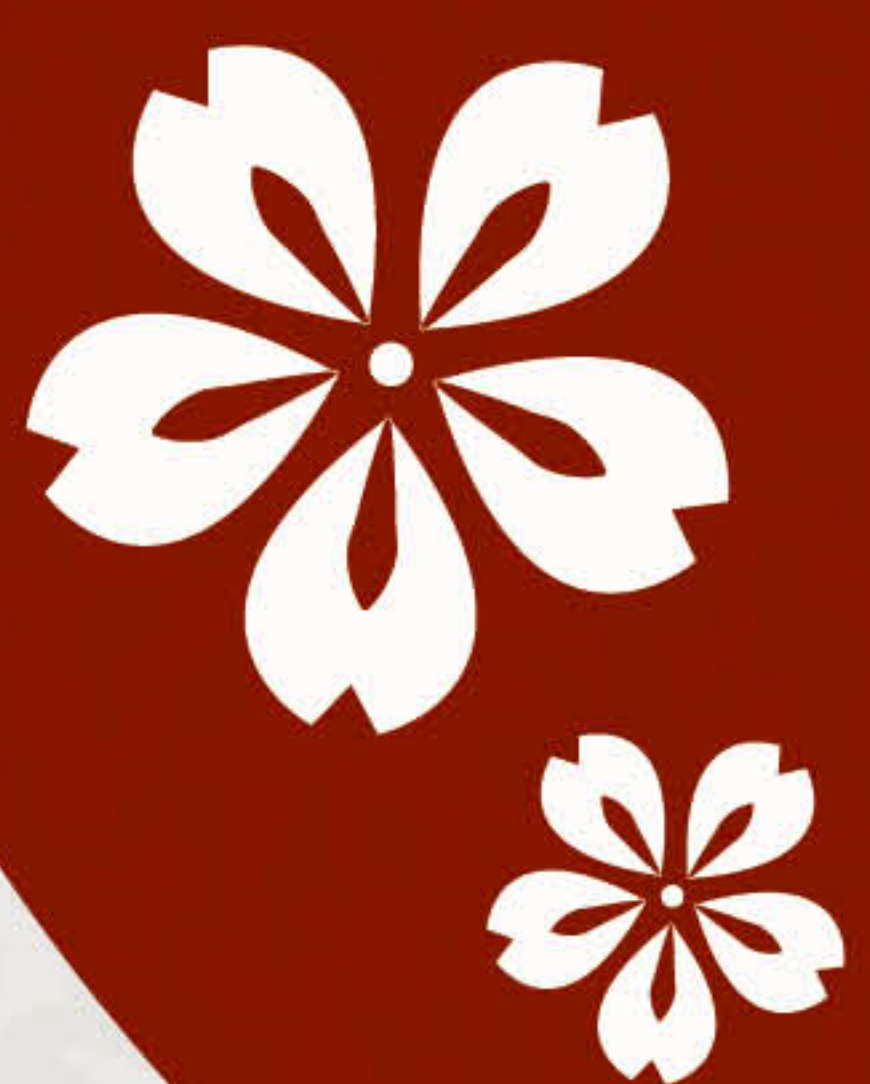


嵯峨野 *Sagano*



ディナーメニュー

DINNER
MENU

Your Delightful Dining Experience is in Safe Hands

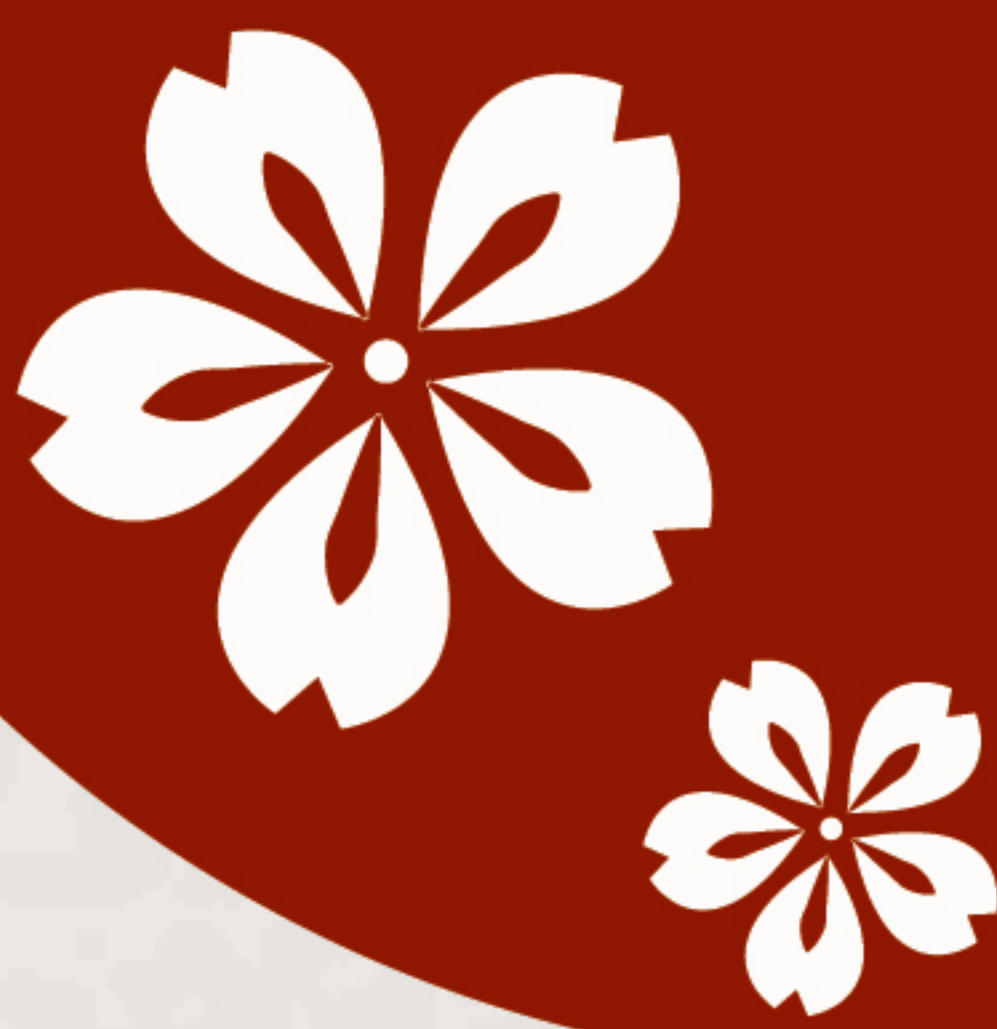
稱心・安心

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. Our culinary team is 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。經驗豐富的廚師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

夜のスペシャルセット
Set Dinner Specials
特惠晚膳套餐



お一人様
per person 每位
750

籠盛セット

Seasonal Kagomori Set Dinner
季節套餐

前菜・お造り・生湯葉餡かけ・籠盛（豚肉ハリハリ煮・地鶏照焼・帆立アーモンド揚げ・蟹酢）
御飯・香の物・味噌汁・マスクメロン

Appetiser, sashimi, stewed fresh bean curd skin, main dish (Japanese style stewed pork, grilled chicken, deep-fried scallop with almond and crabmeat with vinegar sauce), steamed rice, miso soup, pickles, greenhouse melon

前菜、刺身、煮新鮮腐皮、主菜（日式煮豬肉、燒雞肉、炸帶子伴杏仁、蟹肉伴醋汁）、白飯、麵豉湯、醃菜、溫室蜜瓜

沖縄県産 車海老天婦羅と肉うどんセット

Okinawa Prawn Tempura and Beef Udon Set Dinner
沖縄縣海蝦天婦羅及牛肉烏冬套餐

前菜・お造り・鯖塩焼・沖縄県産車海老と野菜天婦羅盛合せ・もずく酢
牛肉（うどん／稲庭うどん／そば）・マスクメロン

Appetiser, sashimi, grilled salted mackerel, Okinawa prawn and vegetable tempura, sea moss with vinegar sauce, beef udon/ soba noodles/ thin inaniwa udon, greenhouse melon

前菜、刺身、鹽燒鯖魚、沖縄縣海蝦及雜菜天婦羅、水雲伴醋汁、牛肉烏冬／蕎麥麵／稻庭幼烏冬、溫室蜜瓜

ばら散らし寿司セット

Assorted Diced Sashimi on Rice Set Dinner
雜錦角切魚生飯套餐

前菜・お造り・鰻蒲焼・ずわい蟹と野菜の小鍋
ばら散らし寿司・マスクメロン

Appetiser, sashimi, grilled eel, Zuwai crabmeat and vegetable hotpot, assorted diced sashimi on rice, greenhouse melon

前菜、刺身、燒鰻魚、松葉蟹肉及雜菜鍋、雜錦角切魚生飯、溫室蜜瓜

北海道産 ほっけ一夜干し燻製と豚丼セット

Smoked Grilled Hokkaido Dried Atka Mackerel and Sautéed Hokkaido Pork on Rice Set Dinner
北海道煙燻燒花魚及豬肉飯套餐

前菜・お造り・煮物・北海道産ほっけ一夜干し燻製・粒貝酢の物
北海道産豚丼・香の物・味噌汁・マスクメロン

Appetiser, sashimi, stewed dish, smoked grilled dried Atka mackerel, conch with vinegar sauce, sautéed Hokkaido pork with garlic sauce on rice, miso soup, pickles, greenhouse melon

前菜、刺身、煮物、煙燻燒花魚、粒貝伴醋汁、蒜蓉汁炒北海道豬肉飯、麵豉湯、醃菜、溫室蜜瓜

上記セットを二つご注文毎に鮑の鉄板焼を一つサービスいたします。
A complimentary Teppanyaki abalone will be offered for every order of two set dinners.
凡惠顧兩份特惠套餐，贈送鐵板燒鮑魚一隻。

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。

以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます
These promotional prices are not applicable to any discount privileges.
以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。

[寿司カウンター] おまかせセットディナー
Sushi Omakase Dinner
廚師發辦壽司晚膳套餐

先付
Appetiser
前 菜

季節の先付
Assorted appetisers
雜錦前菜

お造り
Sashimi
刺 身

本日のおすすめ造り三種
Three kinds of assorted sashimi
雜錦刺身三款

焼物
Grilled Dish
焼 物

オーストラリア牛とフォアグラの鉄板焼 又は 季節の焼魚
Australian beef and duck foie gras/ grilled seasonal fish
澳洲牛肉及鴨肝 / 時令焼魚

寿司
Sushi
壽 司

寿司盛り合わせ（八貫） 季節の吸物
Eight pieces of assorted sushi served with seasonal clear soup
雜錦壽司八款配時令清湯

