻豆腐伴海膽                                          | 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。

懷石  
Kaiseki  
懷石料理



HKD  
お一人様  
per person  
每客

料理長 おまかせ懷石  
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 和牛ステーキ懷石  
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 寿司天婦羅懷石  
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 野菜懷石  
Yase Vegetarian Kaiseki  
八瀬素菜懷石料理

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

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。

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.

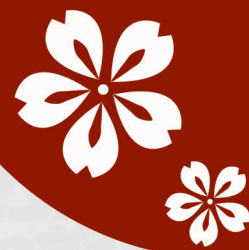
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

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。

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

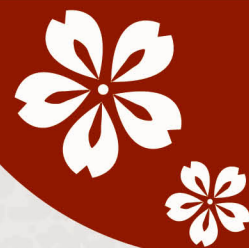
野菜一人前  
Assorted vegetables (per person)  
雜菜(一人份)

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。

酒菜  
Appetiser  
佐酒小食

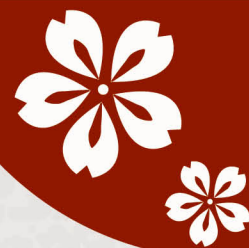


|         |                                                          | HKD<br>一品<br>per order<br>每客 |
|---------|----------------------------------------------------------|------------------------------|
| 和牛たたき   | Wagyu tataki<br>半焼和牛                                     | 980                          |
| 唐墨大根    | Dried mullet roe<br>烏魚子乾                                 | 400                          |
| ふぐ味酛干し  | Grilled mirin marinade dried fish<br>焼味酛魚乾               | 300                          |
| 酒盗チーズ   | Shuto cheese<br>酒盗芝士                                     | 300                          |
| 冷やしトマト  | Chilled greenhouse tomatoes<br>凍温室番茄                     | 280                          |
| いくら醤油漬  | Marinated salmon roe in soy sauce<br>醤油漬三文魚子             | 260                          |
| 出し巻玉子   | Pan-fried egg rolls<br>煎雞蛋卷                              | 240                          |
| 香の物盛合せ  | Assorted pickles<br>醬漬醃菜                                 | 240                          |
| 生湯葉と蟹   | Stewed bean curd skin with crabmeat<br>煮腐皮伴蟹肉            | 240                          |
| 枝豆      | Boiled soy beans<br>毛豆                                   | 210                          |
| 長芋特製醤油漬 | Japanese style marinated yam with soy sauce<br>日式醤油漬長芋   | 180                          |
| 香味野菜の冷奴 | Special cold bean curd<br>特製凍豆腐                          | 180                          |
| きんぴら牛蒡  | Japanese style sautéed burdock with soy sauce<br>日式醤油炒牛蒡 | 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。

お造り盛合せ  
Sashimi Platter  
刺身拼盤



料理長おまかせ盛合せ  
Omakase sashimi platter  
廚師推介刺身拼盤

HKD  
一品  
per order  
每客

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

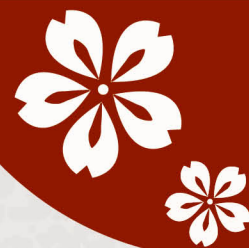
お造り盛合せ  
Assorted sashimi platter  
雜錦刺身拼盤

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。

お造り  
Sashimi  
刺身

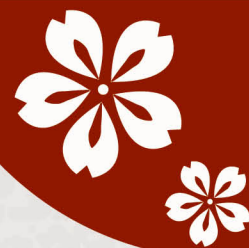


|              |                                                   | HKD<br>一品<br>per order<br>每客 |
|--------------|---------------------------------------------------|------------------------------|
| 伊勢海老         | Japanese spiny lobster<br>日本伊勢龍蝦                  | 1,900                        |
| 和牛           | Wagyu<br>和牛                                       | 980                          |
| 雲丹           | Sea urchin<br>海膽                                  | 750                          |
| 牡丹海老         | Botan shrimp<br>牡丹蝦                               | 700                          |
| あじ           | Saurel<br>池魚                                      | 680                          |
| 平目（造り / 薄造り） | Flounder (sashimi/ thinly-sliced)<br>左口魚（刺身 / 薄切） | 600 / 670                    |
| 赤貝           | Ark shell<br>赤貝                                   | 550                          |
| 縞鰯           | Striped jack<br>深海池魚                              | 480                          |
| 浜地           | Yellowtail<br>油甘魚                                 | 480                          |

