

嵯峨野
Sagano



ディナーメニュー

DINNER
MENU

Your Delightful Dining Experience is in Safe Hands

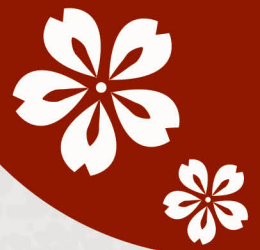
稱心・安心

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
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

雲丹と鮑のスペシャルセットディナー
Abalone and Sea Urchin Set Dinner
鮑魚及海膽晚膳套餐



先付 Appetiser 前 菜	生雲丹豆腐 生雲丹・蟹身・空豆・ヤングコーン・コンソメゼリー・花穂 Sea urchin bean curd with sea urchin, crabmeat, broad beans, baby corn and consommé jelly 海膽豆腐伴海膽、蟹肉、蠶豆、粟米芯及清湯啫喱
蒸物 Steamed Dish 蒸 物	豆乳玉地蒸し 鮑・鮑肝ソース餡・エディブルフラワー Steamed egg custard with soy milk and abalone liver sauce 豆乳蒸蛋伴鮑魚肝醬
お造り Sashimi 刺 身	本日のおすすめ四種盛 Four kinds of assorted sashimi 雜錦刺身四款
合肴 Deep-fried Dish 炸 物	鮑柔らか煮唐揚げ 鮑・鮑肝ソース餡・エディブルフラワー 生雲丹と鯛の磯辺揚げ 天出し・大根おろし Deep-fried stewed abalone Japanese style deep-fried sea urchin with sea bream 炸煮鮑魚 日式炸海膽伴鯛魚
主菜 Main Dish 主 菜	和牛と鮑の鉄板焼 添え野菜 Wagyu and abalone teppanyaki 和牛及鮑魚鐵板燒
食事 Rice 飯	雲丹と蟹の焼飯 赤出し・香の物 Sea urchin and crabmeat fried rice Red miso soup and pickles 海膽及蟹肉炒飯 紅麵豉湯及醃菜
水物 Dessert 甜 品	マスクメロン 梅酒ゼリー 青梅密煮 Greenhouse melon Plum wine jelly 溫室蜜瓜 梅酒啫喱

お一人様 per person 每位 HKD1,900

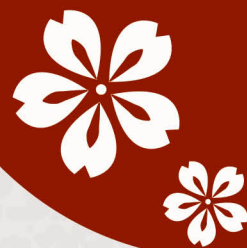
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

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。

五月料理長おまかせ懷石

May Omakase Kaiseki

五月廚師發辦懷石料理



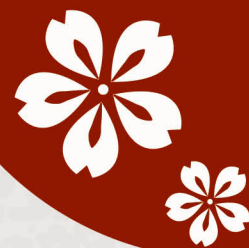
先付 Appetiser 前 菜	空豆ムース 生雲丹・空豆艶煮・コンソメゼリー・花穂 桜鱒コンフィ いくら・黄味ネーズ・チャービル 床節唐揚げ 肝ソース・赤芽 Broad bean mousse with sea urchin, broad beans and consommé jelly Slow-cooked sakura masu with salmon roe and egg yolk sauce Deep-fried abalone with abalone liver sauce 蠶豆慕絲伴海膽、蠶豆及清湯啫喱 慢煮櫻花鱒魚伴三文魚子及蛋黃醬 炸鮑魚伴鮑魚肝醬
吸物 Soup 湯	< 蛤吸仕立て > 蛤真丈・占地・わらび・桜麩・若布・木の芽 Big clam ball with shimeji, warabi and vegetable clear soup 大蜆肉丸伴本菇、蕨菜及青菜清湯
お造り Sashimi 刺 身	本日のおすすめ四種盛 Four kinds of assorted sashimi 雜錦刺身四款
合肴 Side Dish 小 食	蟹・帆立・鳥貝・胡瓜 酢立香ゼリー・赤芽 Crabmeat, scallop, cockle and cucumber with lime jelly 蟹肉、帶子、鳥貝及青瓜伴青檸啫喱
主菜 Main Dish 主 菜	伊佐木山椒味噌焼 たらの芽白線揚げ・丸十密煮 牛肉アスパラ巻 プチトマト煮浸し・はじかみ Grilled chicken grunt with Japanese pepper miso paste Grilled beef rolls with asparagus and stewed greenhouse tomato 山椒麵豉醬燒伊佐木魚 牛肉蘆筍卷及煮溫室番茄
食事 Rice 飯	散らし寿司（雲丹・帆立・いくら） 赤出し 又は 特上和牛すきやき丼 トリュフ風味 温泉卵・香の物・赤出し Chirashi sushi (sea urchin, scallop and salmon roe) served with red miso soup or Deluxe Wagyu sukiyaki rice with truffle sauce and hot spring egg served with red miso soup and pickles 雜錦魚生飯（海膽、帶子及三文魚子）配紅麵豉湯 或 特上和牛壽喜燒飯伴松露汁及溫泉蛋配紅麵豉湯及醃菜
水物 Dessert 甜 品	マスクメロン とうもろこしプリン ヤングコーン密煮・カラメルソース・ミント Greenhouse melon Sweet corn pudding and stewed baby corn with caramel sauce 溫室蜜瓜 粟米布甸及煮粟米芯伴焦糖汁

