

Sagano

嵯峨野

懷石料理 Kaiseki

お一人様 每位 per person

料理長おまかせ懷石

2150

調理長懷石料理

Head Chef Course

先付・お造り・焚合・焼肴・止肴

食事・水物

前菜・刺身・煮物・焼物・廚師精選・

飯類・甜品

Appetiser, sashimi, stewed dish, grilled dish, chef's recommended dish, rice, dessert

錦 和牛ステーキ懷石

1950

錦焼和牛懷石料理

Nishiki Grilled Wagyu Kaiseki

籠盛前菜・お造り・焚合・サラダ・和牛ステーキ・酢の物

御飯・味噌汁・香の物・水物

雜錦前菜・刺身・煮物・沙律・焼和牛・酸醋物・

白飯・麵豉湯・醃菜・甜品

Assorted appetiser, sashimi, stewed dish, salad, grilled Wagyu, vinegared dish, steamed rice, miso soup, pickles, dessert

嵯峨野懷石

1850

嵯峨野懷石料理

Sagano Kaiseki

先付・お造り・焚合・焼肴・合肴・止肴

食事・水物

前菜・刺身・煮物・焼物・炸物・廚師精選・

飯類・甜品

Appetiser, sashimi, stewed dish, grilled dish, deep-fried dish, chef's recommended 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.

懷石 懷石料理 Kaiseki



お一人様 每位 per person

大原 重箱寿司懷石

1750

大原壽司懷石料理

Ohara Sushi Kaiseki

前菜・お造り・天婦羅盛合せ

焚合・焼肴・酢の物・寿司盛合せ・吸物・水物

前菜、刺身、雜錦天婦羅、

煮物、焼物、酸醋物、雜錦壽司、清湯、甜品

Appetiser, sashimi, assorted tempura,

stewed dish, grilled dish, vinegared dish, assorted sushi, clear soup, dessert

祇園 天婦羅懷石

1450

祇園天婦羅懷石料理

Gion Tempura Kaiseki

前菜・お造り・焚合・サラダ・天婦羅盛合せ・酢の物

食事・水物

前菜、刺身、煮物、沙律、雜錦天婦羅、酸醋物、

飯類、甜品

Appetiser, sashimi, stewed dish, salad, assorted tempura, vinegared dish,

rice, dessert

八瀬 ベジタリアンセット

1000

八瀬素菜料理

Yase Vegetarian Set Dinner

前菜・冷鉢・焚合・焼肴・酢の物

食事・水物

前菜、冷盤、煮物、焼物、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

特選和牛火鍋 Deluxe Wagyu shabu shabu

1750

特上和牛すき焼

特選和牛焼鍋 Deluxe Wagyu sukiyaki

1750

寄せ鍋

雜錦海鮮鍋 Assorted seafood hotpot

1380

※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.

鍋物追加

鍋物追加 Additional portion of hotpot

特上和牛 100g

特選和牛 100克 Deluxe Wagyu 100g

850

黒豚 200g

黒毛豬肉 200克 Black Pork 200g

450

野菜一人前

雜菜每份 Vegetables

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。
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		
特上和牛刺身 / たたき	和牛刺身 / 半燒 Wagyu (sashimi / slightly-grilled)	980
蛸酢	八爪魚酸食 Octopus in vinegar sauce	400
ふぐ味醃干し	燒味醃魚乾 Dried fish in mirin marinade	290
板わさ	日本魚板 Sliced fish cake	290
烏賊納豆	日式醃製魷魚納豆 Japanese style marinated squid and preserved beans	270
もろ胡瓜	麵豉醬伴青瓜 Cucumber, miso paste	260
辛子明太子	辣鱈魚籽 Spicy cod roe	260
蜆烏賊沖漬け	醬漬螢光魷魚 Salt-cured Toyama squid	260
長芋山葵漬	日式醃製參薯山葵 Japanese style marinated yam and wasabi	240
香の物盛合せ	醬漬醃菜 Assorted pickles	240
手作り京豆腐	自製凍豆腐 Homemade cold bean curd	240
さつま揚げ	日式炸魚餅 Deep-fried fish cake	240
もずく	醋伴髮菜 Sea moss in vinegar sauce	240
出し卷玉子	煎雞蛋卷 Pan-fried egg rolls	240
枝豆	毛豆 Boiled soy beans	210
方蓮草お浸し	浸煮菠菜 Marinated spinach	190
焼ししとう	燒青椒仔 Grilled shishito peppers	190

