

千鶴刺身壽司/和食精選御膳

千鶴刺身壽司/和食セット *Senzuru SUSHI / WASHOKU Set*

和御膳

和セット

Washoku Set

HK\$

628

帕馬火腿野菜沙律、前菜2點(磯煮鮑魚，炙燒和牛蟹肉卷)、
海老天婦羅、汁煮和牛粒，銀鱈魚西京燒、鯛魚湯、
漬物、三文魚茶漬飯、焦糖多士雪糕

パルマハム野菜サラダ、前菜2品(磯煮アワビ、炙り和牛ガニ肉巻)、
エビ天ぷら、和牛キューブ煮付け、銀だら西京焼、鯛汁、
香の物、サーモン茶漬け、キャラメルトースト・アイスクリーム

Parma Ham Vegetables Salad, 2 Kinds Appetizer(Stewed Abalone & Seared Wagyu Beef Crab Meat Roll, Shrimp Tempura, Stewed Wagyu Beef Cube, Grilled Cod Fish with Miso Paste Snapper Soup, Pickles, Salmon Chazuke, Carmel Toast & Ice-cream

刺身壽司御膳

刺身壽司セット

Sashimi & Sushi Set

蟹籽沙律、刺身3點(拖羅，帆立貝，季節魚薄切)、
壽司5貫(拖羅，油甘魚，三文魚，甘海老，三文魚籽)、
炙壽司3貫(拖羅，左口魚邊，鰻魚)、加州手卷、味噌汁、焦糖多士雪糕

かに子サラダ、刺身3品(トロ、ホタテ貝、旬の魚薄造り)、
寿司5品(トロ、ハマチ、サーモン、甘エビ、イクラ)
炙り寿司3品(トロ、えんがわ、ウナギ)、カリフォルニア手巻、
味噌汁、キャラメルトースト・アイスクリーム

*Crab Roe Salad, Sashimi 3 Kinds (Tuna Belly, Scallop, Seasonal Fish Sliced),
Sushi 5 Kinds (Tuna Belly, Yellow Tail, Salmon, Sweet Shrimp, Salmon Roe),
Seared Sushi 3 Kinds (Tuna Belly, Flounder Fin, Eel), California Handroll,
Miso Soup, Carmel Toast & Ice-cream*

728

鐵板燒一人套餐 鐵板燒御膳一人前 *Teppanyaki set for one person*

HK\$

728

白樺豚肉海鮮套餐

白樺豚肉海鮮セット

Shirakaba Pork Seafood Set

凱撒沙律、孔雀鮑魚(1隻)、鱈場蟹腳(1隻)、
銀鱈魚(1片)、白樺豚肉薄焼(100g)、炒野菜、鯛魚湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或雞肉炒手打烏冬、焦糖多士雪糕

シーザーサラダ、アワビ(1匹)、タラバガニ足(1本)、
銀だら(1枚)、白樺豚肉うす焼(100g)、野菜いため、鯛汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は鳥肉焼手打うどん、キャラメルトースト・アイスクリーム

*Caesar Salad, Africa Abalone (1 piece), Taraba Crab Leg (1 piece),
Silver Cod (1 piece), Shirakaba Pork Sliced (100 g), Mixed Vegetables, Snapper Soup,
Bacon & Sakura Shrimp Fried Rice or Chicken Fried Udon, Carmel Toast & Ice-cream*

升級 Upgrade 変更

白樺豚肉薄焼升級日本 A3 和牛薄焼 +\$160

Shirakaba Pork Sliced Upgrade Japanese A3 Wagyu Beef Sliced +\$160

●白樺ポークうす焼は、追加 HKD160 にて A3 和牛うす焼に変更可能

海鮮套餐

海鮮セット

Seafood Set

凱撒沙律、大蝦(1隻)、鱈場蟹腳(1隻)、
帆立貝(1隻)、銀鱈魚(1片)、炒野菜、鯛魚湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或雞肉炒手打烏冬、焦糖多士雪糕

シーザーサラダ、車海エビ(1匹)、タラバガニ足(1本)、
ホタテ貝(1匹)、銀だら(1枚)、野菜いため、鯛汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は鳥肉焼手打うどん、キャラメルトースト・アイスクリーム

*Caesar Salad, King Prawn (1 piece), Taraba Crab Leg (1 piece),
Scallop (1 piece), Silver Cod (1 piece), Mixed Vegetables, Snapper Soup,
Bacon & Sakura Shrimp Fried Rice or Chicken Fried Udon, Carmel Toast & Ice-cream*

788

另加配 Extra Addition 追加食材

活伊勢海老 *Live Lobster \$700 (400g)* 活鮑魚 *Live Abalone \$900 (400g)*

●上記食材のほか、追加 HKD700 にて活伊勢エビ(400g) 又は HKD900 にて活アワビ(400g) もございます

*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 鐵板燒御膳一人前 *Teppanyaki set for one person*

HK\$

美國牛肉海鮮套餐

848

米國牛肉海鮮セット

US Beef Seafood Set

凱撒沙律、波士頓龍蝦(1隻)、廣島牡蠣(2隻)

