

前菜 / 沙律 前菜 / サラダ *Appetizer and Salad*

	HK\$
千鶴野菜沙律 千鶴生野菜サラダ <i>Senzuru Mixed Green Salad</i>	168
蟹籽沙律 かに子サラダ <i>Crab Roe Salad</i>	158
軟殼蟹沙律 重がにサラダ <i>Soft Shell Crab Salad</i>	158
鹽燒三文魚腩 鮭腹身塩焼き <i>Grilled Salmon Belly with Salt</i>	148
雜錦醃菜 新香盛合せ <i>Assorted Pickles</i>	148
燒味醃魚乾 ふぐ味醃干物 <i>Grilled Dried Fish in Mirin Marinade</i>	148
炸餃子 揚げ餃子 <i>Deep-Fried Dumplings</i>	138
炸銀杏 ぎんなん揚げ <i>Deep-Fried Ginkgo</i>	118
日式煎蛋件 だし卷 <i>Pan-Fried Egg Roll</i>	108
燒白飯魚干 たたみいわし <i>Grilled Dried Small Sardine Sheet</i>	108
毛豆 枝豆 <i>Boiled Soya Bean</i>	108
凍或熱豆腐 冷奴/湯豆腐 <i>Chilled or Hot Bean Curd</i>	108

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

魚生類 刺身 *Sashimi*

	HK\$
季節水產雜錦魚生拼盤 季節水產刺身盛合せ(10種類, 各4枚) <i>Seasonal Assorted Sashimi (10 types of sashimi, each 4 pieces) *Good for 4 persons*</i>	1,680
特上雜錦魚生拼盤 特上刺身盛合せ(8種類, 各3枚) <i>Deluxe Assorted Sashimi (8 types of sashimi, each 3 pieces) *Good for 3 persons*</i>	980
雜錦魚生拼盤 並刺身盛合せ(6種類, 各2枚) <i>Assorted Sashimi (6 types of sashimi, each 2 pieces) *Good for 2 persons*</i>	580
日本和牛肉刺身 日本和牛肉刺身(15枚) <i>Japanese Wagyu Beef Sashimi (15 pieces)</i>	680
日本海膽 日本うに <i>Japanese Sea Urchin</i>	880
吞拿魚腩(3枚) 大とろ <i>Tuna Belly (3 pieces)</i>	420
吞拿魚背(3枚) まぐろ <i>Lean Tuna (3 pieces)</i>	270
油甘魚(3枚) はまち <i>Yellowtail (3 pieces)</i>	180
牡丹蝦(1枚) 牡丹エビ <i>Botan Shrimp (1 piece)</i>	180
甜蝦(3枚) 甘エビ <i>Sweet Shrimp (3 pieces)</i>	135
帶子(1枚) 帆立貝 <i>Scallop (1 piece)</i>	120
赤貝(1枚) 活赤貝 <i>Ark Shell (1 piece)</i>	120

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

壽司 寿司 Sushi

HK\$

季節雜錦壽司拼盤

季節壽司盛合せ (16 貫, 卷物 1 本)

Seasonal Assorted Sushi (16 pieces of sushi & 1 piece of sushi roll)

1,280

松雜錦壽司拼盤

松壽司盛合せ (8 貫, 卷物 1 本)

Deluxe Assorted Sushi (8 pieces of sushi & 1 piece of sushi roll)

580

HK\$

日本海膽 (1コ)

日本うに *Japanese Sea Urchin (1 piece)*

280

吞拿魚腩 (1コ)

大とろ *Tuna Belly (1 piece)*

150

牡丹蝦 (1コ)

牡丹エビ *Botan Shrimp (1 piece)*

190

帶子 (1コ)

帆立貝 *Scallop (1 piece)*

130

赤貝 (1コ)

活赤貝 *Ark Shell (1 piece)*

140

甜蝦 (1コ)

甘エビ *Sweet Shrimp (1 piece)*

100

吞拿魚背 (1コ)

まぐろ *Lean Tuna (1 piece)*

100

三文魚籽 (1コ)

いくら *Salmon Roe (1 piece)*

100

油甘魚 (1コ)

はまち *Yellowtail (1 piece)*

70

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

鰻魚 (1コ)
鰻 *Eel* (1 piece)