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

お造り盛合せ
雜錦刺身拼盤
Assorted Sashimi

料理長おまかせ
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

一品 每客 per order

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
伊勢海老姿造り	日本伊勢龍蝦 Japanese spiny lobster	1900
とろ	吞拿魚腩 Fatty tuna	1200
雲丹	海膽 Sea urchin	980
つぶ貝	響螺 Conch	780
牡丹海老	牡丹甜蝦 Botan shrimp	700
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)	600 / 680
縞鰯	深海池魚 Striped jack	580
浜地	油甘魚 Yellowtail	490
帆立貝	帶子 Scallop	480
鯛 (造り / 薄造り)	鯛魚 (刺身/薄切) Sea bream (sashimi / thinly-sliced)	460 / 540
赤貝	赤貝 Ark shell	400
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp	400
烏賊	魷魚 Squid	400
蛸	八爪魚 Octopus	380
サーモン	三文魚 Salmon	360

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 壽司 Sushi



一品 每客 per order

にぎり寿司盛合せ 手握寿司拼盤 Nigiri Sushi

円山 特上寿司盛合せ (吸物付) 920
丹山特選寿司拼盤 (附送清湯)
Maruyama nigiri sushi set (served with clear soup)

清水 炙り寿司盛合せ (吸物付) 780
雜錦火炙寿司拼盤 (附送清湯)
Assorted slightly-grilled nigiri sushi set (served with clear soup)

東山 寿司盛合せ (吸物付) 750
東山雜錦寿司拼盤 (附送清湯)
Higashiyama nigiri sushi set (served with clear soup)

八坂 散し寿司 (吸物付) 750
八坂雜錦魚生寿司飯 (附送清湯)
Yasaka chirashi sushi rice set (served with clear soup)

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

壽司 Sushi

にぎり寿司 手握壽司 Nigiri Sushi

1貫 一件 1 piece

雲丹	海膽 Sea urchin	450
とろ	吞拿魚腩 Fatty tuna	280
牡丹海老	牡丹甜蝦 Botan shrimp	250
車海老	熟蝦 Boiled shrimp	240
鰻	鰻魚 Eel	180
穴子	海鰻 Sea eel	180
帆立貝	帶子 Scallop	180
平目	左口魚 Flounder	180
赤貝	赤貝 Ark shell	180
縹鰯	深海池魚 Striped jack	180
甘海老	甜蝦 Sweet shrimp	170
鮭赤身	赤身吞拿魚 Red meat tuna	170
浜地	油甘魚 Yellowtail	170
鯛	鯛魚 Sea bream	170
蛸	八爪魚 Octopus	160
いくら	三文魚籽 Salmon roe	160
サーモン	三文魚 Salmon	150
烏賊	魷魚 Squid	140
玉子	雞蛋 Egg	90

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

伊勢海老具足煮
日式煮伊勢龍蝦
Japanese style stewed spiny lobster

鯛あら焼き / 酒蒸し
日式煮鯛魚頭 (汁煮 / 清酒煮)
Stewed sea bream head (sweet sauce / sake)

かつとじ鍋
吉列豬扒滑蛋鍋
Pork chop cutlet and egg hotpot

小鍋 (和牛すき焼 / 寄せ鍋 / 湯豆腐)
小鍋 (和牛燒鍋 / 雜錦海鮮鍋 / 豆腐鍋)
Small hotpot (Wagyu sukiyaki / assorted seafood / bean curd)

