

Sagano

嵯峨野

懷
石

懷石料理
Kaiseki



お一人様 每位 per person

料理長おまかせ懷石

1850

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

1600

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

1500

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

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

1500

祇園 天婦羅懷石

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

1200

八瀬 ベジタリアンセット

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

800

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



特上和牛しゃぶしゃぶ
特選和牛火鍋 Deluxe Wagyu shabu shabu

一品 每客 per order

1600

特上和牛すき焼
特選和牛燒鍋 Deluxe Wagyu sukiyaki

1600

寄せ鍋
雜錦海鮮鍋 Assorted seafood hotpot

1100

※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

750

黒豚 200g
黒毛猪肉 200克 Black Pork 200g

350

野菜一人前
雜菜每份 Vegetables

300

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) | 820 |
| 蛸酢 | 八爪魚酸食 Octopus in vinegar sauce | 350 |
| ふぐ味醂干し | 燒味醂魚乾 Dried fish in mirin marinade | 260 |
| 板わさ | 日本魚板 Sliced fish cake | 260 |
| 烏賊納豆 | 日式醃製魷魚納豆 Japanese style marinated squid and preserved beans | 240 |
| もろ胡瓜 | 麵豉醬伴青瓜 Cucumber, miso paste | 220 |
| 辛子明太子 | 辣鱈魚籽 Spicy cod roe | 220 |
| 蜆烏賊沖漬け | 醬漬螢光魷魚 Salt-cured Toyama squid | 220 |
| 長芋山葵漬 | 日式醃製參薯山葵 Japanese style marinated yam and wasabi | 210 |
| 香の物盛合せ | 醬漬醃菜 Assorted pickles | 210 |
| 手作り京豆腐 | 自製凍豆腐 Homemade cold bean curd | 210 |
| さつま揚げ | 日式炸魚餅 Deep-fried fish cake | 210 |
| もずく | 醋伴髮菜 Sea moss in vinegar sauce | 210 |
| 出し卷玉子 | 煎雞蛋卷 Pan-fried egg rolls | 190 |
| 枝豆 | 毛豆 Boiled soya beans | 190 |
| 方蓮草お浸し | 浸煮菠菜 Marinated spinach | 150 |
| 焼ししとう | 燒青椒仔 Grilled shishito peppers | 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。
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
雑錦刺身拼盤
Assorted Sashimi

料理長おまかせ
料理長推介刺身
Head Chef's recommended sashimi

時価 時價 Market Price

特上お造り盛合せ
特選雑錦刺身
Deluxe assorted sashimi

1200

お造り盛合せ
雑錦刺身
Assorted sashimi

900

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。
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 | 1800 |
| とろ | 吞拿魚腩 Fatty tuna | 1100 |
| つぶ貝 | 響螺 Conch | 600 |
| あじ | 池魚 Saurel | 600 |
| 雲丹 | 海膽 Sea urchin | 850 |
| 牡丹海老 | 牡丹甜蝦 Botan shrimp | 650 |
| 平目 (造り / 薄造り) | 左口魚 (刺身 / 薄切) Flounder (sashimi / thinly-sliced) | 500 / 600 |
| 鮪赤身 | 赤身吞拿魚 Red meat tuna | 550 |
| 縞鰯 | 深海池魚 Striped jack | 500 |
| 浜地 | 油甘魚 Yellowtail | 450 |
| 鯛 (造り / 薄造り) | 鯛魚 (刺身 / 薄切) Sea bream (sashimi / thinly-sliced) | 420 / 500 |
| 帆立貝 | 帶子 Scallop | 400 |
| 赤貝 | 赤貝 Ark shell | 350 |
| 甘海老 | 甜蝦 Sweet shrimp | 350 |
| 烏賊 | 魷魚 Squid | 330 |
| 蛸 | 八爪魚 Octopus | 330 |
| サーモン | 三文魚 Salmon | 320 |

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)

800

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)

680

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)

660

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)

660

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.