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。

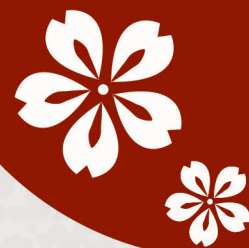
お造り  
Sashimi  
刺身



|              |                                                    | HKD<br>一品<br>per order<br>每客 |
|--------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 北寄貝          | Surf clam<br>北寄貝                                   | 540                          |
| 烏賊           | Squid<br>魷魚                                        | 450                          |
| 鯛 (造り / 薄造り) | Sea bream (sashimi/ thinly-sliced)<br>鯛魚 (刺身 / 薄切) | 440 / 520                    |
| 蛸            | Octopus<br>八爪魚                                     | 420                          |
| 甘海老          | Sweet shrimp<br>甜蝦                                 | 370                          |
| 帆立           | Scallop<br>帶子                                      | 350                          |
| サーモン         | Salmon<br>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

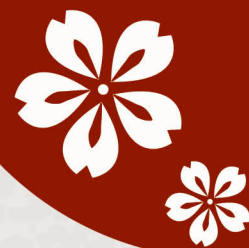
HKD  
2 貫  
2 pieces  
兩件

|      |                     |     |
|------|---------------------|-----|
| 雲丹   | Sea urchin<br>海膽    | 550 |
| 赤貝   | Ark shell<br>赤貝     | 530 |
| 牡丹海老 | Botan shrimp<br>牡丹蝦 | 350 |
| いくら  | Salmon roe<br>三文魚子  | 330 |
| 車海老  | Boiled shrimp<br>熟蝦 | 300 |
| 帆立   | Scallop<br>帶子       | 220 |
| 蟹    | Crabmeat<br>蟹肉      | 220 |
| 鰻    | Eel<br>鰻魚           | 200 |
| 甘海老  | Sweet shrimp<br>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

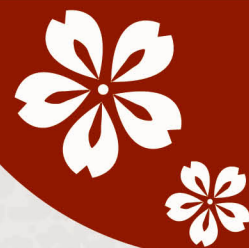


|      |                        | HKD<br>2 貫<br>2 pieces<br>兩件 |
|------|------------------------|------------------------------|
| 平目   | Flounder<br>左口魚        | 190                          |
| 蛸    | Octopus<br>八爪魚         | 190                          |
| 縹鰺   | Striped jack<br>深海池魚   | 160                          |
| 浜地   | Yellowtail<br>油甘魚      | 160                          |
| 烏賊   | Squid<br>魷魚            | 160                          |
| 飛子   | Flying fish roe<br>飛魚子 | 160                          |
| 鯛    | Sea bream<br>鯛魚        | 150                          |
| サーモン | Salmon<br>三文魚          | 120                          |
| 玉子   | Egg<br>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



卷寿司 / 手卷寿司

Maki Sushi / Temaki Sushi

壽司卷 / 手卷

HKD  
一品  
per order  
每客

嵯峨野特製海鮮卷

Sagano special seafood rolls  
嵯峨野特製海鮮卷

680

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

ソフトシェル卷 / 手卷

Soft shell crab rolls / hand roll  
軟殼蟹卷 / 手卷

300 / 220

海老天ハリハリ卷

Prawn tempura and vegetable rolls  
海蝦天婦羅雜菜卷

280

納豆卷

Preserved bean rolls  
納豆卷

160

かんぴょう卷

Dried gourd rolls  
乾瓢卷

140

梅紫蘇卷

Plum and perilla rolls  
酸梅紫蘇葉卷

140

かっぱ卷

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。

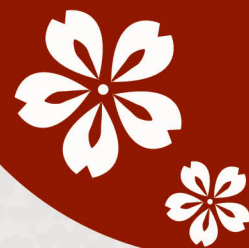
All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