蛤酒蒸し
清酒煮大蜆
Stewed big clams in sake

鰯茄子煮
鰯魚茄子
Herring with eggplants

黒豚と京水菜のハリハリ煮
日式煮黑毛豬肉片
Japanese style stewed sliced black pork

野菜焚合せ
煮雜菜
Stewed vegetables

茶碗蒸し
蒸蛋
Steamed egg custard

1500

480

430

820 / 420 / 250

400

320

320

240

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。
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 Grilled Dish



きんき塩焼 鹽燒喜知次 Grilled Kinki with salt	
特上和牛肉網燒 特選和牛網燒西冷扒 Grilled deluxe Wagyu sirloin amiyaki	
日本產鰻蒲燒 蒲燒日本鰻魚 Barbecued Japanese eel	
つぶ貝壺燒 日式燒響螺 Japanese style grilled conch	
浜地頭塩燒 鹽燒油甘魚頭 Grilled yellowtail head with salt	
あじ塩燒 鹽燒池魚 Grilled saurel with salt	
銀鱈西京燒 西京醬燒銀鱈魚 Grilled silver cod, miso paste	
黒豚生姜燒 薑汁炒黑毛豬肉片 Sautéed sliced black pork, ginger sauce	
鵜川産ししゃも 燒柳葉魚 Grilled spirinchus lanceolatus	
鳥もも照燒 / 塩燒 照燒 / 鹽燒雞肉 Grilled chicken, teriyaki sauce / salt	
鯖塩燒 鹽燒鯖魚 Grilled mackerel with salt	
牛タン塩燒 鹽燒牛舌 Grilled ox tongue with salt	
烏賊一夜干し 燒原隻魷魚 Grilled whole squid	
加茂茄子田楽 麵豉醬燒加茂茄子 Grilled kamo eggplants, miso paste	

一品 每客 per order
時価 時價 Market Price

1800

1100

780

690

680

480

430

370

350

350

300

300

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 大蝦天婦羅 Prawn tempura	530
天婦羅盛合せ 雜錦天婦羅 Assorted tempura	440
黒豚かつ (ロース / ヒレ) 吉列黒毛猪 (猪扒 / 猪柳) Black pork cutlet (pork chop / fillet)	400
牡蠣フライ 吉列炸蠔 Oyster cutlet	370
あじフライ 吉列池魚 Saurel cutlet	360
鳥唐揚 日式炸雞塊 Deep-fried chicken	340
帆立と車海老のかき揚げ 炸帶子大蝦雜菜餅 Deep-fried vegetable, scallop and prawn cake	340
野菜天婦羅 雜菜天婦羅 Vegetable tempura	300
加茂茄子煎り出し 日式炸加茂茄子 Japanese style deep-fried kamo eggplants	280
薩摩芋と南瓜天婦羅 番薯及南瓜天婦羅 Sweet potato and pumpkin tempura	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.