HK\$

70

三文魚 (1コ)
鮭 *Salmon* (1 piece)

60

蟹籽 (1コ)
かに子 *Crab Roe* (1 piece)

60

八爪魚 (1コ)
たこ *Octopus* (1 piece)

60

火炙壽司 炙り寿司 *Seared Sushi*

吞拿魚腩 (1コ)
大とろ *Tuna Belly* (1 piece)

HK\$

160

帶子 (1コ)
帆立貝 *Scallop* (1 piece)

140

和牛 (1コ)
和牛 *Wagyu Beef* (1 piece)

120

海鰻 (1コ)
穴子 *Sea Eel* (1 piece)

80

左口魚翅 (1コ)
平目翅 *Flounder Fin* (1 piece)

80

三文魚 (1コ)
鮭 *Salmon* (1 piece)

70

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

卷物 卷物 *Sushi Rolls*

	手卷 <i>Hand Roll</i> HK\$/Roll	卷 <i>Roll</i> HK\$/Roll
日本海膽卷 日本うに卷 <i>Japanese Sea Urchin Roll</i>	300	380
葱吞拿魚腩卷 ねぎとろ卷 <i>Tuna Belly with Spring Onion Roll</i>	200	290
吞拿魚背卷 鉄火卷 <i>Lean Tuna Roll</i>	140	220
加州反卷 カリフォルニア反卷 <i>California Roll Inside Out</i>	120	220
鰻魚卷 鰻卷 <i>Eel Roll</i>	100	150
三文魚卷 鮭卷 <i>Salmon Roll</i>	90	140

特式卷物 御卷物 *Special Sushi Rolls*

	手卷 <i>Hand Roll</i> HK\$/Roll	卷 <i>Roll</i> HK\$/Roll
千鶴雜錦卷 千鶴太卷 <i>Senzuru Mixed Roll</i>	200	380
明太子三文魚親子卷 明太子、鮭親子卷 <i>Salmon with Roe and Mentaiko Roll</i>	140	240
大蝦天婦羅卷 車海老天婦羅卷 <i>Prawn Tempura Roll</i>	120	230
炸軟殼蟹雜錦卷 重がに卷 <i>Mixed Soft Shell Crab Roll</i>	110	220
辣吞拿魚卷 スパイシーツナロール <i>Spicy Tuna Roll</i>	110	220

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

爐端燒 炉端焼 *Robatayaki*

	HK\$
照燒美國牛肉 特撰米國牛照燒 <i>Grilled US Beef with Teriyaki Sauce</i>	398
鹽燒油甘魚頭 飯かぶと塩焼 <i>Grilled Yellowtail Head with Salt</i>	388
鹽燒三文魚頭 鮭かぶと塩焼 <i>Grilled Salmon Head with Salt</i>	288
照燒銀鱈魚 銀だら照焼 <i>Grilled Cod Fish with Teriyaki Sauce</i>	288
蒲燒鰻魚 鰻かば焼 <i>Grilled Eel</i>	268
鹽燒鮮鯖魚 真さば塩焼 <i>Grilled Fresh Mackerel with Salt</i>	268
汁燒魷魚 (日本產) するめいか姿焼 <i>Grilled Japanese Cuttlefish with Teriyaki Sauce</i>	168
燒日本雞串 (日本產) やきとり <i>Grilled Japanese Chicken Meat with Teriyaki Sauce</i>	138
燒免治雞肉棒 (日本產) つくね <i>Grilled Japanese Minced Chicken with Teriyaki Sauce</i>	128
鹽燒牛舌 牛タン塩焼 <i>Grilled Ox Tongue with Salt</i>	128
鹽燒日本雞翼 (日本產) 手羽塩焼 <i>Grilled Japanese Chicken Wings with Salt</i>	128
燒日本青椒仔 (日本產) 焼ししとう <i>Grilled Japanese Green Pepper</i>	108
燒茄子 (日本產) 焼なす <i>Grilled Japanese Eggplant with Dried Bonito</i>	108
鹽燒雞軟骨 なんこつ塩焼 <i>Grilled Chicken Cartilage with Salt</i>	108