水物
Dessert
甜 品

季節の品
Seasonal dessert
時令甜品

お一人様 per person 每位 HKD980

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。

以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます。
This promotional price is not applicable to any discount privileges.
以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。



[寿司カウンター] 特上おまかせセットディナー
Deluxe Sushi Omakase Dinner
特上廚師發辦壽司晚膳套餐

先付
Appetiser
前 菜

季節の先付
Assorted appetisers
雜錦前菜

お造り
Sashimi
刺 身

本日のおすすめ造り五種
Five kinds of assorted sashimi
雜錦刺身五款

焼肴
Grilled Dish
焼 物

和牛とフォアグラの鉄板焼 又は 季節の焼魚
Wagyu and duck foie gras / grilled seasonal fish
和牛及鴨肝 / 時令焼魚

寿司
Sushi
壽 司

寿司盛り合わせ（八貫） 季節の吸物
Eight pieces of deluxe sushi served with seasonal clear soup
特選雜錦壽司八款配時令清湯

水物
Dessert
甜 品

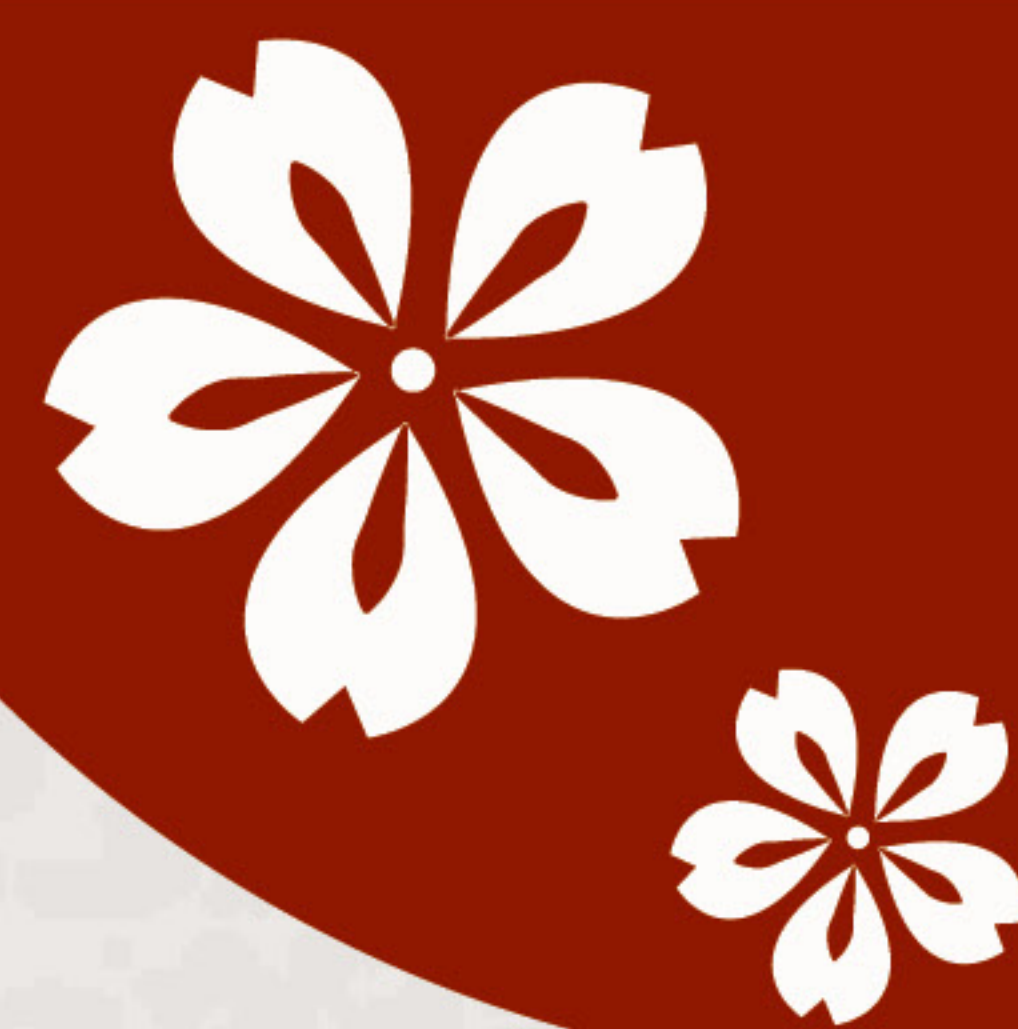
マスクメロンとアイスクリーム
Greenhouse melon and ice cream
溫室蜜瓜及雪糕

お一人様 per person 每位 HKD1,280

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

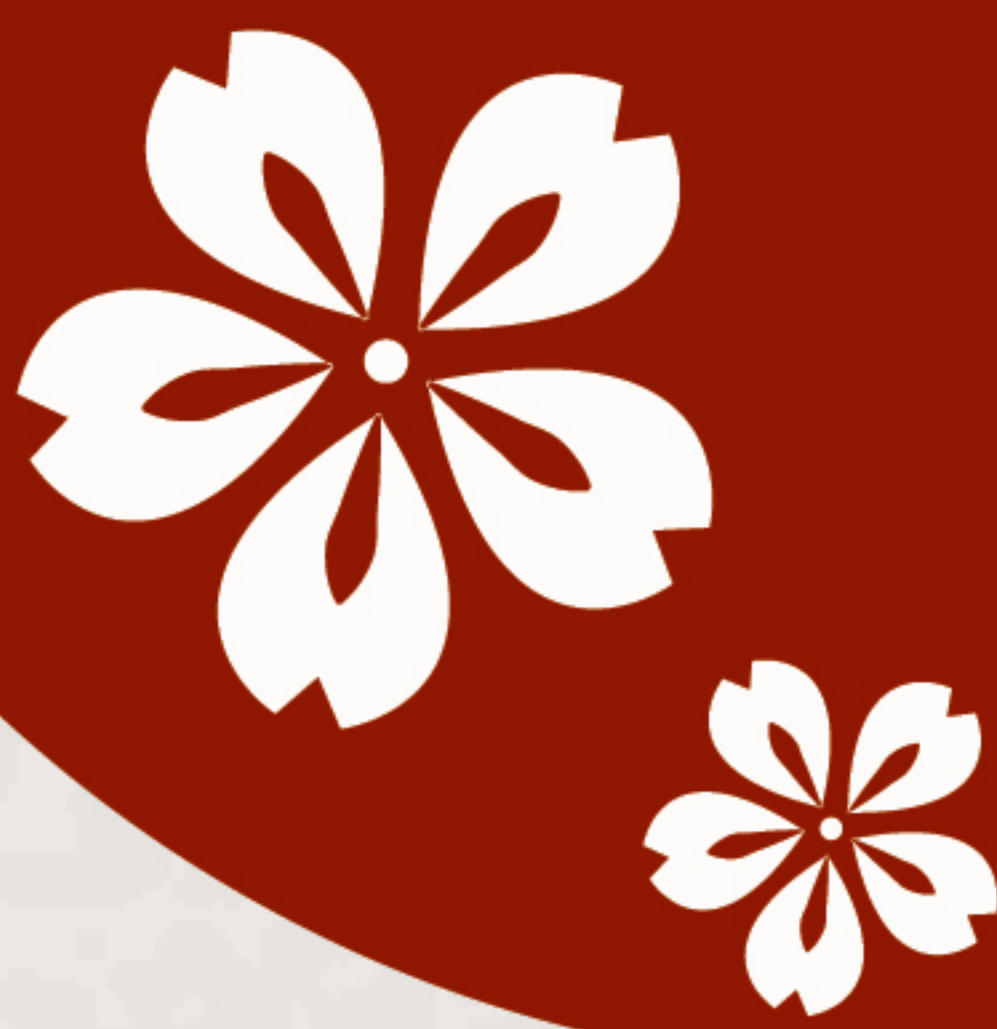
以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます。
This promotional price is not applicable to any discount privileges.
以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。



五月季節のお勧め品

Chef's Recommendation for May

五月廚師推介



		HKD 一品 per order 每客
		時価 Market Price 時價
きんき（塩焼 / 煮付）500g	Kinki (grilled/ stewed) (500g) 喜知次(鹽焼/汁煮)(500 克)	
和牛湯引き 胡麻ぽん酢	Poached Wagyu with sesame vinegar sauce 半灼和牛伴芝麻醋汁	350
若鮎塩焼（2 匹）	Grilled sweet smelt with salt 鹽焼鮎魚	320
ずわい蟹と野菜の小鍋	Zuwai crabmeat and vegetable hotpot 松葉蟹肉雜菜鍋	280
炙り水蛸と焼万願寺唐辛子	Lightly-grilled octopus and grilled Manganji peppers 火炙八爪魚及燒辣味青椒仔	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。

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
黒毛豬肉 200 克

450

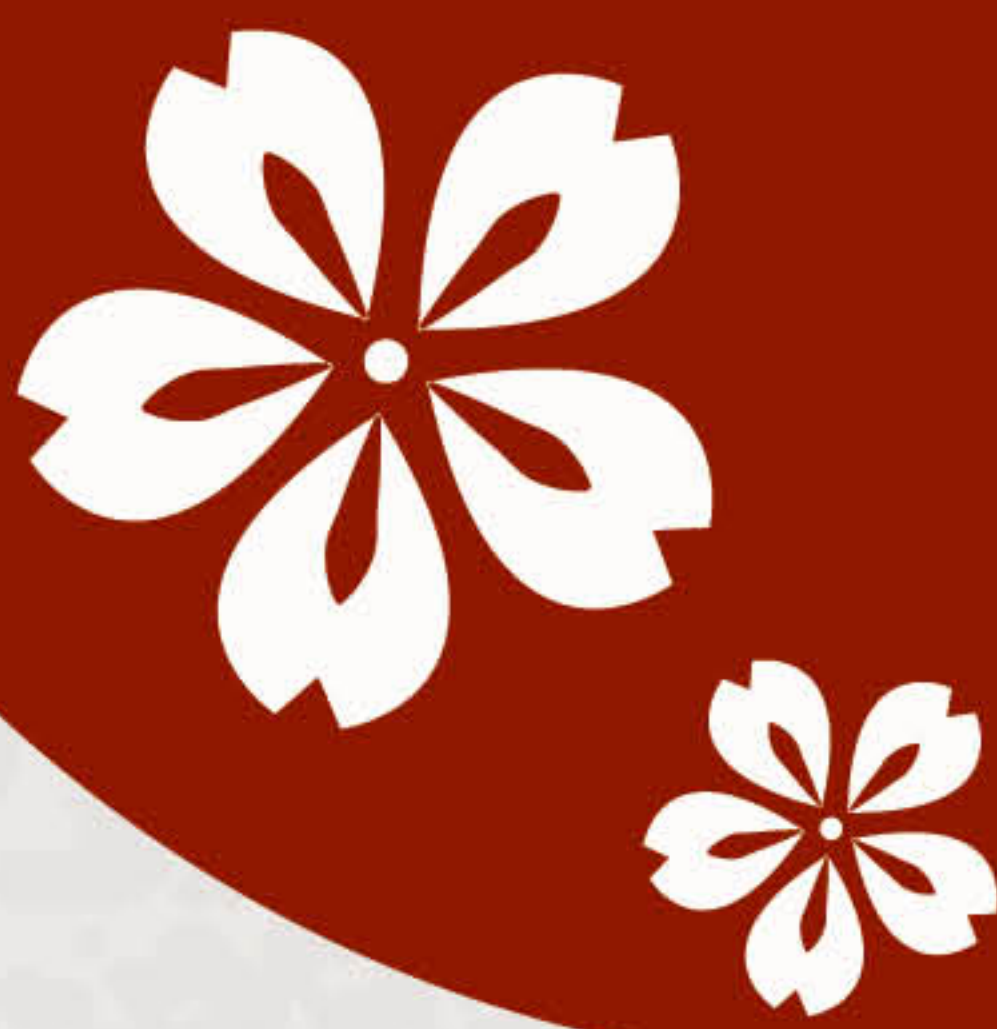
野菜一人前
Assorted vegetables (per person)
雜菜 (一人份)