吸物・味噌汁

湯 Soup

土瓶蒸し

日式茶壺湯 Teapot soup

季節の吸物

時令清湯 Seasonal clear soup

味噌汁

麵豉湯 Miso soup

赤出し

紅麵豉湯 Red miso soup

一品 每客 per order

320

260

150

150

サラダ

沙律 Salad

嵯峨野サラダ

嵯峨野沙律 Sagano salad

トマト・オニオンサラダ

日本番茄洋葱沙律 Japanese tomato and onion salad

飛子サラダ

飛魚籽沙律 Flying fish roe salad

ポテトサラダ

薯仔沙律 Potato salad

海藻サラダ

海藻沙律 Seaweed salad

360

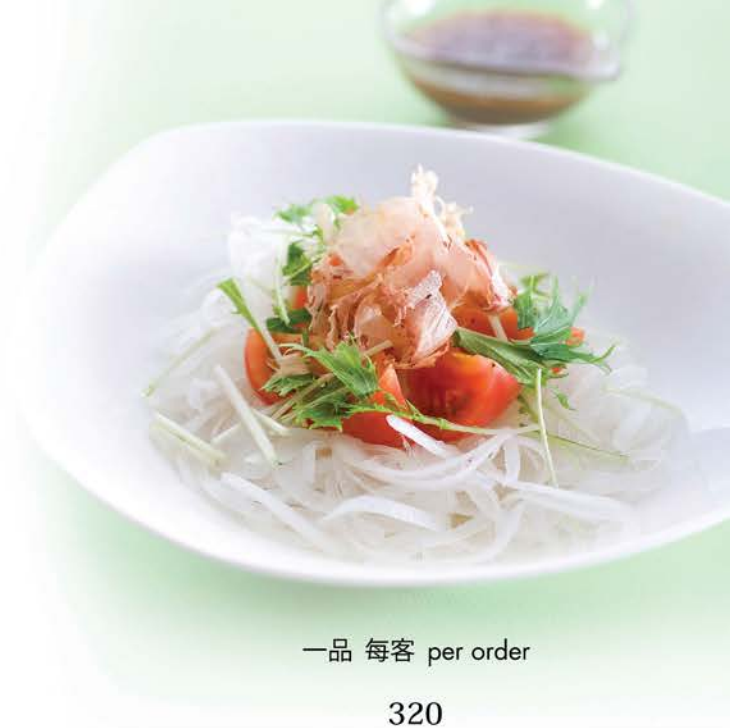
280

260

240

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。
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) 特選和牛飯 (附送麵豉湯及醃菜) Grilled deluxe Wagyu on rice (served with miso soup and pickles)	1230
日本産鰻重 (吸物・香の物付) 焼日本鰻魚飯 (附送清湯及醃菜) Barbecued Japanese eel on rice (served with clear soup and pickles)	1120
かつ重 (ロース / ヒレ) (味噌汁・香の物付) 吉列豬扒 / 豬柳滑蛋飯 (附送麵豉湯及醃菜) Pork chop / pork fillet cutlet with egg on rice (served with miso soup and pickles)	500
天重 (味噌汁・香の物付) 大蝦天婦羅飯 (附送麵豉湯及醃菜) Prawn tempura on rice (served with miso soup and pickles)	420
肉うどん / そば 牛肉烏冬 / 蕎麥麵 Beef udon / soba noodles	340
かき揚げ重 炸雜菜餅飯 Deep-fried vegetable cakes on rice	340
鍋焼うどん 日式鍋焼湯烏冬 Japanese style soup udon in hotpot	340
天婦羅うどん / そば 天婦羅烏冬 / 蕎麥麵 Tempura udon / soba noodles	340
鯧そば 鯧魚蕎麥麵 Herring soba noodles	340
野菜うどん / そば 雜菜烏冬 / 蕎麥麵 Vegetable udon / soba noodles	280
野菜雑炊 雜菜粥 Vegetable congee	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.

御 食 事

飯及麵

Rice and Noodles

一品 每客 per order

稲庭うどん (冷 / 温)

280

稲庭幼烏冬 (冷 / 熱) Thin udon (cold / hot)

そば / 茶そば (冷 / 温)

250

蕎麥 / 綠茶麵 (冷 / 熱) Soba / green tea noodles (cold / hot)

お茶漬 (サーモン / 梅 / 海苔)

250

湯泡飯 (三文魚 / 酸梅 / 紫菜) Rice in soup (salmon / plum / seaweed)

御飯セット

180

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

お握り (サーモン / 梅 / 明太子 / おかか)

98

日式飯糰 (三文魚 / 酸梅 / 明太子 / 木魚碎)

Rice ball (salmon / plum / spicy cod roe / dried bonito)

デ ザ ー ト

甜品

Desserts

静岡産マスクメロン

380

日本静岡蜜瓜 Japanese Shizuoka musk melon

フルーツ盛合せ

350

季節水果盤 Seasonal fruit platter

白玉ぜんざい (冷 / 温)