壽司 Sushi

にぎり寿司 手握寿司 Nigiri Sushi

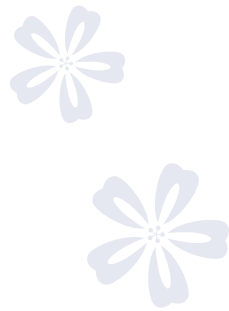
1貫 一件 1 piece

| | | |
|------|---------------------|-----|
| 雲丹 | 海膽 Sea urchin | 420 |
| とろ | 吞拿魚腩 Fatty tuna | 220 |
| 牡丹海老 | 牡丹甜蝦 Botan shrimp | 200 |
| 車海老 | 熟蝦 Boiled shrimp | 200 |
| 鰻 | 鰻魚 Eel | 160 |
| 穴子 | 海鰻 Sea eel | 150 |
| 帆立貝 | 帶子 Scallop | 150 |
| 平目 | 左口魚 Flounder | 150 |
| 赤貝 | 赤貝 Ark shell | 150 |
| 縞鰯 | 深海池魚 Striped jack | 140 |
| 甘海老 | 甜蝦 Sweet shrimp | 140 |
| 鮪赤身 | 赤身吞拿魚 Red meat tuna | 140 |
| 浜地 | 油甘魚 Yellowtail | 140 |
| 鯛 | 鯛魚 Sea bream | 140 |
| 蛸 | 八爪魚 Octopus | 140 |
| いくら | 三文魚籽 Salmon roe | 130 |
| サーモン | 三文魚 Salmon | 120 |
| 烏賊 | 魷魚 Squid | 120 |
| 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

壽司 Sushi



卷壽司 / 手卷壽司

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 | 490 |
| 葱とろ卷 | 葱免治吞拿魚腩卷 Minced fatty tuna and spring onion roll | 300 |
| 太卷 | 太卷 Futomaki (large roll) | 260 |
| カリフォルニア卷 / 手卷 | 加州卷 / 手卷 California roll / hand roll | 260 / 180 |
| ソフトシェル卷 / 手卷 | 軟殼蟹卷 / 手卷 Soft shell crab roll / hand roll | 260 / 180 |
| 海老天ハリハリ卷 | 海蝦天婦羅雜菜卷 Prawn tempura with vegetable roll | 220 |
| 鉄火卷 | 鐵火卷 Tuna roll | 220 |
| 穴子胡瓜卷 | 海鰻青瓜卷 Sea eel and cucumber roll | 190 |
| 納豆卷 | 納豆卷 Preserved bean roll | 160 |
| かんぴょう卷 | 乾瓢卷 Dried gourd roll | 130 |
| 新香卷 | 黃蘿蔔卷 Preserved radish roll | 130 |
| 梅紫蘇卷 | 酸梅紫蘇卷 Plum and perilla roll | 130 |
| かっぱ卷 | 青瓜卷 Cucumber roll | 130 |

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

鯧茄子煮
鯧魚茄子
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

1300

450

380

750 / 360 / 230

350

280

280

220

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。
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.

焼物 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

日本産鰻蒲燒

蒲燒日本鰻魚

Barbecued Japanese eel

浜地頭塩燒

鹽燒油甘魚頭

Grilled yellowtail head with salt

つぶ貝壺燒

日式燒響螺

Japanese style grilled conch

あじ塩燒

鹽燒池魚

Grilled saurel with salt

黒豚生姜燒

薑汁炒黑毛豬肉片

Sautéed sliced black pork, ginger sauce

銀鱈西京燒

西京醬燒銀鱈魚

Grilled silver cod, miso paste

鵜川産ししゃも

燒柳葉魚

Grilled spirinchus lanceolatus

鯖塩燒

鹽燒鯖魚

Grilled mackerel with salt

鳥もも照燒 / 塩燒

照燒 / 鹽燒雞肉

Grilled chicken, teriyaki sauce / 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 eggplant, miso paste

一品 每客 per order

時価 時價 Market Price

1600

950

650

650

650

380

360

320

300

300

260

260

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.

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 | 460 |
| 天婦羅盛合せ 雜錦天婦羅 Assorted tempura | 380 |
| 黒豚かつ (ロース / ヒレ) 吉列黒毛猪 (猪扒 / 猪柳) Black pork cutlet (pork chop / fillet) | 360 |
| 牡蠣フライ 吉列炸蠔 Oyster cutlet | 320 |
| あじフライ 吉列池魚 Saurel cutlet | 320 |
| 鳥唐揚 日式炸雞塊 Deep-fried chicken | 300 |
| 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 | 300 |
| 野菜天婦羅 雜菜天婦羅 Vegetable tempura | 260 |
| 加茂茄子煎り出し 日式炸加茂茄子 Japanese style deep-fried kamo eggplants | 240 |
| 薩摩芋と南瓜天婦羅 番薯及南瓜天婦羅 Sweet potato and pumpkin tempura | 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.