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

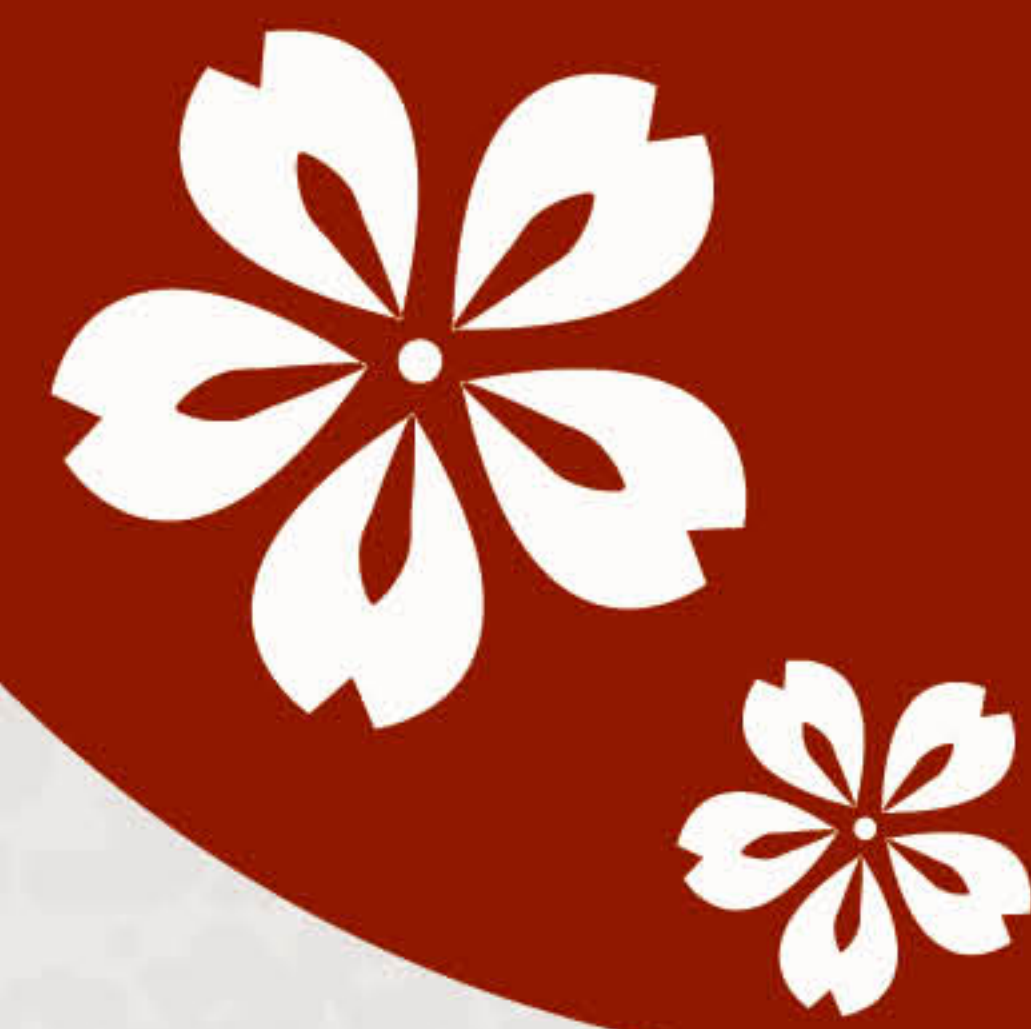


		HKD 一品 per order 每客
和牛たたき	Wagyu tataki 半焼和牛	980
唐墨大根	Dried mullet roe 烏魚子乾	400
ふぐ味醂干し	Grilled mirin marinade dried fish 焼味醂魚乾	300
酒盗チーズ	Shuto cheese 酒盗芝士	300
冷やしトマト	Chilled greenhouse tomatoes 凍温室番茄	280
いくら醤油漬	Marinated salmon roe in soy sauce 醤油漬三文魚子	260
出し巻玉子	Pan-fried egg rolls 煎雞蛋卷	240
香の物盛合せ	Assorted 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 日式醤油漬長芋	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