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

五月季節のお勧め品 Chef's Recommendation for May 五月廚師推介

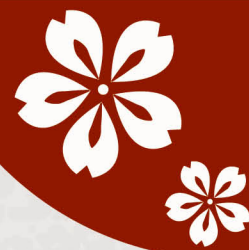


		HKD 一品 per order 每客
きんき (塩焼 / 煮付) 400g	Kinki (grilled/ stewed) (400g) 喜知次(鹽焼 / 汁煮)(400克)	時価 Market Price 時價
牛ロース炙り 香味ソース	Japanese style slightly-grilled beef 日式火炙燒牛肉	420
伊佐木山椒味噌焼	Grilled chicken grunt with Japanese pepper miso paste 山椒麵豉醬燒伊佐木魚	390
床節唐揚げ 肝ソース	Deep-fried abalone with abalone liver sauce 炸鮑魚伴鮑魚肝醬	350
桜鱒コンフィ いくら・黄味ネーズ・ チャービル	Slow-cooked sakura masu with salmon roe and egg yolk sauce 慢煮櫻花鱒魚伴三文魚子及蛋黃醬	280
火の本豚塩角煮 黒胡椒餡	Japanese style stewed pork with salt and black pepper sauce 日式鹽煮豬肉伴黑胡椒汁	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。

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。

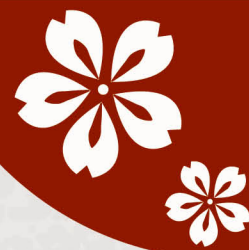
All prices are subject to 10% service charge.

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

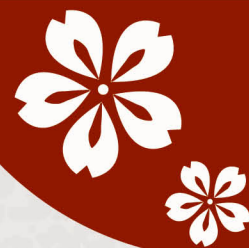
野菜一人前
Assorted vegetables (per person)
雜菜(一人份)

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

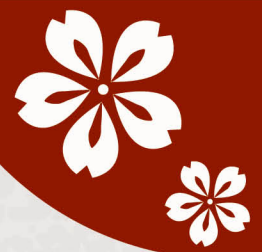


		HKD 一品 per order 每客
和牛たたき	Wagyu tataki 半焼和牛	980
唐墨大根	Dried mullet roe 烏魚子乾	400
ふぐ味酛干し	Grilled mirin marinade dried fish 焼味酛魚乾	300
酒盗チーズ	Shuto cheese 酒盗芝士	300
冷やしトマト	Chilled greenhouse tomatoes 凍温室番茄	280
いくら醤油漬	Marinated salmon roe in soy sauce 醤油漬三文魚子	260
出し巻玉子	Pan-fried egg rolls 煎雞蛋卷	240
香の物盛合せ	Assorted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

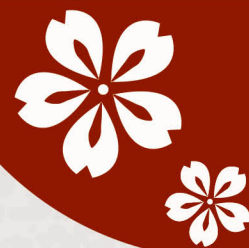
お造り盛合せ
Assorted sashimi platter
雜錦刺身拼盤

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

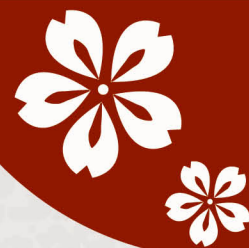


		HKD 一品 per order 每客
伊勢海老	Japanese spiny lobster 日本伊勢龍蝦	1,900
とろ	Fatty tuna 吞拿魚腩	1,200
和牛	Wagyu 和牛	980
雲丹	Sea urchin 海膽	750
牡丹海老	Botan shrimp 牡丹蝦	700
あじ	Saurel 池魚	680
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	600
平目（造り / 薄造り）	Flounder (sashimi/ thinly-sliced) 左口魚（刺身 / 薄切）	600 / 670
赤貝	Ark shell 赤貝	550