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

天婦羅/炸物 天婦羅/フライ *Tempura and Deep Fried*

	HK\$
北海道鱈場蟹脚天婦羅 北海道タラバガニ足天婦羅 <i>Hokkaido Taraba Crab Leg Tempura</i>	398
蝦天婦羅 海老天婦羅 <i>Shrimp Tempura</i>	288
雜錦炸蝦天婦羅 天婦羅盛合せ <i>Assorted Tempura</i>	268
日本蕃薯天婦羅 (日本產) さつま芋天婦羅 <i>Japanese Sweet Yam Tempura</i>	188
日本南瓜天婦羅 (日本產) 南瓜天婦羅 <i>Japanese Pumpkin Tempura</i>	188
吉列日本豬扒 (日本產) とんかつ <i>Japanese Pork Cutlet</i>	228
吉列廣島炸蠔 広島カキフライ <i>Hiroshima Oyster Cutlet</i>	228
炸日本雞件 (日本產) 鳥の唐揚げ <i>Deep-Fried Japanese Chicken Meat</i>	198
木魚絲炸豆腐 土佐豆腐 <i>Deep-Fried Bean Curd</i>	168

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

湯類 御碗 *Soup*

蒸蛋

茶わん蒸し *Egg Custard*

HK\$

98

海鮮小壺湯

土瓶蒸し *Tea Pot Seafood Soup*

98

鯛魚湯

鯛汁 *Snapper Soup*

98

麵豉湯

味噌汁 *Miso Soup*

48

粥類 雜炊 *Congee*

波士頓龍蝦粥

ボストンロブスター雑炊 *Boston Lobster Congee*

HK\$

468

雜菜粥

野菜雑炊 *Vegetables Congee*

188

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

麵類 麵 Noodles



	HK\$
牛肉蕎麥麵/手打烏冬 牛肉そば/手打うどん <i>Beef with Buckwheat Noodles / Handmade Udon in Soup</i>	228
魚湯稻庭烏冬 魚湯稻庭うどん <i>Inaniwa Udon in Snapper Soup</i>	188
清湯蕎麥麵/手打烏冬 かけそば/手打うどん <i>Plain Buckwheat Noodles / Handmade Udon in Soup</i>	148
冷蕎麥麵/手打烏冬 ざるそば/手打うどん <i>Chilled Buckwheat Noodles / Handmade Udon</i>	148

鍋物類套餐(二人前) 鍋物コース *Hot Pot (for 2 persons)*

	HK\$
清湯火鍋 しゃぶしゃぶ <i>Shabu Shabu</i>	
日本和牛肉，雜菜及烏冬 日本和牛肉(6枚)、野菜、うどん <i>Japanese Wagyu Beef (6 pieces), Vegetables and Udon</i>	1,588
汁煮火鍋 すきやき <i>Sukiyaki</i>	
日本和牛肉，雜菜及白飯 日本和牛肉(6枚)、野菜、御飯 <i>Japanese Wagyu Beef (6 pieces), Vegetables and Steam Rice</i>	1,588