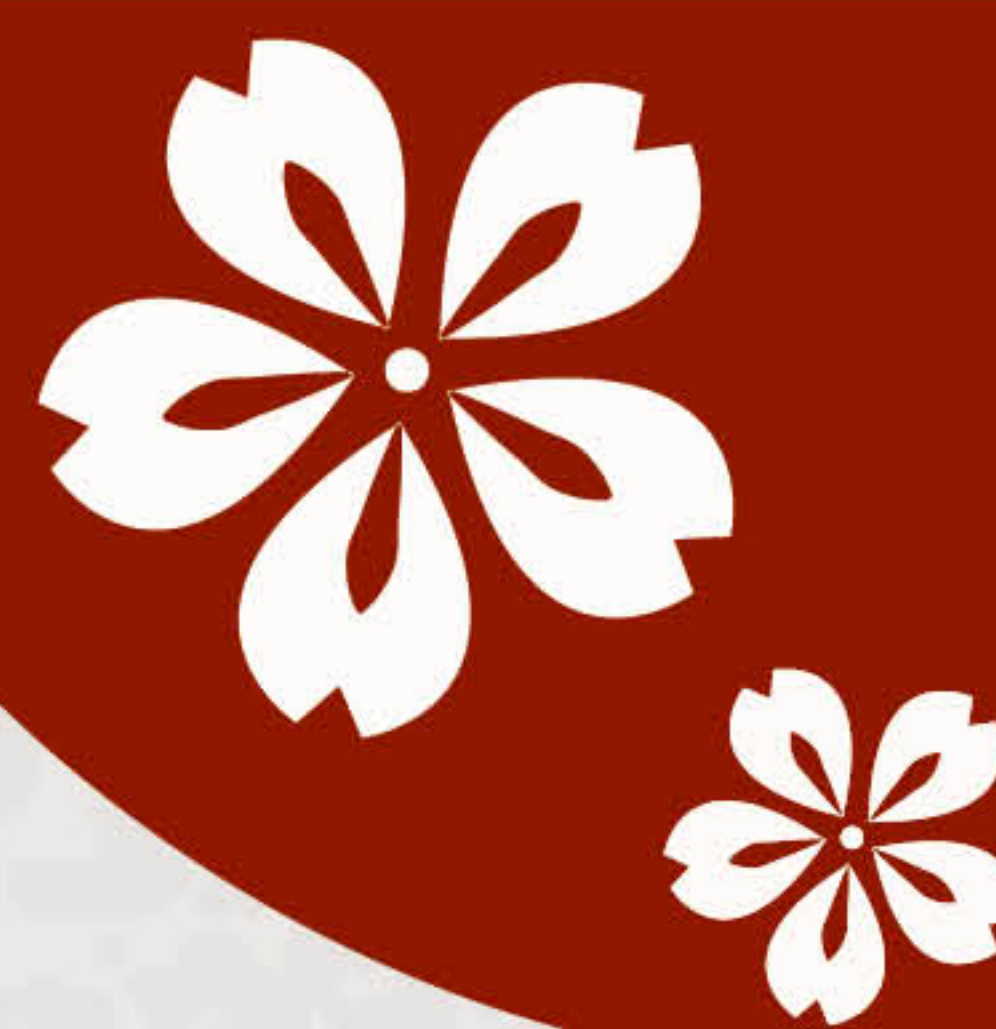
お造り盛合せ
Assorted sashimi platter
雜錦刺身拼盤

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

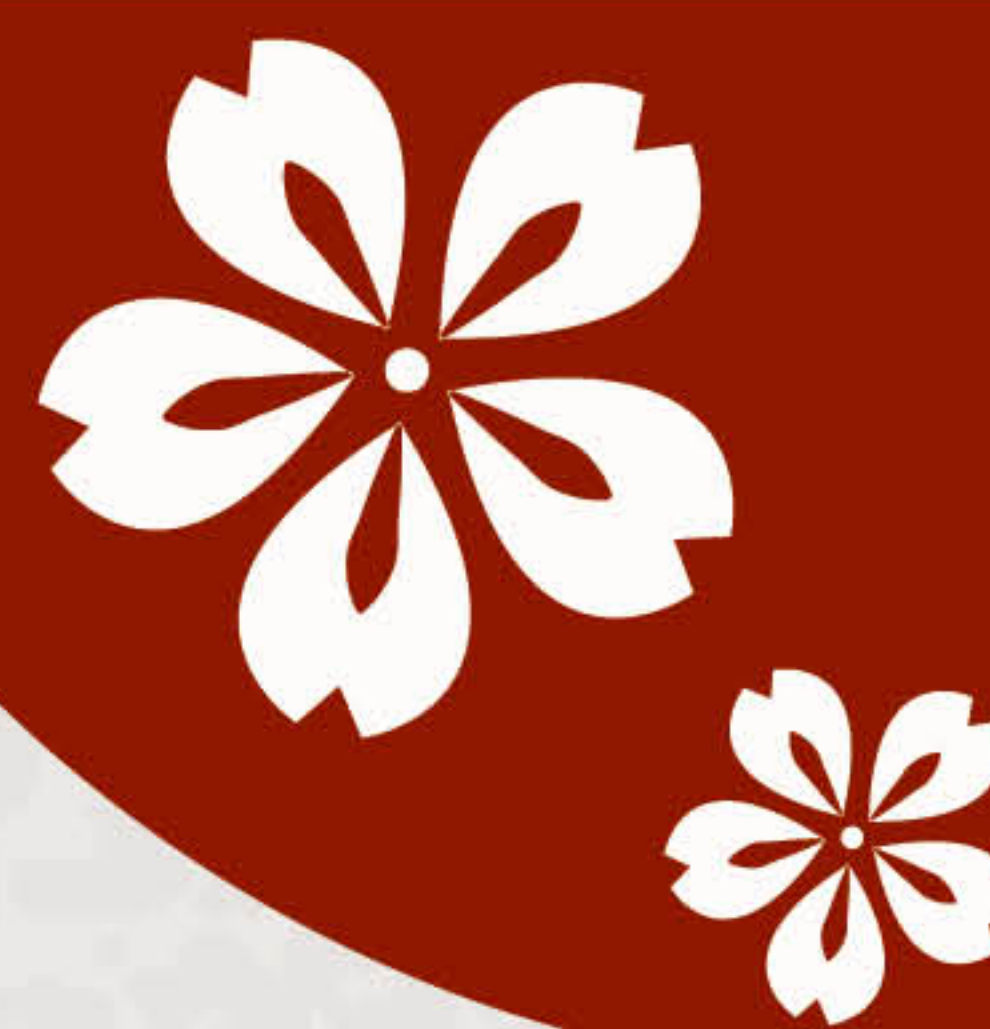


		HKD 一品 per order 每客
伊勢海老	Japanese spiny lobster 日本伊勢龍蝦	1,900
とろ	Fatty tuna 吞拿魚腩	1,200
和牛	Wagyu 和牛	980
雲丹	Sea urchin 海膽	750
牡丹海老	Botan shrimp 牡丹蝦	700
あじ	Saurel 池魚	680
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	600
平目（造り / 薄造り）	Flounder (sashimi/ thinly-sliced) 左口魚（刺身 / 薄切）	600 / 670
赤貝	Ark shell 赤貝	550

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 一品 per order 每客
縞鰯	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
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

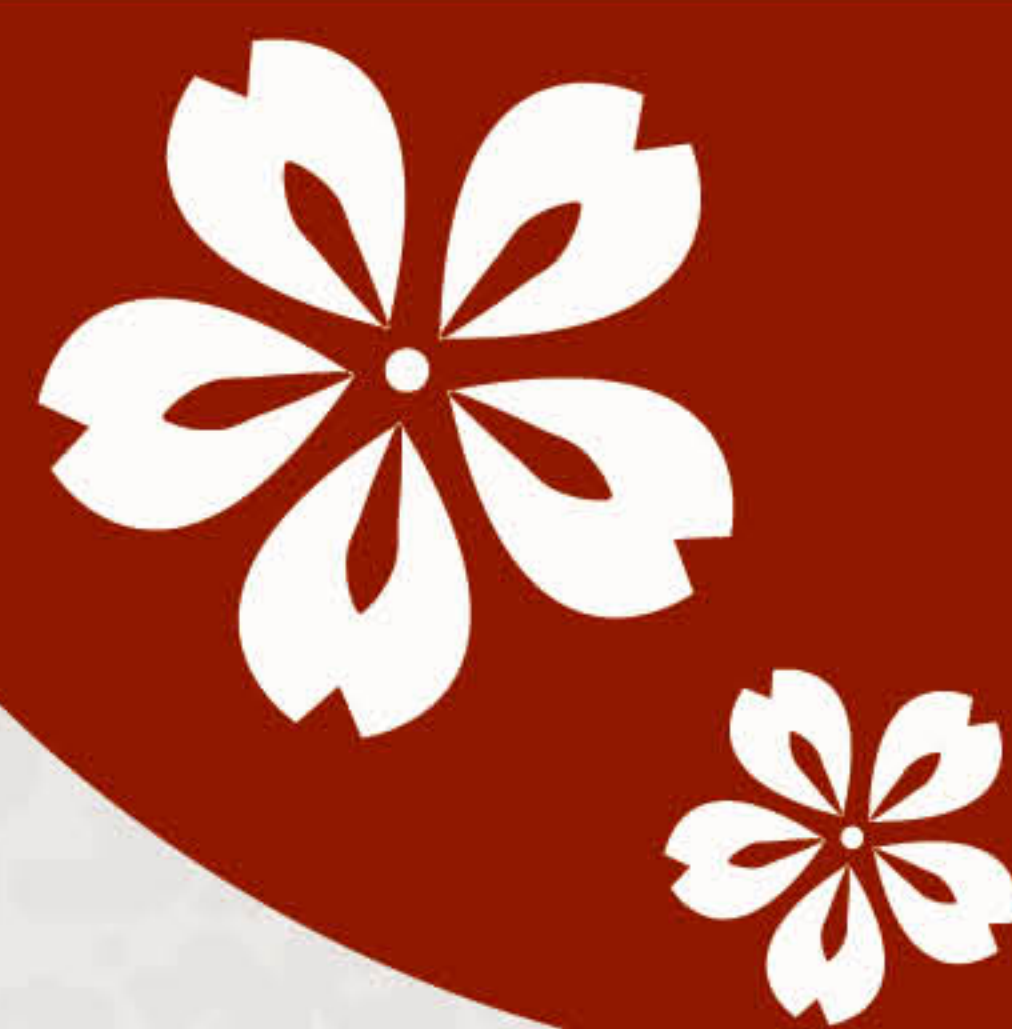
Sweet shrimp
甜蝦

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

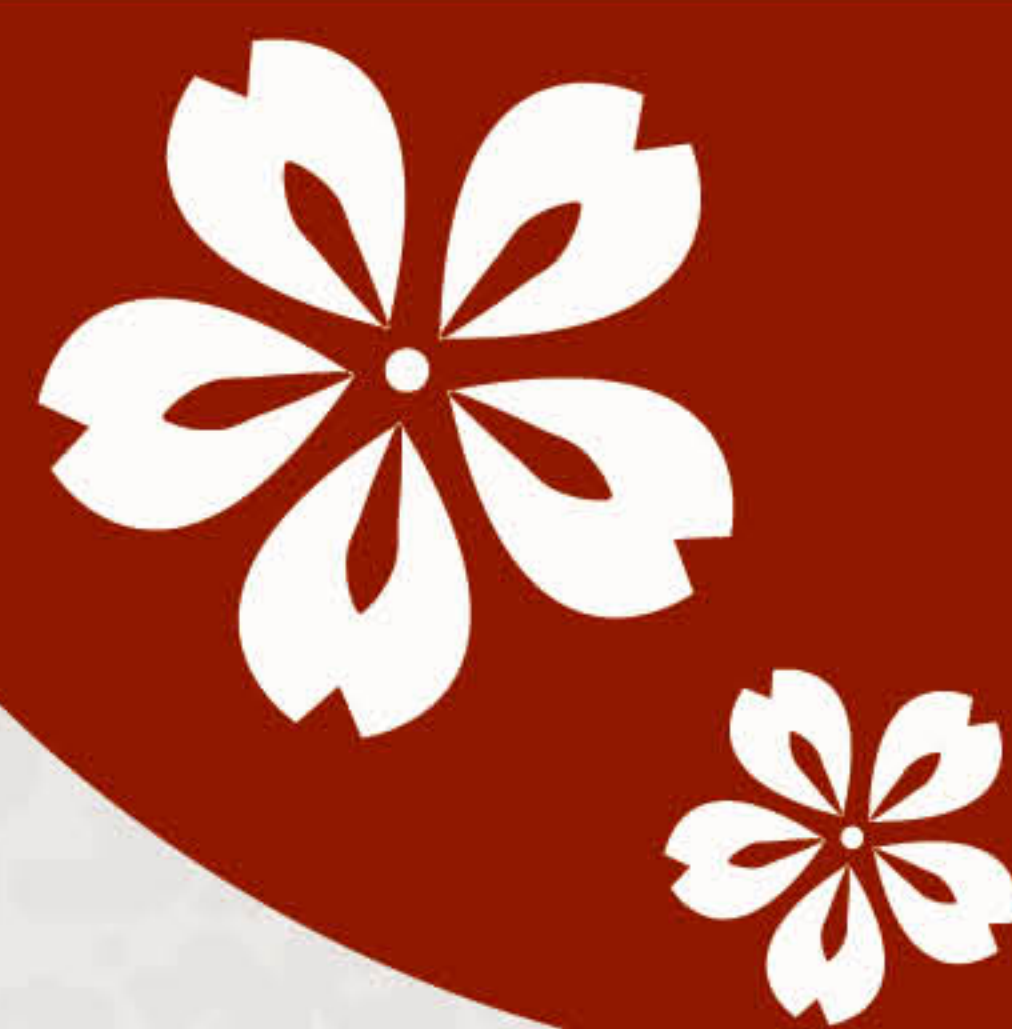


		HKD 2 貫 2 pieces 兩件
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	200
平目	Flounder 左口魚	190
蛸	Octopus 八爪魚	190
縞鰯	Striped jack 深海池魚	160
浜地	Yellowtail 油甘魚	160
烏賊	Squid 魷魚	160
飛子	Flying fish roe 飛魚子	160
鯛	Sea bream 鯛魚	150
サーモン	Salmon 三文魚	120
玉子	Egg 雞蛋	80