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

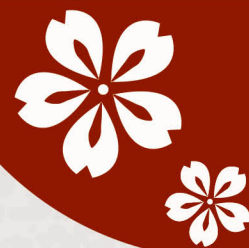


		HKD 一品 per order 每客
縞鰯	Striped jack 深海池魚	480
浜地	Yellowtail 油甘魚	480
北寄貝	Surf clam 北寄貝	540
烏賊	Squid 魷魚	450
鯛 (造り / 薄造り)	Sea bream (sashimi/ thinly-sliced) 鯛魚 (刺身 / 薄切)	440 / 520
蛸	Octopus 八爪魚	420
甘海老	Sweet shrimp 甜蝦	370
帆立	Scallop 帶子	350
サーモン	Salmon 三文魚	280

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

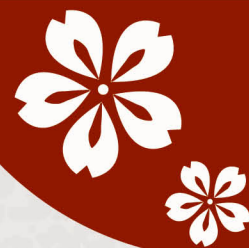
HKD
2 貫
2 pieces
兩件

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

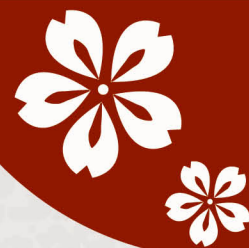


		HKD 2 貫 2 pieces 兩件
まぐろ赤身	Red meat tuna 赤身吞拿魚	200
平目	Flounder 左口魚	190
蛸	Octopus 八爪魚	190
縞鰯	Striped jack 深海池魚	160
浜地	Yellowtail 油甘魚	160
烏賊	Squid 魷魚	160
飛子	Flying fish roe 飛魚子	160
鯛	Sea bream 鯛魚	150
サーモン	Salmon 三文魚	120
玉子	Egg 雞蛋	80

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。

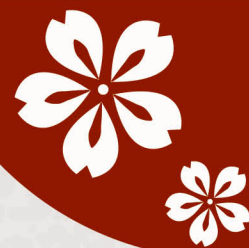
All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

煮物

Stewed Dish

煮物



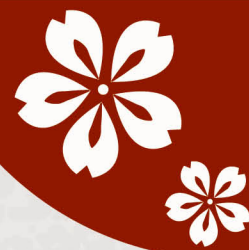
HKD
一品
per order
每客

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。

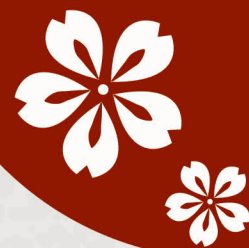
燒物
Grilled Dish
燒物



	HKD 一品 per order 每客
特上和牛網燒 Deluxe Wagyu sirloin amiyaki 特上和牛網燒	1,600
日本產鰻（白燒 / 蒲燒） Barbecued Japanese eel (salt/ sauce) 燒日本鰻魚（鹽燒 / 蒲燒）	1,100
金目鯛一夜干し Grilled dried alfonso 燒金目鯛魚乾	880
浜地頭塩焼 Grilled yellowtail head with salt 鹽燒油甘魚頭	700
銀鱈西京焼 Grilled silver cod with miso paste 西京醬燒銀鱈魚	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（照燒 / 鹽燒）	380
茄子田楽 Grilled eggplants with miso paste 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。

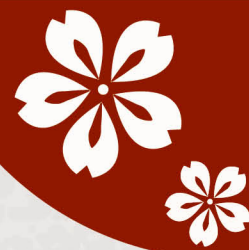
Please advise our associates if you have any food allergies.