## 煮物

### Stewed Dish

## 煮物



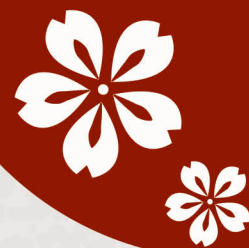
HKD  
一品  
per order  
每客

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

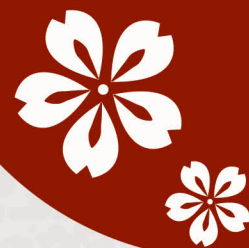
燒物  
Grilled Dish  
燒物



|                                                                         | HKD<br>一品<br>per order<br>每客 |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 特上和牛網燒<br>Deluxe Wagyu sirloin amiyaki<br>特上和牛網燒                        | 1,600                        |
| 日本產鰻（白燒 / 蒲燒）<br>Barbecued Japanese eel (salt/ sauce)<br>燒日本鰻魚（鹽燒 / 蒲燒） | 1,100                        |
| 金目鯛一夜干し<br>Grilled dried alfonso<br>燒金目鯛魚乾                              | 880                          |
| 浜地頭塩燒<br>Grilled yellowtail head with salt<br>鹽燒油甘魚頭                    | 700                          |
| 銀鱈西京燒<br>Grilled silver cod with miso paste<br>西京醬燒銀鱈魚                  | 500                          |
| 黑豚香味燒<br>Sautéed black pork with garlic sauce<br>蒜蓉汁炒黑毛豬肉               | 380                          |
| 鶏もも燒（照燒 / 塩燒）<br>Grilled chicken (teriyaki sauce/ salt)<br>雞肉（照燒 / 鹽燒）  | 380                          |
| 茄子田楽<br>Grilled eggplants with miso paste<br>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。



## 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

吉列黒毛豬扒

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。

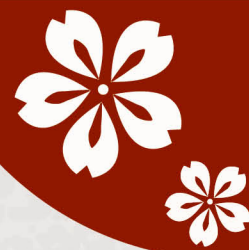
Please advise our associates if you have any food allergies.

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。



## 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

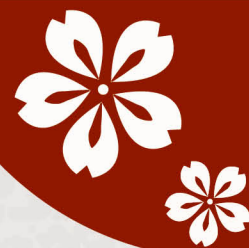
キャベツと水菜の塩昆布和え  
Japanese style marinated cabbage and mizuna with salt and kobu  
日式鹽味昆布醃生菜及水菜

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）

1,250

Grilled deluxe Wagyu rice  
Served with miso soup and pickles  
特上和牛飯  
配麵豉湯及醃菜

日本産鰻重（吸物・香の物付）

1,120

Barbecued Japanese eel rice  
Served with clear soup and pickles  
焼日本鰻魚飯  
配清湯及醃菜

黒豚ロースカツ重（味噌汁・香の物付）

500

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

天重（味噌汁・香の物付）

420

Prawn tempura rice  
Served with miso soup and pickles  
大蝦天婦羅飯  
配麵豉湯及醃菜

御飯セット

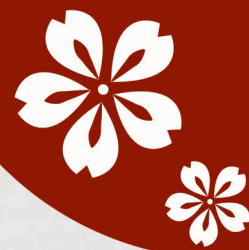
180

Steamed rice with miso soup and pickles  
白飯、麵豉湯及醃菜

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

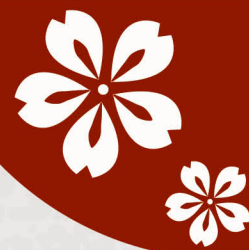
野菜うどん / 稲庭うどん / そば  
Vegetable udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles  
雜菜烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵 300

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。

デザート  
Dessert  
甜品



果物盛合せ  
Seasonal fruits  
時令水果

HKD  
一品  
per order  
每客

時価  
Market Price  
時價

日本産マスクメロン  
Japanese musk melon  
日本温室蜜瓜

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 黒蜜添え  
Kuzukiri with black sugar syrup  
葛絲伴黑糖醬

180

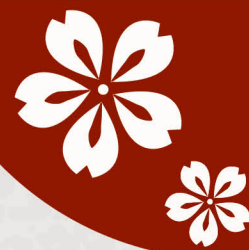
アイスクリーム  
Ice cream  
雪糕

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。

## 鉄板焼コース Teppanyaki Set 鐵板燒套餐



松

Matsu Deluxe Beef Teppanyaki Set  
松 特上牛肉鐵板燒套餐

オーストラリア牛  
Australian Beef  
澳洲牛肉

1,900

HKD  
お一人様  
per person  
每位  
日本和牛  
Japanese Wagyu  
日本和牛

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 / 西冷薄焼)、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 / 西冷薄焼)、炒雜菜・蟹肉炒飯 / 麵・麵豉湯・醃菜・甜品

梅

Ume Seafood Teppanyaki Set  
梅 海鮮鐵板燒套餐

HKD  
お一人様  
per person  
每位

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。

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/西冷薄焼）(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/西冷薄焼）(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。