220

紅豆湯丸 (冷 / 熱) Glutinous rice dumplings with red beans (cold / hot)

アイスクリーム

100

雪糕 Ice cream

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
套
餐
Deluxe Wagyu
Teppanyaki Set

お一人様 每位 per person

2150

嵐山

嵐山鐵板燒套餐

Ranzan Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・オマール海老・帆立貝
特上和牛(サーロイン / サーロイン薄焼)
季節の焼野菜・焼飯 / 焼そば
味噌汁・香の物・水物

前菜、刺身、沙律、波士頓龍蝦、帶子、
特選和牛(西冷 / 西冷薄焼)、
炒雜菜、炒飯 / 炒麵、
麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, sashimi, salad, Boston lobster, scallop,
deluxe Wagyu (sirloin / sliced sirloin roll),
sautéed vegetables, fried rice / fried noodles,
miso soup, pickles, dessert

鞍馬

1850

鞍馬鐵板燒套餐

Kurama Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・フォアグラ
特上和牛(サーロイン / サーロイン薄焼)
季節の焼野菜・焼飯 / 焼そば
味噌汁・香の物・水物

前菜、刺身、沙律、鵝肝、
特選和牛(西冷 / 西冷薄焼)、
炒雜菜、炒飯 / 炒麵、
麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, sashimi, salad, foie gras,
deluxe Wagyu (sirloin / sliced sirloin roll),
sautéed vegetables, fried rice / fried noodles,
miso soup, pickles, dessert

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.

オーストラリア牛
鉄板焼コース

澳洲牛肉
鐵板燒套餐

Australian Beef
Teppanyaki Set

お一人様 每位 per person

1750

比叡山

比叡山鐵板燒套餐

Hieizan Teppanyaki Set

前菜・お造り・サラダ・海老・帆立貝・銀鱈
オーストラリア牛 (サーロイン / サーロイン薄焼)
季節の焼野菜・焼飯 / 焼そば
味噌汁・香の物・水物

前菜、刺身、沙律、大蝦、帶子、銀鱈魚、
澳洲牛肉 (西冷 / 西冷薄焼)、
炒雜菜、炒飯 / 炒麵、
麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, sashimi, salad, prawn, scallop, silver cod,
Australian beef (sirloin / sliced sirloin roll),
sautéed vegetables, fried rice / fried noodles,
miso soup, pickles, dessert

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。
以上價目以港幣計算並須另加一服務費。

Please advise our associates if you have any food allergies.
Price is in Hong Kong Dollar and subject to a 10 % service charge

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

貴船

貴船鐵板燒套餐

Kibune Teppanyaki Set

前菜・海鮮サラダ・伊勢海老・牡蠣・銀鱈・帆立貝
季節の焼野菜・焼飯 / 焼そば・伊勢海老味噌汁・香の物・水物

前菜、海鮮沙律、日本伊勢龍蝦、蠔、銀鱈魚、帶子、
炒雜菜、炒飯 / 炒麵、龍蝦麵豉湯、醃菜、甜品

Appetiser, seafood salad, Japanese spiny lobster, oyster, silver cod, scallop,
sautéed vegetables, fried rice / fried noodles, lobster 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)

1800

特選和牛 (西冷 / 西冷薄焼) (200g)

Deluxe Wagyu (sirloin / sliced sirloin roll) (200g)

オーストラリア牛 (サーロイン / サーロイン薄焼) (200g)

1200

澳洲牛肉 (西冷 / 西冷薄焼) (200g)

Australian beef (sirloin / sliced sirloin roll) (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
オマール海老	波士頓龍蝦 Boston lobster	780
つぶ貝	響螺 Conch	780
帆立貝	帶子 Scallop	470
海老	大蝦 Prawn	400
銀鱈	銀鱈魚 Silver cod	480
烏賊	魷魚 Squid	400
牡蠣	蠔 Oyster	380
サーモン	三文魚 Salmon	360