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

260

210

140

140

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

310

230

220

190

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.

御 食 事

飯及麵 Rice and Noodles



一品 每客 per order

| | |
|--|------|
| <p>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)</p> | 1100 |
| <p>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)</p> | 1000 |
| <p>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)</p> | 450 |
| <p>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)</p> | 360 |
| <p>肉うどん / そば 牛肉烏冬 / 蕎麥麵 Beef udon / soba noodles</p> | 300 |
| <p>かき揚げ重 炸雜菜餅飯 Deep-fried vegetable cakes on rice</p> | 300 |
| <p>鍋焼うどん 日式鍋燒湯烏冬 Japanese style soup udon in hotpot</p> | 300 |
| <p>天婦羅うどん / そば 天婦羅烏冬 / 蕎麥麵 Tempura udon / soba noodles</p> | 300 |
| <p>鯿そば 鯿魚蕎麥麵 Herring soba noodles</p> | 290 |
| <p>野菜うどん / そば 雜菜烏冬 / 蕎麥麵 Vegetable udon / soba noodles</p> | 240 |
| <p>野菜雑炊 雜菜粥 Vegetable congee</p> | 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

稲庭うどん (冷 / 温)

稲庭幼烏冬 (冷 / 熱) Thin udon (cold / hot)

240

そば / 茶そば (冷 / 温)

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

210

お茶漬 (サーモン / 梅 / 海苔)

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

210

御飯セット

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

160

お握り (サーモン / 梅 / 明太子 / おかか)

日式飯糰 (三文魚 / 酸梅 / 辛辣鱈魚籽 / 木魚碎)

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

95

デ ザ ー ト

甜品

Desserts

静岡産マスクメロン

日本静岡蜜瓜 Japanese Shizuoka musk melon

340

フルーツ盛合せ

季節水果盤 Seasonal fruit platter

300

白玉ぜんざい (冷 / 温)

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

180

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
套
餐

特選和牛
鐵板燒套餐
Deluxe Wagyu
Teppanyaki Set

お一人様 每位 per person

1900

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

1600

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

1500

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 / 西冷薄燒)、
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

貴船

1700

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)

1600

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)

1000

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

海鮮鉄板焼

海鮮鐵板燒 Seafood Teppanyaki

| | | 時價 Market Price |
|--------|-------------------------------|-----------------|
| 鮑 | 鮑魚 Abalone | |
| 伊勢海老 | 日本伊勢龍蝦 Japanese spiny lobster | 1200 |
| 鰻 | 鰻魚 Eel | 700 |
| オマール海老 | 波士頓龍蝦 Boston lobster | 650 |
| つぶ貝 | 響螺 Conch | 600 |
| 帆立貝 | 帶子 Scallop | 400 |
| 海老 | 大蝦 Prawn | 350 |
| 銀鱈 | 銀鱈魚 Silver cod | 350 |
| 烏賊 | 魷魚 Squid | 310 |
| 牡蠣 | 蠔 Oyster | 300 |
| サーモン | 三文魚 Salmon | 270 |

その他

其他 Others

| | | |
|----------|------------------------------------|-----|
| 雲丹焼飯 | 海膽炒飯 Fried rice with sea urchin | 650 |
| フォアグラ | 鵝肝 Foie gras | 520 |
| ラムチョップ | 羊架 Rack of Lamb | 480 |
| 鰻焼飯 | 鰻魚炒飯 Fried rice with eel | 320 |
| 海鮮焼そば | 海鮮炒麵 Fried noodles with seafood | 280 |
| 野菜炒め | 炒雜菜 Sautéed vegetables | 250 |
| ガーリックライス | 蒜蓉炒飯 Fried rice with minced garlic | 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.