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

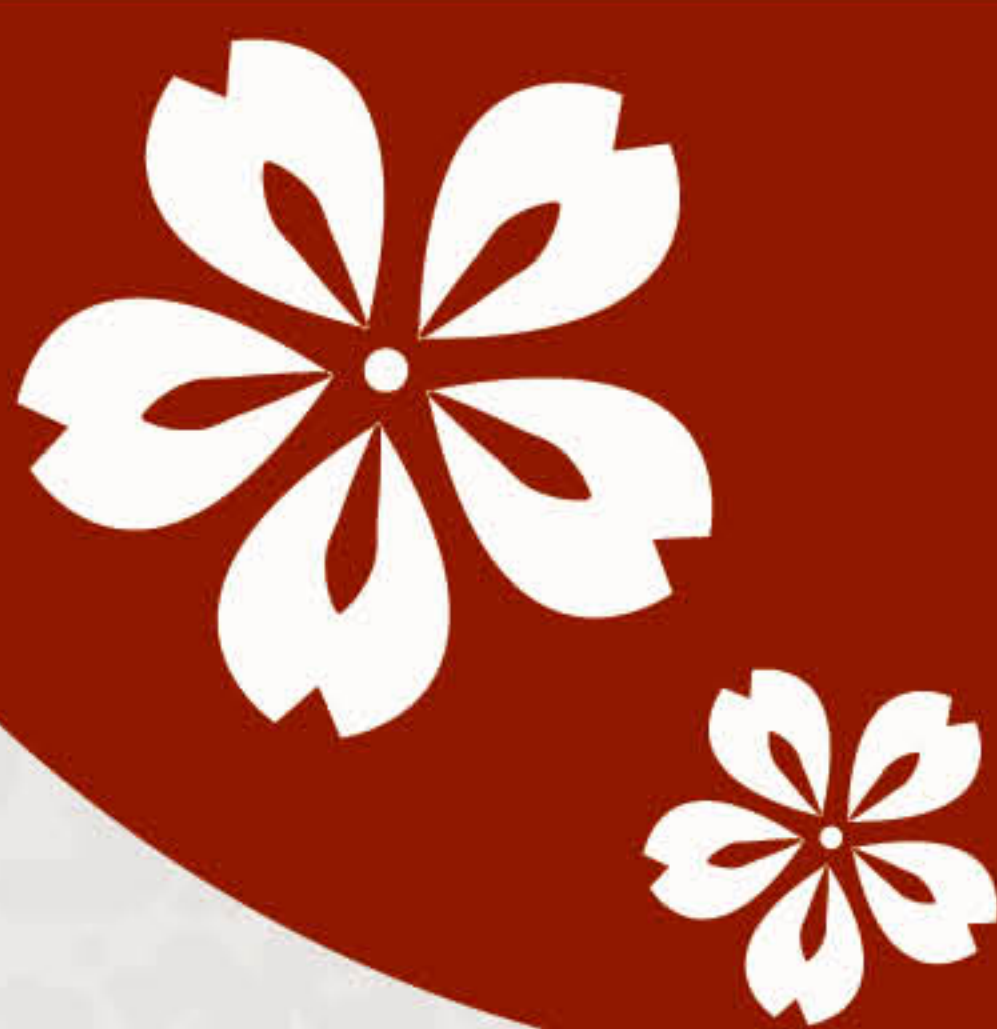


卷寿司 / 手卷寿司 Maki Sushi / Temaki Sushi 壽司卷 / 手卷		HKD 一品 per order 每客
嵯峨野特製海鮮卷	Sagano special seafood rolls 嵯峨野特製海鮮卷	680
葱とろ卷	Minced fatty tuna and spring onion rolls 葱免治吞拿魚腩卷	370
太卷	Futomaki (large rolls) 太卷	300
カリフォルニア卷 / 手卷	California rolls / hand roll 加州卷 / 手卷	300 / 220
ソフトシェル卷 / 手卷	Soft shell crab 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
鉄火卷	Tuna rolls 鐵火卷	240
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
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

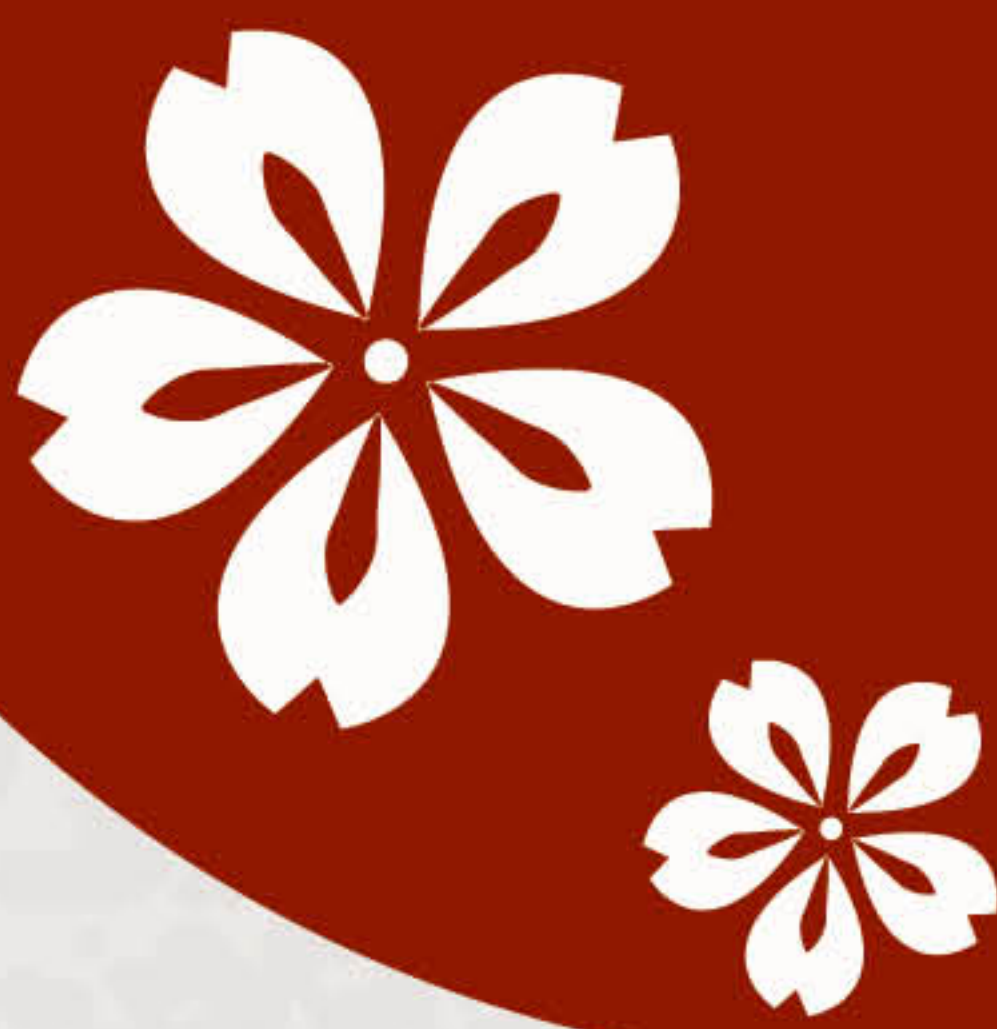
鰻柳川鍋
Stewed eel with burdock and egg in a pot
煮鰻魚牛蒡滑蛋鍋
430

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。

焼物
Grilled Dish
焼物

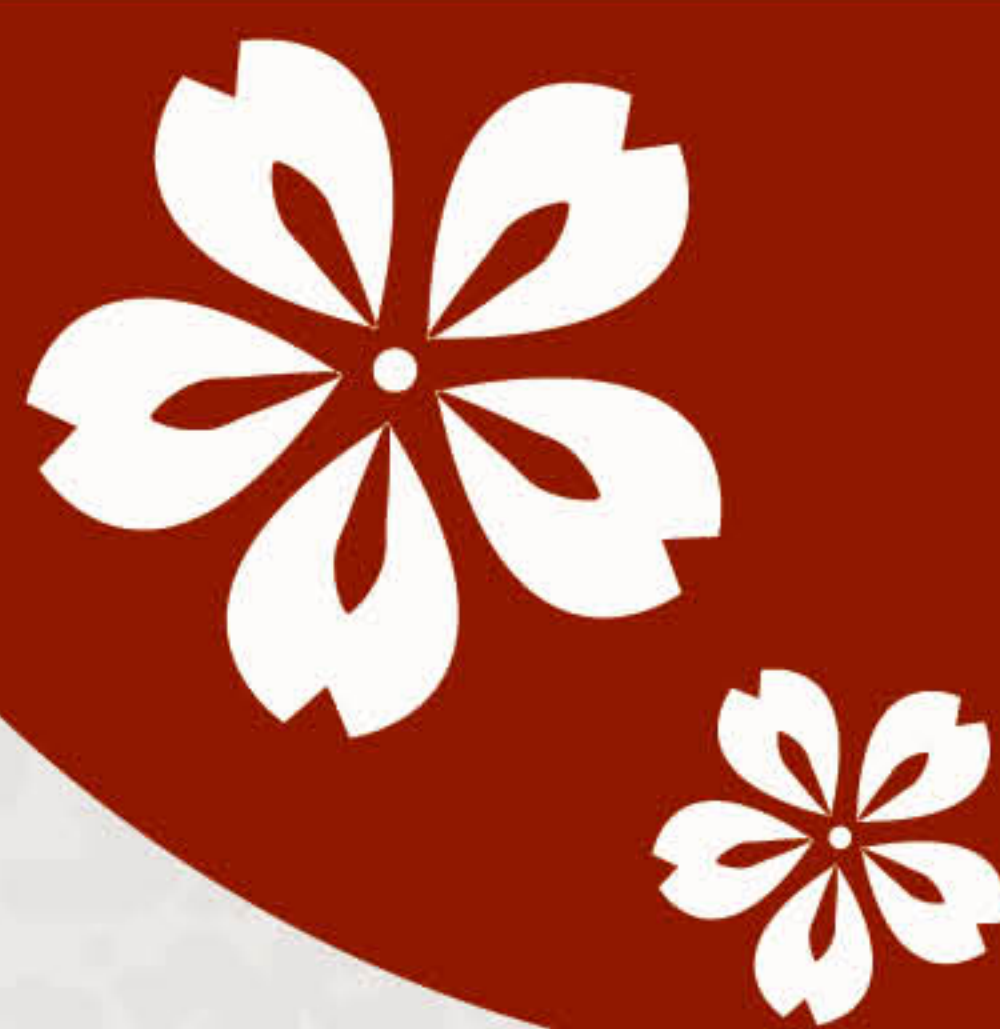


	HKD 一品 per order 每客
特上和牛網焼 Deluxe Wagyu sirloin amiyaki 特上和牛網焼	1,600
日本産鰻（白焼 / 蒲焼） Barbecued Japanese eel (salt/ sauce) 焼日本鰻魚（鹽焼 / 蒲焼）	1,100
金目鯛一夜干し Grilled dried alfonsino 焼金目鯛魚乾	880
浜地頭塩焼 Grilled yellowtail head with salt 鹽焼油甘魚頭	700
銀鱈西京焼 Grilled silver cod with miso paste 西京醬焼銀鱈魚	500
黒豚香味焼 Sautéed black pork with garlic sauce 蒜蓉汁炒黑毛豬肉	380
鶏もも焼（照焼 / 塩焼） Grilled chicken (teriyaki sauce/ salt) 雞肉（照焼 / 鹽焼）	380
茄子田楽 Grilled eggplants with miso paste 麵豉醬焼茄子	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）
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