その他

其他 Others

雲丹焼飯	海膽炒飯 Fried rice with sea urchin	750
フォアグラ	鵝肝 Foie gras	590
ラムチョップ	羊架 Rack of Lamb	570
鰻焼飯	鰻魚炒飯 Fried rice with eel	400
海鮮焼そば	海鮮炒麵 Fried noodles with seafood	330
野菜炒め	炒雜菜 Sautéed vegetables	270
ガーリックライス	蒜蓉炒飯 Fried rice with minced 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	190	950
----------------------------	-----	-----

スパークリングワイン

葡萄汽酒 Sparkling

Zonin Prosecco Brut NV, Italy	120	600
-------------------------------	-----	-----

白ワイン

白葡萄酒 White

Chardonnay, Ubertas Single Vineyard, Australia	110	550
--	-----	-----

Sauvignon Blanc, Te Mata Estate, New Zealand	120	600
--	-----	-----

赤ワイン

紅葡萄酒 Red

Cabernet Sauvignon, Brand's Laira, Australia	110	550
--	-----	-----

Pinot Noir, Louis Jadot, France	120	600
---------------------------------	-----	-----

シェリー／ポートワイン

雪利酒、波特酒 Sherry and Port

Bristol Cream Sherry	110	
----------------------	-----	--

Tio Pepe Dry Sherry	110	
---------------------	-----	--

Taylor's Ruby Port	110	
--------------------	-----	--

Dow's 10 Years Tawny Port	130	
---------------------------	-----	--

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	80	110
Suntory The Premium Malt's Black, Japan	80	110
		ボトル 瓶 bottle
Asahi, Japan		80
Blue Girl, Germany		80
Tsing Tao, China		80
Kirin Ichiban, Japan		80
Sapporo, Japan		80
Carlsberg, Denmark		80
Heineken, Holland		80
Somersby Apple Cider, Denmark		80
Erdinger, Germany		80
Erdinger Dunkel, Germany (Dark)		80
Guinness, Ireland		80
Hoegaarden, Belgium		80

カクテル

雞尾酒

Cocktails

グラス 杯 glass

Cosmopolitan

110

Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice

Daiquiri

110

Rum, lemon juice, simple syrup, choices of fruit

Martini

110

Gin or Vodka, dry vermouth, olive

Mojito

110

Rum, fresh mint, fresh lime, soda water, sugar

Margarita

110

Tequila, triple sec, lemon juice, simple syrup, salt rim

Pina Colada

110

Rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk, simple syrup

Sex on the Beach

110

Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice

Bellini

190

Peach liqueur, champagne

Kir Royal

190

Crème de cassis, champagne

Mimosa

190

Fresh orange juice, champagne

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.	120
Hennessy V.S.O.P.	120
Hennessy X.O.	340
Martell X.O.	340
Martell Cordon Bleu	340
Rémy Martin X.O.	340

ジン

氈酒 Gin	
Bombay Sapphire	120
Hendrick's	130
Suntory Roku	130

テキーラ

龍舌蘭酒 Tequila	
Pasote Blanco	130
Pasote Reposado	130

ウォッカ

伏特加 Vodka	
Absolut	120
Belvedere	130
Grey Goose	130

ラム

寐酒 Rum	
Bacardi (White)	120
Myer's (Dark)	120

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 120

Chivas Regal 12 Years 120

Johnnie Walker Black Label 120

Chivas Regal 18 Years 210

Royal Salute 280

Johnnie Walker Blue Label 280

シングルモルト

單一麥芽 Single Malt

Bowmore 12 Years 120

Glenfiddich 12 Years 120

Glenmorangie, The Original 120

Balvenie DoubleWood 12 Years 160

Macallan 12 Years, Sherry Oak 160

Glenmorangie 18 Years 230

Macallan 18 Years, Sherry Oak 420

バーボン

波本及加拿大 Bourbon and Canadian

Jack Daniel's 120

Canadian Club 120

日本

日本 Japanese

Taketsuru Pure Malt 160

Hibiki Harmony 220

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