## 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。

## 鉄板焼 Teppanyaki 鐵板燒

その他  
Other  
其他

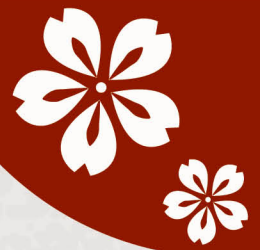
HKD  
一品  
per order  
每客

|          |                               |     |
|----------|-------------------------------|-----|
| 雲丹焼飯     | Sea urchin fried rice<br>海膽炒飯 | 500 |
| 海鮮焼そば    | Seafood fried noodles<br>海鮮炒麵 | 350 |
| 野菜炒め     | Sautéed vegetables<br>炒雜菜     | 270 |
| 蟹焼飯      | Crabmeat fried rice<br>蟹肉炒飯   | 250 |
| ガーリックライス | Garlic fried rice<br>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



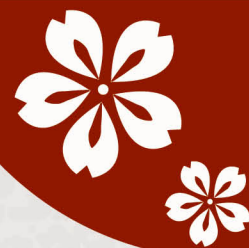
|                                                     | HKD<br>グラス<br>per glass<br>每杯 | HKD<br>ボトル<br>per bottle<br>每瓶 |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| シャンパン<br>Champagne 香檳                               |                               |                                |
| Lanson Le Black Création Brut NV                    | 165                           | 600                            |
| スパークリングワイン<br>Sparkling 氣泡酒                         |                               |                                |
| Zonin Prosecco Brut NV, Italy                       | 98                            | 365                            |
| 白ワイン<br>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<br>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<br>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



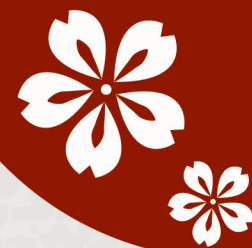
|                                         | HKD<br>380ml<br>380 毫升 | HKD<br>700ml<br>700 毫升  |
|-----------------------------------------|------------------------|-------------------------|
| <b>生ビール</b>                             |                        |                         |
| <b>Draught Beer 生啤</b>                  |                        |                         |
| Suntory The Premium Malt's Gold, Japan  | 72                     | 98                      |
| Suntory The Premium Malt's Black, Japan | 72                     | 98                      |
|                                         |                        | ボトル<br>per bottle<br>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



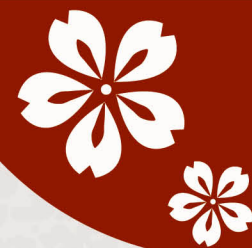
|                                                                             | HKD<br>グラス<br>per glass<br>每杯 |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Cosmopolitan<br>Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice              | 98                            |
| Daiquiri<br>Rum, lemon juice, simple syrup, choice of fruit                 | 98                            |
| Martini<br>Gin/ Vodka, dry vermouth, olive                                  | 98                            |
| Mojito<br>Rum, fresh lime, soda water, sugar, fresh mint                    | 98                            |
| Margarita<br>Tequila, Triple sec, lemon juice, simple syrup, salt rim       | 98                            |
| Pina Colada<br>Rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk, simple syrup | 98                            |
| Sex on the Beach<br>Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice  | 98                            |
| Bellini<br>Peach liqueur, Champagne                                         | 165                           |
| Kir Royal<br>Crème de cassis, Champagne                                     | 165                           |
| Mimosa<br>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 乾酒

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 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

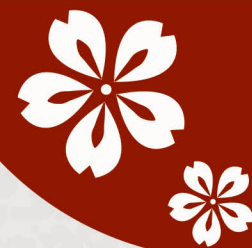
|                 |    |
|-----------------|----|
| Bacardi (White) | 98 |
| Myer's (Dark)   | 98 |

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

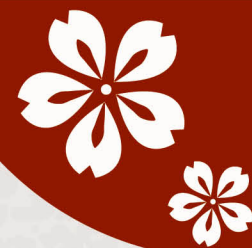
|                     |     |
|---------------------|-----|
| Taketsuru Pure Malt | 135 |
| Hibiki Harmony      | 188 |

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



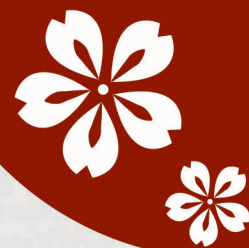
HKD  
グラス  
per glass  
每杯

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lychee Lemonade<br>Lychee purée, fresh lemon juice, soda water, simple syrup              | 95 |
| Orange Squash<br>Fresh orange juice, soda water, simple syrup                             | 95 |
| Pineapple Cooler<br>Pineapple juice, soda water, simple syrup                             | 95 |
| Ray of Sunshine<br>Fresh orange juice, pineapple juice, cranberry juice, fresh lime juice | 95 |
| Virgin Colada<br>Coconut milk, pineapple juice, simple syrup                              | 95 |
| Virgin Mojito<br>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。