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
海蝦伴牛油果及洋蔥沙律

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

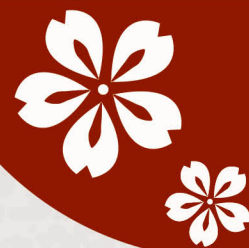
キャベツと水菜の塩昆布和え
Japanese style marinated cabbage and mizuna with salt and kobu
日式鹽味昆布醃生菜及水菜

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

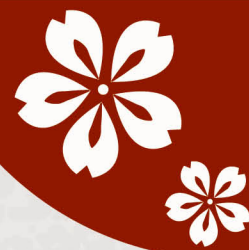
180

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

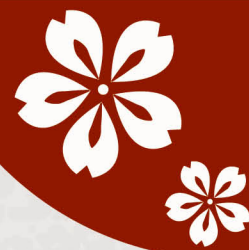
野菜うどん / 稲庭うどん / そば
Vegetable udon/ Inaniwa thin udon/ soba noodles
雜菜烏冬 / 稻庭幼烏冬 / 蕎麥麵 300

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

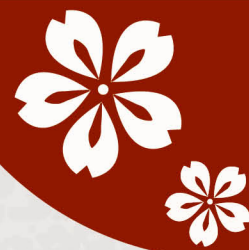
アイスクリーム
Ice cream
雪糕

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

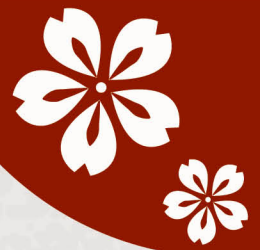
HKD
一品
per order
每客

雲丹焼飯	Sea urchin fried rice 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



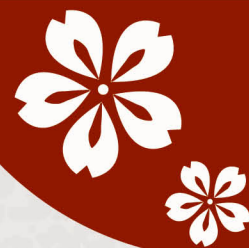
	HKD グラス per glass 每杯	HKD ボトル per bottle 每瓶
シャンパン Champagne 香檳		
Lanson Le Black Création Brut NV	165	600
スパークリングワイン Sparkling 氣泡酒		
Zonin Prosecco Brut NV, Italy	98	365
白ワイン White 白葡萄酒		
Chardonnay, Ubertas Small Batch, Australia	95	350
Sauvignon Blanc, Te Mata Estate, New Zealand	105	400
Riesling, Schloss Vollrads Kabinett, Germany	105	400
赤ワイン 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 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



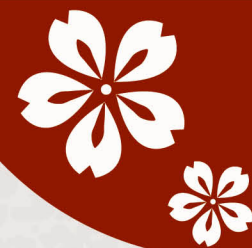
	HKD 380ml 380 毫升	HKD 700ml 700 毫升
生ビール		
Draught Beer 生啤		
Suntory The Premium Malt's Gold, Japan	72	98
Suntory The Premium Malt's Black, Japan	72	98
ボトル		
		per bottle 每瓶
Asahi, Japan		70
Blue Girl, Germany		70
Tsing Tao, China		70
Kirin Ichiban, Japan		70
Sapporo, Japan		70
Carlsberg, Denmark		70
Heineken, 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
グラス
per glass
每杯

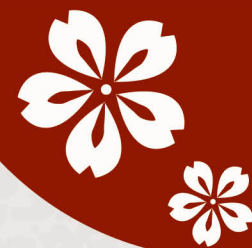
Cosmopolitan Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice	98
Daiquiri Rum, lemon juice, simple syrup, choice of fruit	98
Martini Gin/ Vodka, dry vermouth, olive	98
Mojito Rum, fresh lime, soda water, sugar, fresh mint	98
Margarita Tequila, Triple sec, lemon juice, simple syrup, salt rim	98
Pina Colada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

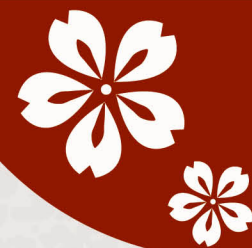
Bacardi (White)	98
Myer's (Dark)	98

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

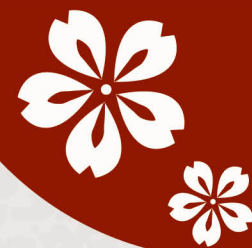
Taketsuru Pure Malt	135
Hibiki Harmony	188

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



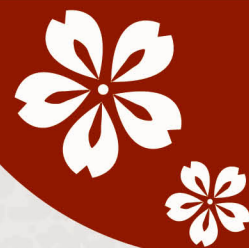
HKD
グラス
per glass
每杯

Lychee Lemonade 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

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。