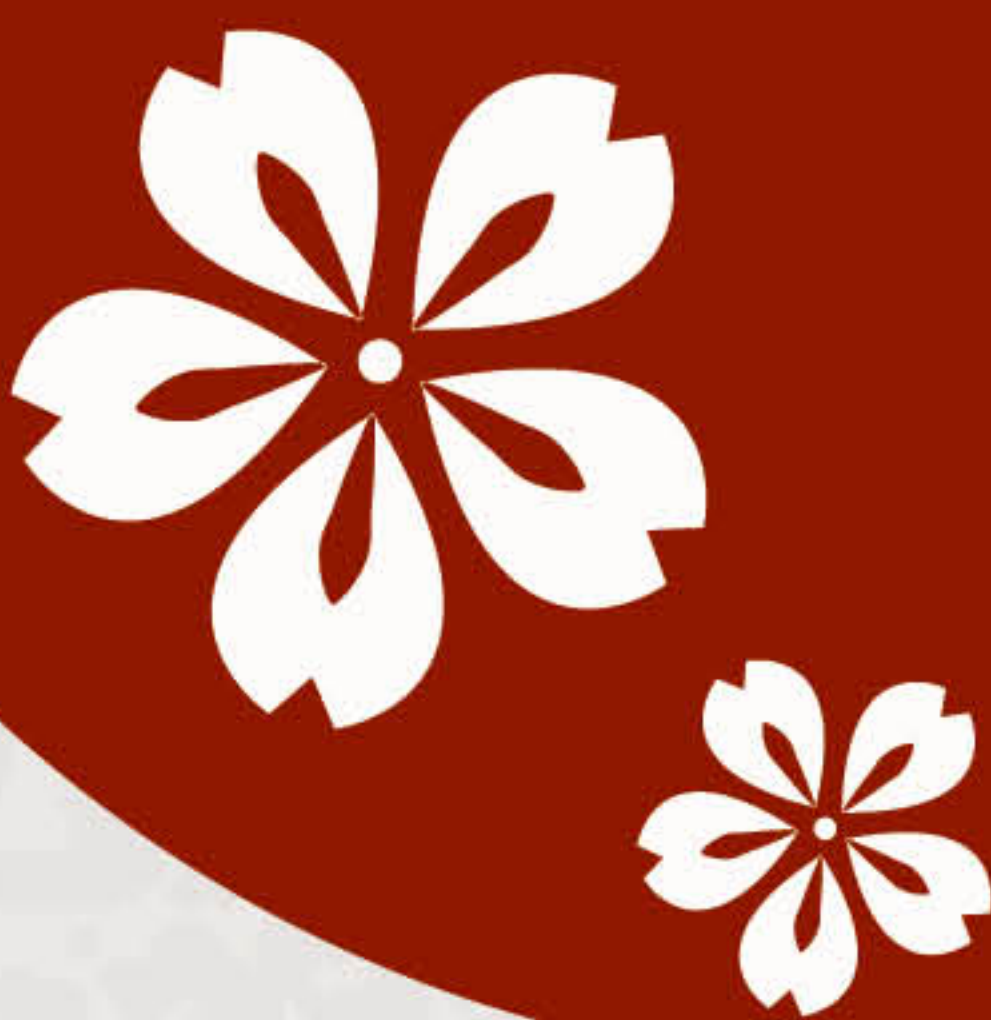
御飯セット
Steamed rice with miso soup and pickles
白飯、麵豉湯及醃菜

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

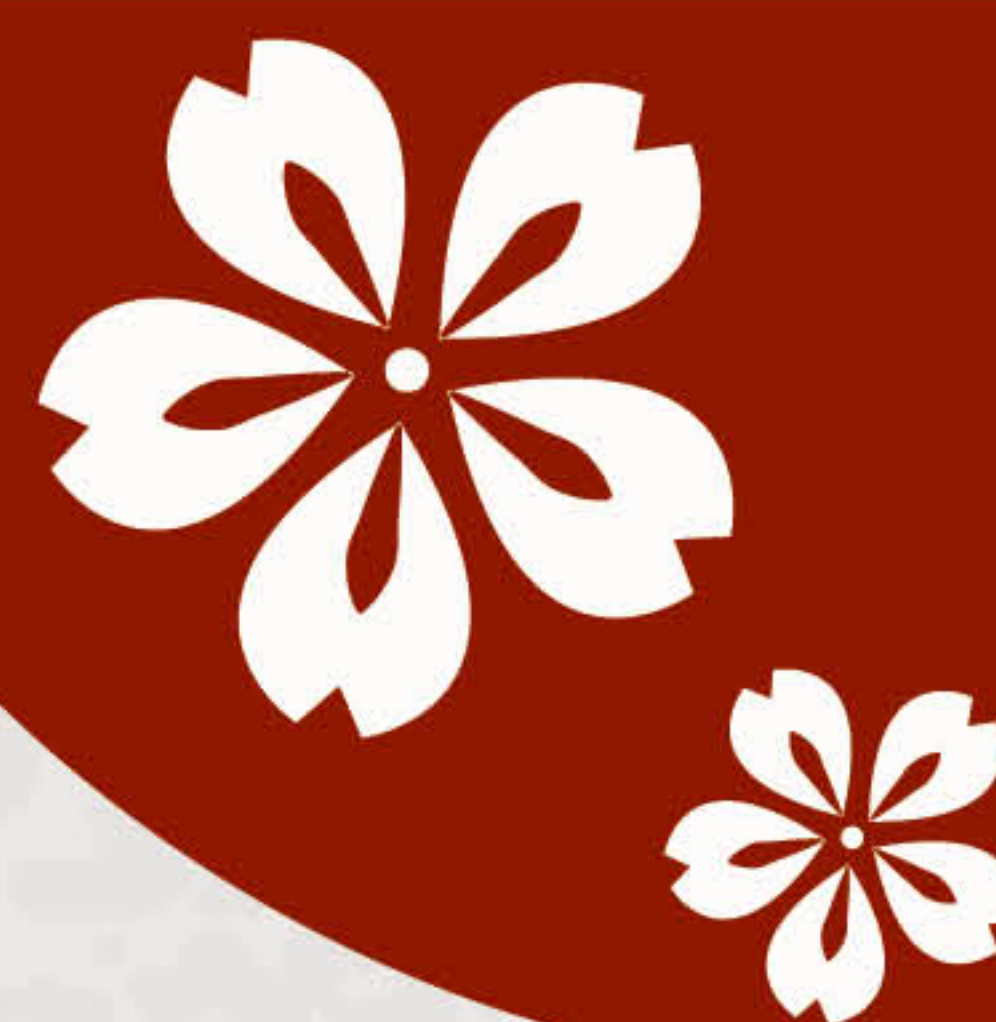


	HKD 一品 per order 每客
すき焼うどん 土鍋仕立て Sukiyaki beef udon 牛肉壽喜燒鍋烏冬	480
肉うどん / 稲庭うどん / そば Beef udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles 牛肉烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	370
天婦羅うどん / 稲庭うどん / そば Tempura udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles 天婦羅烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵	370
鍋焼うどん Japanese style udon soup in hotpot 日式鍋焼烏冬	360
海鮮かき揚げうどん / 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。

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

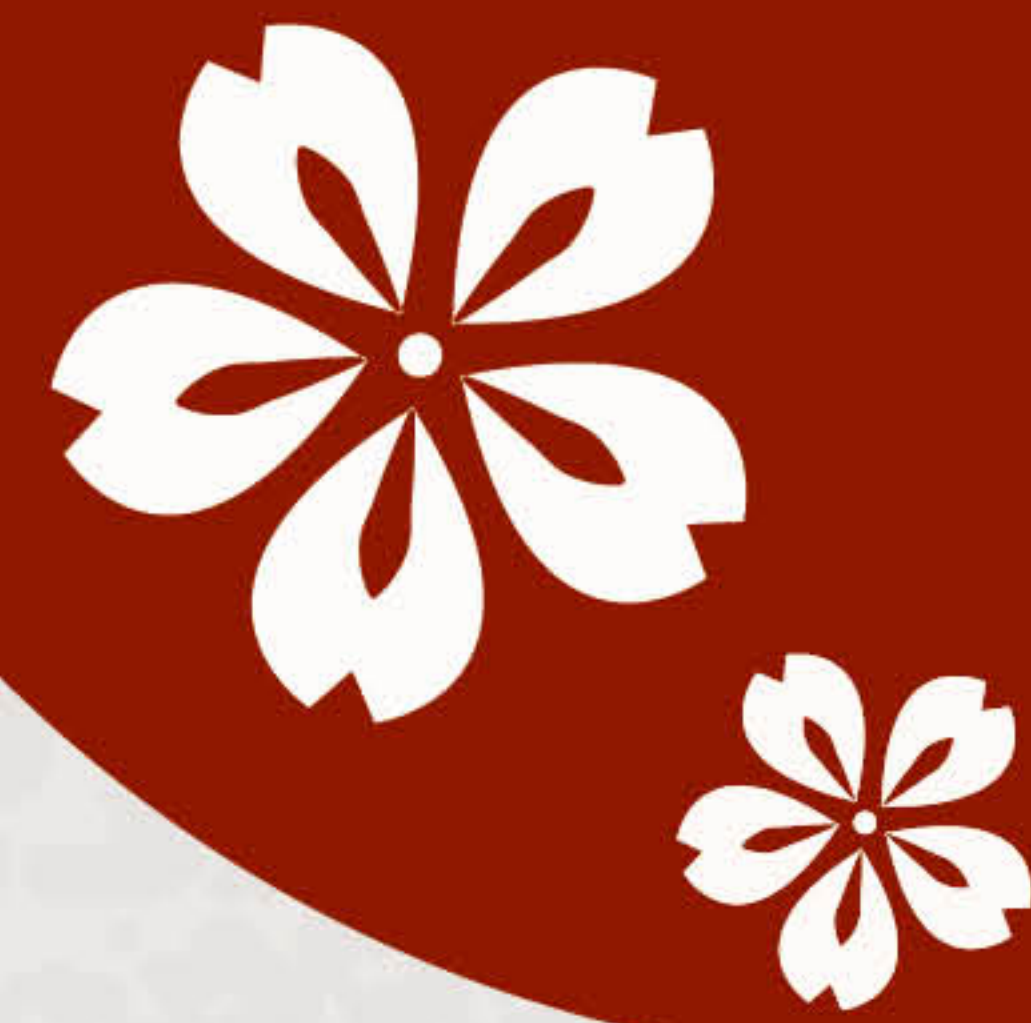
アイスクリーム
Ice cream
雪糕

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



	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

HKD
お一人様
per person
每位
1,9002,200

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		HKD
Seafood		一品
海鮮		per order
		每客
鮑	Abalone	時価
	鮑魚	Market Price
		時價
伊勢海老	Japanese spiny lobster	1,900
	日本伊勢龍蝦	
鰻	Eel	900
	鰻魚	
オマール海老	Boston lobster	820
	波士頓龍蝦	
銀鱈	Silver cod	500
	銀鱈魚	
帆立	Scallop	470
	帶子	
烏賊	Squid	450
	魷魚	
車海老	Prawn	400
	大蝦	
牡蠣	Oyster	400
	蠔	
サーモン	Salmon	280
	三文魚	