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

甜品類 デザート *Dessert*



日本蜜瓜
日本メロン *Japanese Melon*

HK\$

118



水果雪葩
シャーベット *Fruit Sherbet*

108



雪糕
アイスクリーム *Ice-Cream*

68

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

鉄板焼魚介類 鐵板燒海鮮 *Teppanyaki seafood*

龍蝦 (1匹)
活伊勢エビ *Lobster (1 piece)*

HK\$

時價

Seasonal Price

鮑魚 (1匹)
活アワビ *Abalone (1 piece)*

時價

Seasonal Price

日本螺 (1匹)
日本つぶ貝 *Japanese Whelk (1 piece)*

時價

Seasonal Price

鱈場蟹脚 (250克)
北海道タラバガニの足 *Hokkaido Tanaba Crab Leg (250g)*

498

鰻魚
鰻 *Eel*

398

鵝肝 (2枚)
フオアグラ *Goose Liver (2 pieces)*

308

銀鱈魚
銀だら *Silver Cod*

298

日本廣島蠔 (6枚)
広島カキ *Japanese Hiroshima Oyster (6 pieces)*

238

三文魚
鮭 *Salmon*

228

大蝦 (1匹)
車海老 *King Prawn (1 piece)*

188

帶子 (1匹)
ホタテ *Scallop (1 piece)*

188

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

鉄板焼肉り 鐵板燒肉類 *Teppanyaki meat*

	HK\$
日本 A5 和牛厚焼 (200g) 日本 A5 和牛あつ焼 <i>Japanese A5 Wagyu Beef Steak (200g)</i>	1,188
日本 A5 和牛薄焼 (180g) 日本 A5 和牛うす焼 <i>Japanese A5 Wagyu Beef Slices (180g)</i>	1088
日本 A3 和牛厚焼 (200g) 日本 A3 和牛あつ焼 <i>Japanese A3 Wagyu Beef Steak (200g)</i>	988
日本 A3 和牛薄焼 (180g) 日本 A3 和牛うす焼 <i>Japanese A3 Wagyu Beef Slices (180g)</i>	888
特級美國牛肉厚焼 (200g) 特撰米國牛肉あつ焼 <i>U.S Beef Steak (200g)</i>	538
特級美國牛肉薄焼 (180g) 特撰米國牛肉うす焼 <i>U.S Beef Slices (180g)</i>	498
羊鞍(3枚) 羊ラム焼 <i>Lamb Chop (3 pieces)</i>	388
日本豚肉薄焼(日本産) (6枚) 豚肉うす焼 <i>Japanese Pork Slices (6 pieces)</i>	258
日本鶏肉(日本産) 鳥肉 <i>Japanese Chicken Meat</i>	228

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

鉄板焼野菜、食事 鐵板燒野菜/飯 *Teppanyaki Vegetables/Rice*

	HK\$
海鮮炒飯 海鮮焼めし <i>Seafood Fried Rice</i>	318
海膽炒飯 うに焼めし <i>Sea Urchin Fried Rice</i>	308
炒飯 (任選其中一款：牛肉或煙肉) 焼きめし(牛肉又はベーコン) <i>Fried Rice (Choice of Beef or Bacon)</i>	248
炒烏冬(任選其中一款：日本雞肉或日本豚肉) 焼きうどん(鳥肉又は日本産豚肉) <i>Fried Udon (Choice of Japanese Chicken or Japanese Pork)</i>	248
炒野菜 野菜いため <i>Mixed Vegetables</i>	188
蘆筍 アスパラガス <i>Asparagus</i>	168
舞茸菇 まい茸 <i>Japanese Mushroom</i>	168
日本南瓜 南瓜 <i>Japanese Pumpkin</i>	168
日本蕃薯 さつま芋 <i>Japanese Sweet Potato</i>	168
日本茄子 なす <i>Japanese Eggplant</i>	168

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

鐵板燒二人套餐 鐵板燒二人前コース *Teppanyaki set for two persons*

HK\$

活鮑魚、日本 A3 和牛套餐(2 人前)

2,688

活アワビ、日本 A3 和牛セット(二人前)

Live Abalone and Japanese A3 Wagyu Beef Set (For two persons)

帕馬火腿野菜沙律、原隻活鮑魚(450g)、鵝肝(2 件)、大蝦(2 隻)

日本 A3 和牛肉薄燒(200g)或厚燒(200g)、炒野菜、海鮮小壺湯、

煙肉櫻花蝦炒飯或雞肉炒手打烏冬、日本季節水果

パルマハム野菜サラダ、活アワビ(450g)、フオアグラ(2 枚)、車海老(2 枚)

日本 A3 和牛肉うす(200g)/あつ焼(200g)、野菜いため、土瓶蒸し、

ベーコン桜エビ焼めし又は鳥肉焼手打うどん、日本季節フルーツ

Parma Ham Vegetables Salad, Live Abalone (450g), Foie Gras (2 pieces), King Prawn (2 pieces)

Japanese A3 Wagyu Beef Slices (200g) or Steak (200g), Mixed Vegetables, Pot Seafood Soup,

Bacon and Sakura Shrimp Fried Rice or Fried Handmade Udon with Chicken, Seasonal Japanese Fruit

伊勢海老、美國安格斯牛肉套餐(2 人前)

2,088

伊勢海老、米國アングス牛セット (二人前)

Live Lobster and US Angus Beef Set (For two persons)

帕馬火腿野菜沙律、原隻活龍蝦(450g)、帶子(2 隻)、銀鱈魚(2 片)

美國安格斯牛肉薄燒(200g)或厚燒(200g)、炒野菜、海鮮小壺湯、

煙肉櫻花蝦炒飯或雞肉炒手打烏冬、日本季節水果

パルマハム野菜サラダ、活伊勢エビ (450g)、ホタテ貝(2 枚)、銀だら(2 枚)