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

180

900

スパークリングワイン

葡萄汽酒 Sparkling

Zonin Prosecco Brut NV, Italy

115

575

白ワイン

白葡萄酒 White

Chardonnay, Brand's Laira, Australia

105

525

Sauvignon Blanc, Kim Crawford, New Zealand

110

550

赤ワイン

紅葡萄酒 Red

Cabernet Sauvignon, Brand's Laira, Australia

105

525

Pinot Noir, Louis Jadot, France

110

550

シェリー／ポートワイン

雪利酒、波特酒 Sherry and Port

Bristol Cream Sherry

98

Tio Pepe Dry Sherry

98

Taylor's Ruby Port

98

Dow's 10 Years Tawny Port

120

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 | 78 | 105 |
| Suntory The Premium Malt's Black, Japan | 78 | 105 |
| | | ボトル 瓶 bottle |
| Asahi, Japan | | 75 |
| Blue Girl, Germany | | 75 |
| Tsing Tao, China | | 75 |
| Kirin Ichiban, Japan | | 75 |
| Sapporo, Japan | | 75 |
| Carlsberg, Denmark | | 75 |
| Heineken, Holland | | 75 |
| Somersby Apple Cider, Denmark | | 75 |
| 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 | 98 |
| <i>Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice</i> | |
| Daiquiri | 98 |
| <i>Rum, lemon juice, syrup, choices of fruit</i> | |
| Martini | 98 |
| <i>Gin or Vodka, dry vermouth, olive</i> | |
| Mojito | 98 |
| <i>Rum, fresh mint, fresh lime, soda water, sugar</i> | |
| Margarita | 98 |
| <i>Tequila, triple sec, lemon juice, syrup, salt rim</i> | |
| Pina Colada | 98 |
| <i>Rum, pineapple juice, coconut milk, fresh milk</i> | |
| Sex on the Beach | 98 |
| <i>Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice</i> | |
| Bellini | 180 |
| <i>Peach liqueur, champagne</i> | |
| Kir Royal | 180 |
| <i>Crème de cassis, champagne</i> | |
| Mimosa | 180 |
| <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. | 110 |
| Hennessy V.S.O.P. | 110 |
| Hennessy X.O. | 330 |
| Martell X.O. | 330 |
| Martell Cordon Bleu | 330 |
| Rémy Martin X.O. | 330 |

ジン

| | |
|-----------------|-----|
| 氈酒 Gin | |
| Bombay Sapphire | 110 |
| Hendrick | 120 |
| Suntory Roku | 120 |

テキーラ

| | |
|-----------------|-----|
| 龍舌蘭酒 Tequila | |
| Pasote Blanco | 120 |
| Pasote Reposado | 120 |

ウォッカ

| | |
|------------|-----|
| 伏特加 Vodka | |
| Absolut | 110 |
| Belvedere | 120 |
| Grey Goose | 120 |

ラム

| | |
|-----------------|-----|
| 罌酒 Rum | |
| Bacardi (White) | 110 |
| Myer's (Dark) | 110 |

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 | 110 |
| Chivas Regal 12 Years | 110 |
| Johnnie Walker Black Label | 110 |
| Chivas Regal 18 Years | 210 |
| Royal Salute | 260 |
| Johnnie Walker Blue Label | 280 |

シングルモルト

單一麥芽 Single Malt

| | |
|-------------------------------|-----|
| Bowmore 12 Years | 110 |
| Glenfiddich 12 Years | 110 |
| Glenmorangie, The Original | 110 |
| Balvenie DoubleWood 12 Years | 145 |
| Macallan 12 Years, Sherry Oak | 145 |
| Glenmorangie 18 Years | 225 |
| Macallan 18 Years, Sherry Oak | 380 |

バーボン

波本及加拿大 Bourbon and Canadian

| | |
|---------------|-----|
| Jack Daniel's | 110 |
| Canadian Club | 110 |

日本

日本 Japanese

| | |
|---------------------|-----|
| Taketsuru Pure Malt | 150 |
| Hibiki Harmony | 210 |

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

85

Lychee purée, fresh lemon juice, soda water, syrup

Orange Squash

85

Fresh orange juice, soda water, syrup

Pineapple Cooler

85

Pineapple juice, soda water, syrup

Ray of Sunshine

85

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

Virgin Colada

85

Coconut milk, pineapple juice, syrup

Virgin Mojito

85

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

75

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

70

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

伊雲 Evian (330ml 毫升)

68

伊雲 Evian (750ml 毫升)

85

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)

68

法國聖漾 Saint-Géron (750ml 毫升)

85

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