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

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。

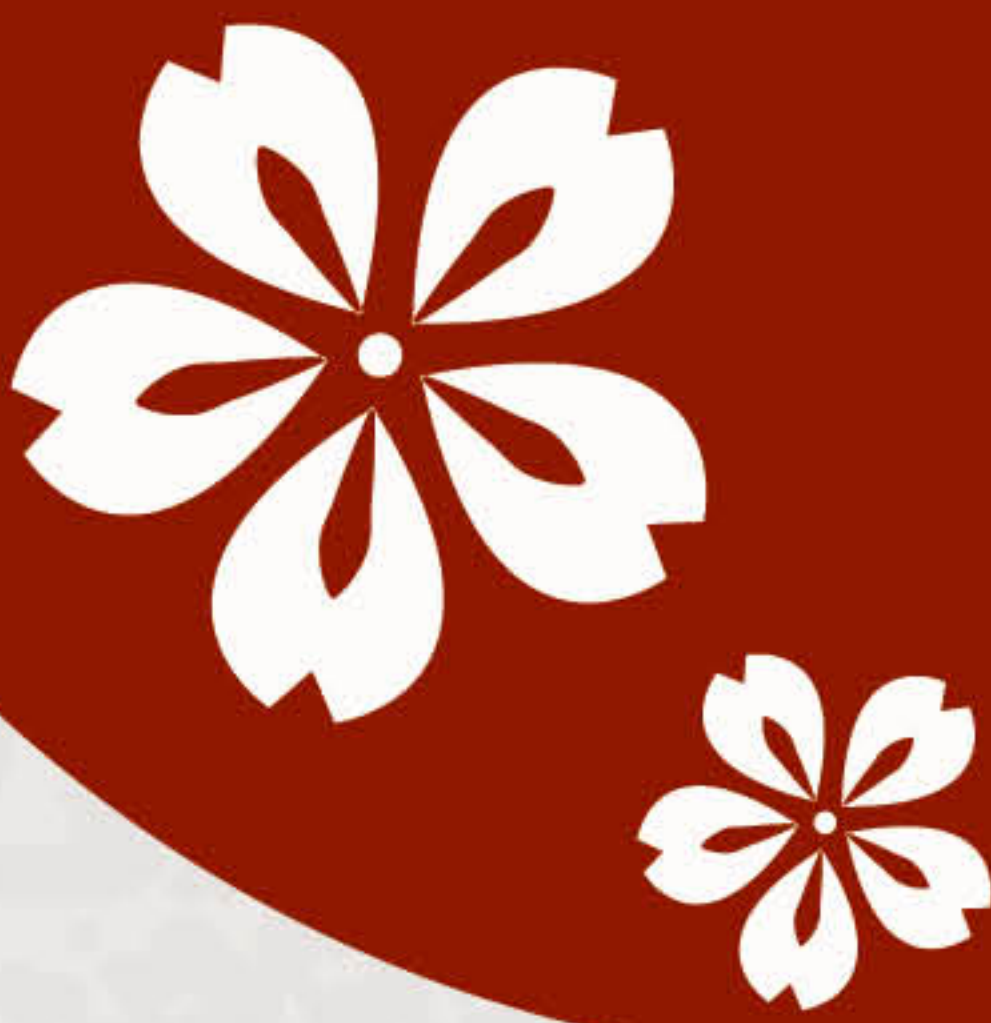
Please advise our associates if you have any food allergies.

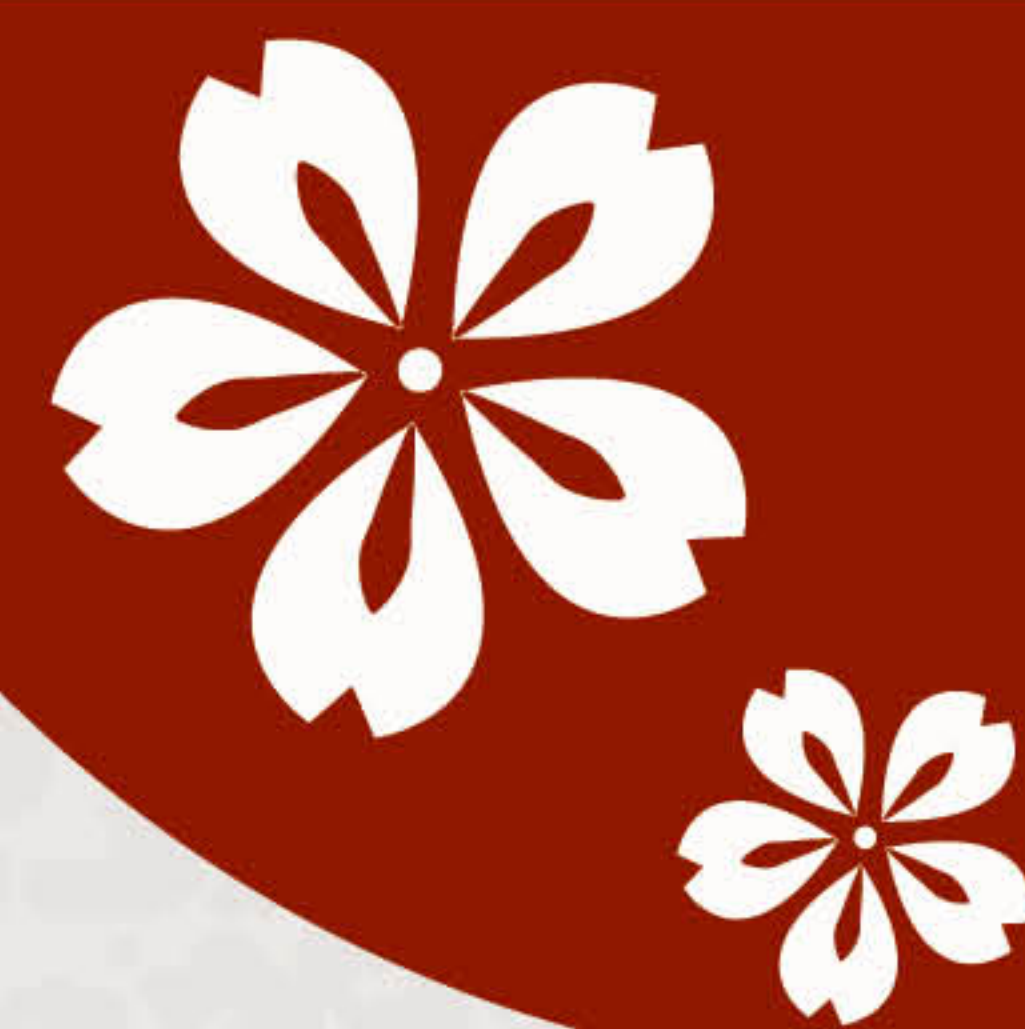
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

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	130	480
スパークリングワイン		
Sparkling 氣泡酒		
Zonin Prosecco Brut NV, Italy	75	290
白ワイン		
White 白葡萄酒		
Chardonnay, Ubertas Small Batch, Australia	75	290
Sauvignon Blanc, Te Mata Estate, New Zealand	85	320
Riesling, Schloss Vollrads Kabinett, Germany	90	360
赤ワイン		
Red 紅葡萄酒		
Cabernet Shiraz, Ubertas Native Guardian, Australia	75	290
Château Bonnet, France	85	320
Bourgogne Pinot Noir, Louis Jadot, France	90	360
シェリー / ポートワイン		
Sherry and Port 雪利酒及波特酒		
Bristol Cream Sherry	70	
Tio Pepe Dry Sherry	70	
Taylor's Ruby Port	70	
Dow's 10 Years Tawny Port	90	

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

含酒精飲料不設任何折扣優惠。

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。

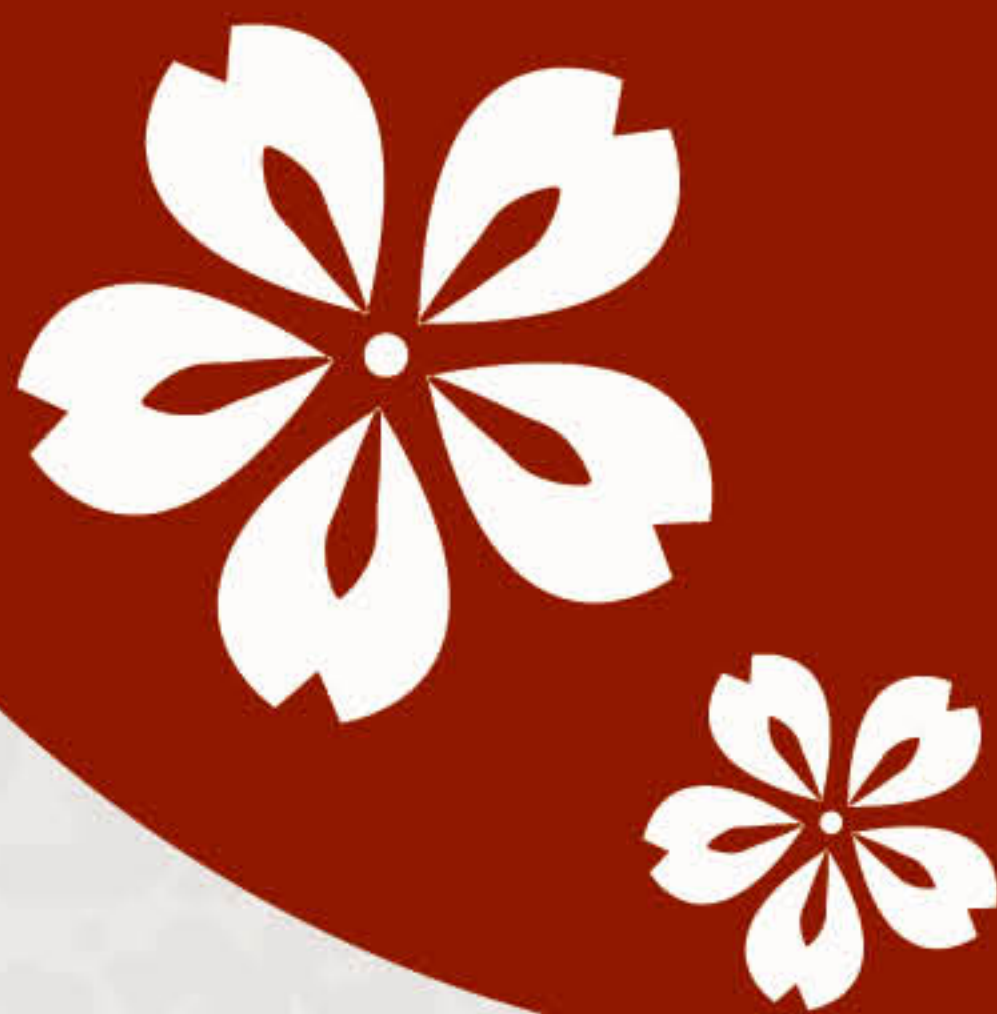
All prices are subject to 10% service charge.