米國アングス牛肉うす(200g)/あつ焼(200g)、野菜いため、土瓶蒸し、

ベーコン桜エビ焼めし又は鳥肉焼手打うどん、日本季節フルーツ

Parma Ham Vegetables Salad, Live Lobster (450g), Scallop (2 pieces), Silver Cod (2 pieces)

US Angus Beef Slices (200g) or Steak (200g), Mixed Vegetables, Pot Seafood Soup,

Bacon and Sakura Shrimp Fried Rice or Fried Handmade Udon with Chicken, Seasonal Japanese Fruit

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”

鐵板燒一人套餐 鐵板燒一人前コース *T Teppanyaki set for one person*

HK\$

孔雀鮑魚、日本 A3 和牛套餐(1 人前)

888

アワビ、日本 A3 和牛セット (一人前)

Abalone and Japanese A3 Wagyu Beef Set (For one person)

帕馬火腿野菜沙律、孔雀鮑魚(90g)、大蝦(1 隻)、

日本 A3 和牛肉薄燒(100g)或厚燒(100g)、炒野菜、海鮮小壺湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或雞肉炒手打烏冬、日本季節水果

パルマハム野菜サラダ、活アワビ(90g)、車海老(1 枚)、

日本 A3 和牛肉うす(100g)/あつ焼(100g)、野菜いため、土瓶蒸し、
ベーコン桜エビ焼めし又は鳥肉焼手打うどん、日本季節フルーツ

Parma Ham Vegetables Salad, South Africa Abalone (90g), King Prawn (1 piece)

Japanese A3 Wagyu Beef Slices (100g) or Steak (100g), Mixed Vegetables, Tea Pot Seafood Soup,

Bacon and Sakura Shrimp Fried Rice or Fried Handmade Udon with Chicken, Seasonal Japanese Fruit

波士頓龍蝦、美國安格斯牛肉套餐(1 人前)

788

ボストン海老、米國アンガス牛セット(一人前)

Boston Lobster and US Angus Beef Set (For one person)

帕馬火腿野菜沙律、波士頓龍蝦(1 隻)、三文魚(1 片)

美國安格斯牛肉薄燒(100g)或厚燒(100g)、炒野菜、海鮮小壺湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或雞肉炒手打烏冬、日本季節水果

パルマハム野菜サラダ、ボストン海老(1 匹)、鮭(1 枚)

米國アンガス牛肉うす(100g)/あつ焼(100g)、野菜いため、土瓶蒸し、
ベーコン桜エビ焼めし又は鳥肉焼手打うどん、日本季節フルーツ

Parma Ham Vegetables Salad, Boston Lobster (1 piece), Salmon (1 piece)

US Angus Beef Slices (100g) or Steak (100g), Mixed Vegetables, Tea Pot Seafood Soup,

Bacon and Sakura Shrimp Fried Rice or Fried Handmade Udon with Chicken, Seasonal Japanese Fruit

鐵板燒一人套餐 鐵板燒一人前コース *T Teppanyaki set for one person*

HK\$

海鮮套餐(1人前)

788

海鮮セツト (一人前)

Seafood Set (For one person)

帕馬火腿野菜沙律、孔雀鮑魚(90g)、大蝦(1隻)
帶子(1隻)、銀鱈魚(1片)、炒野菜、海鮮小壺湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或雞肉炒手打烏冬、日本季節水果

パルマハム野菜サラダ、活アワビ(90g)、車海老(1枚)
ホタテ貝(1枚)、銀だら(1枚)、野菜いため、土瓶蒸し、
ベーコン桜エビ焼めし又は鳥肉焼手打うどん、日本季節フルーツ

Parma Ham Vegetables Salad, South Africa Abalone (90g), King Prawn (1 piece)

Scallop (1 piece), Silver Cod (1 piece), Mixed Vegetables, Tea Pot Seafood Soup,

Bacon and Sakura Shrimp Fried Rice or Fried Handmade Udon with Chicken, Seasonal Japanese Fruit

*10%サービス料を加算させていただきます

*以上價目另加一服務費

*All prices are subject to 10% service charge

“如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員”

“Please advise our staff of any food allergies”