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

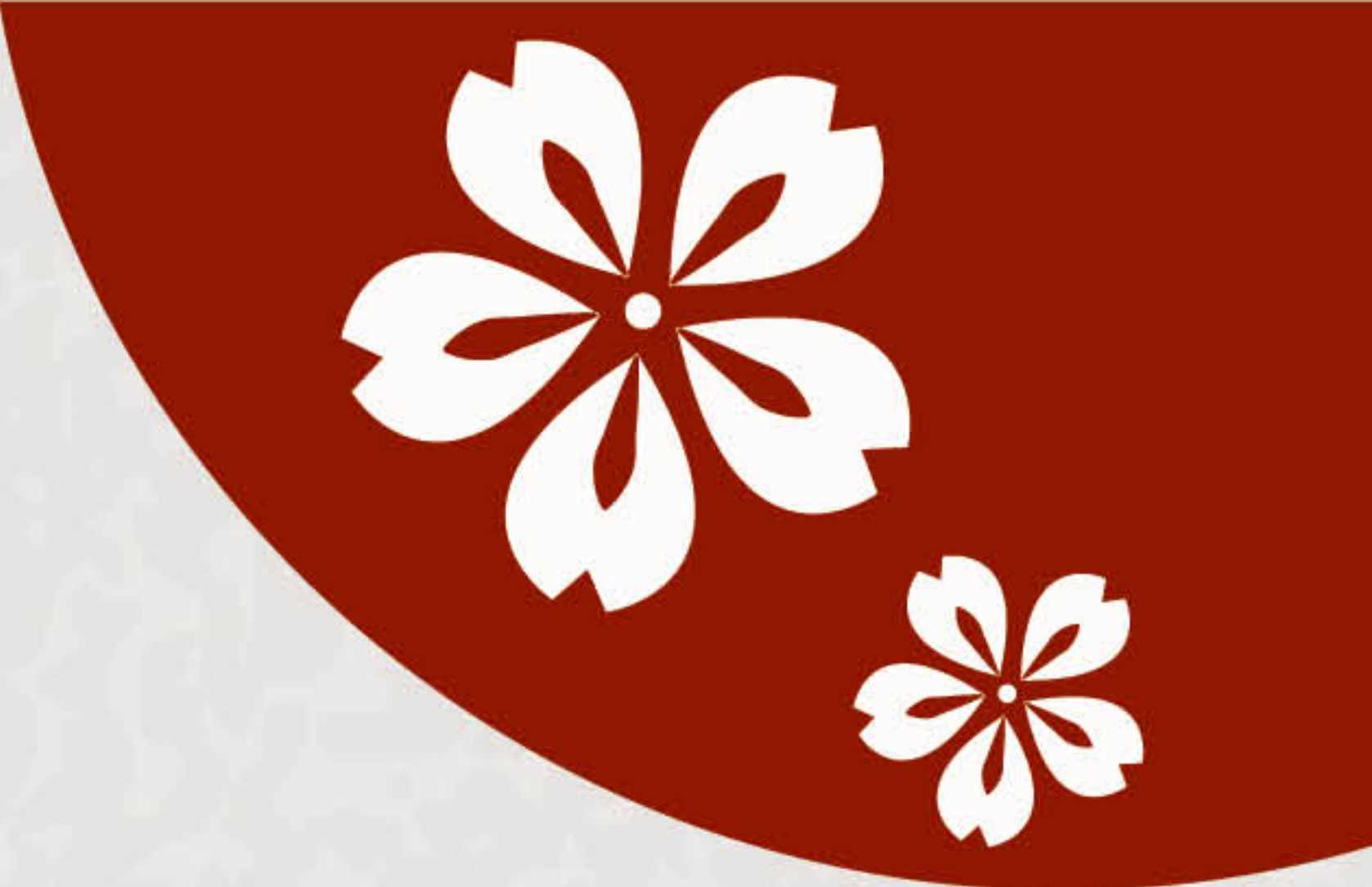


	HKD 380ml 380 毫升	HKD 700ml 700 毫升
生ビール		
Draught Beer 生啤		
Suntory The Premium Malt's Gold, Japan	55	80
Suntory The Premium Malt's Black, Japan	55	80
		ボトル per bottle 每瓶
Asahi, Japan		55
Blue Girl, Germany		55
Tsing Tao, China		55
Kirin Ichiban, Japan		55
Sapporo, Japan		55
Carlsberg, Denmark		55
Heineken, Holland		55
Somersby Apple Cider, Denmark		55
Erdinger, Germany		60
Erdinger Dunkel, Germany (Dark)		60
Guinness, Ireland		60
Hoegaarden, Belgium		60

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。
Discount is not applicable to alcoholic beverages.
含酒精飲料不設任何折扣優惠。

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	75
Daiquiri Rum, lemon juice, simple syrup, choice of fruit	75
Martini Gin or vodka, dry vermouth, olive	75
Mojito Rum, fresh lime, soda water, sugar, fresh mint	75
Margarita Tequila, Triple sec, lemon juice, simple syrup, salt rim	75
Pina Colada Rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk, simple syrup	75
Sex on the Beach Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice	75
Bellini Peach liqueur, Champagne	130
Kir Royal Crème de cassis, Champagne	130
Mimosa Fresh orange juice, Champagne	130

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。
Discount is not applicable to alcoholic beverages.
含酒精飲料不設任何折扣優惠。

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.	85
Hennessy V.S.O.P.	85
Hennessy X.O.	230
Martell X.O.	230
Martell Cordon Bleu	230
Rémy Martin X.O.	230

ジン

Gin 氈酒

Bombay Sapphire	75
Hendrick's	85
Suntory Roku	85

テキーラ

Tequila 龍舌蘭酒

Pasote Blanco	85
Pasote Reposado	85

ウォッカ

Vodka 伏特加

Absolut	75
Belvedere	85
Grey Goose	85

ラム

Rum 秣酒

Bacardi (White)	75
Myer's (Dark)	75

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

含酒精飲料不設任何折扣優惠。

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

85

Chivas Regal 12 Years

85

Johnnie Walker Black Label

85

Chivas Regal 18 Years

140

Royal Salute

190

Johnnie Walker Blue Label

200

シングルモルト

Single Malt 單一麥芽

Bowmore 12 Years

85

Glenfiddich 12 Years

85

Glenmorangie, The Original

85

Balvenie DoubleWood 12 Years

110

Macallan 12 Years, Sherry Oak

110

Glenmorangie, 18 Years

155

Macallan 18 Years, Sherry Oak

290

バーボン

Bourbon and Canadian 波本及加拿大

Jack Daniel's

75

Canadian Club

75

日本

Japan 日本

Taketsuru Pure Malt

120

Hibiki Harmony

130

アルコールを含んだ飲み物に関しましては、割引適用外とさせていただきます。

Discount is not applicable to alcoholic beverages.

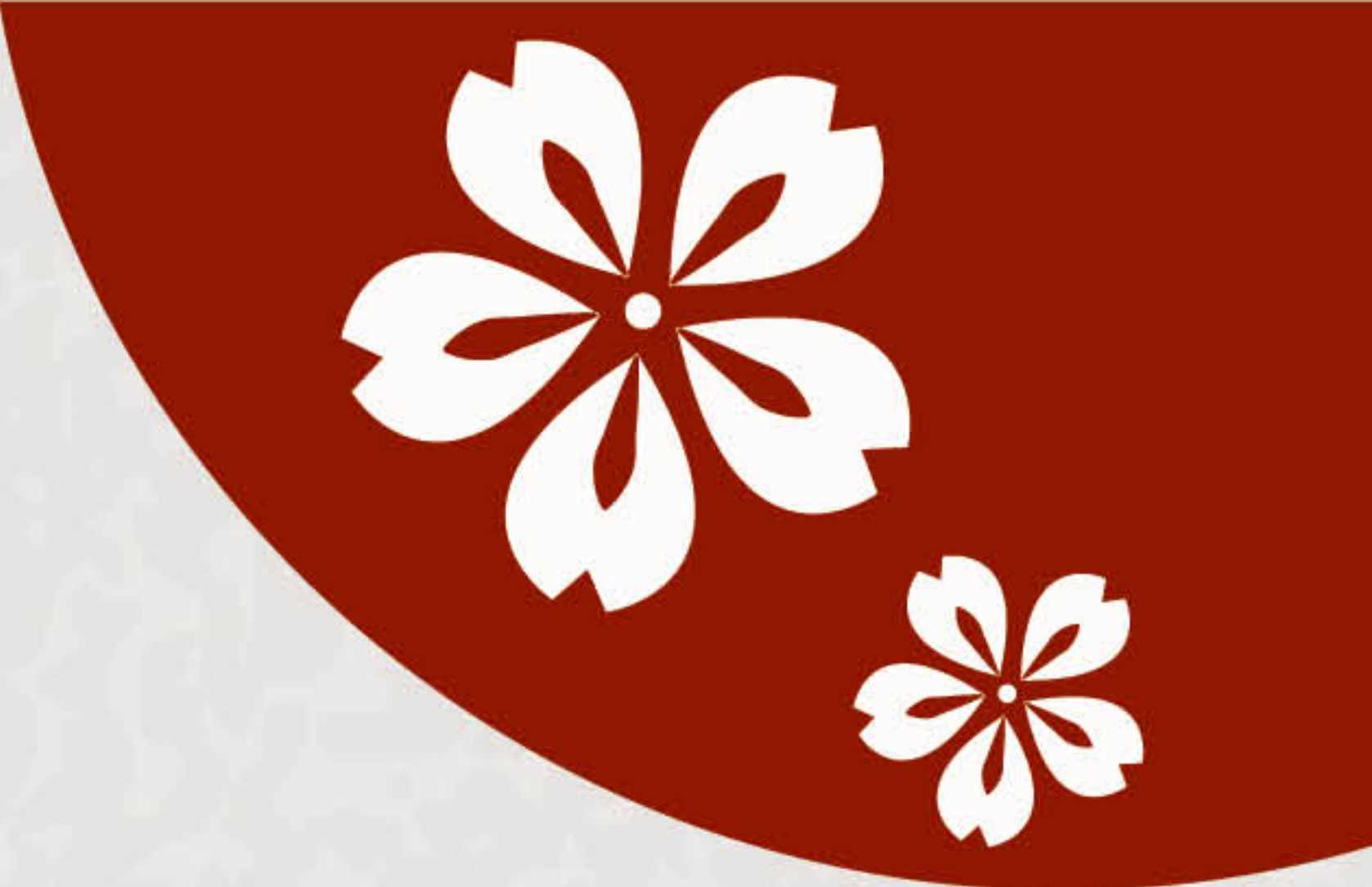
含酒精飲料不設任何折扣優惠。

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

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。