比目魚(1件)、美國安格斯牛肉薄燒(100g)或厚燒(100g)、炒野菜、鯛魚湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或雞肉炒手打烏冬、焦糖多士雪糕

シーザーサラダ、ボストン海老(1匹)、広島カキ(2匹)、

ヒラメ(1枚)、米國アンガス牛肉うす/あつ焼(100g)、野菜いため、鯛汁、

ベーコン桜エビ焼めし又は鳥肉焼手打うどん、キャラメルトースト・アイスクリーム

*Caesar Salad, Boston Lobster (1 piece), Hiroshima Oyster (2 pieces),
Flounder (1 piece), US Angus Beef Slices or Steak (100g), Mixed Vegetables, Snapper Soup,
Bacon & Sakura Shrimp Fried Rice or Chicken Fried Udon, Carmel Toast & Ice-cream*

升級 Upgrade 変更

美國牛肉升級日本 A3 和牛 +\$160

US Beef Upgrade Japanese A3 Wagyu Beef +\$160

● US ビーフは、追加 HKD160 にて A3 和牛に変更可能

日本 A3 和牛海鮮套餐

898

日本 A3 和牛海鮮セット

Japanese A3 Wagyu Beef Seafood Set

凱撒沙律、孔雀鮑魚(1隻)、大蝦(1隻)、季節魚類(1件)、

日本 A3 和牛肉薄燒(100g)或厚燒(100g)、炒野菜、鯛魚湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或雞肉炒手打烏冬、焦糖多士雪糕

シーザーサラダ、アワビ(1匹)、車海エビ(1匹)、旬の魚(1枚)、

日本 A3 和牛肉うす/あつ焼(100g)、野菜いため、鯛汁、

ベーコン桜エビ焼めし又は鳥肉焼手打うどん、キャラメルトースト・アイスクリーム

*Caesar Salad, Africa Abalone (1 piece), King Prawn (1 piece), Seasonal Fish (1 piece),
Japanese A3 Wagyu Beef Slices or Steak (100g), Mixed Vegetables, Snapper Soup,
Bacon & Sakura Shrimp Fried Rice or Chicken Fried Udon, Carmel Toast & Ice-cream*

另加配 Extra Addition 追加食材

活伊勢海老 *Live Lobster \$700 (400g)* 活鮑魚 *Live Abalone \$900 (400g)*

● 上記食材のほか、追加 HKD700 にて活伊勢エビ(400g) 又は HKD900 にて活アワビ(400g) もございます

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

	HK\$
軟殼蟹沙律 重がにサラダ <i>Soft Shell Crab Salad</i>	158
千鶴野菜沙律 千鶴生野菜サラダ <i>Senzuru Mixed Green Salad</i>	148
蟹籽沙律 かに子サラダ <i>Crab Roe Salad</i>	138
胡麻豆腐沙律 ゴマ豆腐サラダ <i>Bean Curd Salad</i>	98
秋葵三色海藻沙律 オクラ三色海そうサラダ <i>Okra & Seaweed Salad</i>	98
焼味醂魚乾 ふぐ味醂干物 <i>Grilled Dried Fish in Mirin Marinade</i>	148
鹽焼三文魚腩 鮭腹身塩焼き <i>Grilled Salmon Belly with Salt</i>	118
炸銀杏 ぎんなん揚げ <i>Deep-Fried Ginkgo</i>	118
凍或熱豆腐 冷奴/湯豆腐 <i>Chilled or Hot Bean Curd</i>	98
日式煎蛋件 だし巻 <i>Pan-Fried Egg Roll</i>	68
焼白飯魚干 たたみいわし <i>Grilled Dried Small Sardine Sheet</i>	68
毛豆 枝豆 <i>Boiled Soya Bean</i>	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”

魚生類 刺身 *Sashimi*

HK\$

龍蝦雜錦魚生拼盤

伊勢海老刺身盛合せ(伊勢海老1匹, 8種類, 各3枚)

*Lobster Assorted Sashimi (1 Lobster, 8 types of sashimi, each 3 pieces) *Good for 3 persons**

1,680

特上雜錦魚生拼盤

特上刺身盛合せ(8種類, 各3枚)

*Deluxe Assorted Sashimi (8 types of sashimi, each 3 pieces) *Good for 3 persons**

980

雜錦魚生拼盤

並刺身盛合せ(6種類, 各2枚)

*Assorted Sashimi (6 types of sashimi, each 2 pieces) *Good for 2 persons**

580

海膽

うに *Sea Urchin*

450

吞拿魚腩(3枚)

大とろ *Tuna Belly (3 pieces)*

360

吞拿魚背(3枚)

まぐろ *Lean Tuna (3 pieces)*

270

油甘魚(3枚)

はまち *Yellowtail (3 pieces)*

165

牡丹蝦(1枚)

牡丹エビ *Botan Shrimp (1 piece)*

180

甜蝦(3枚)

甘エビ *Sweet Shrimp (3 pieces)*

120

帶子(1枚)

帆立貝 *Scallop (1 piece)*

120

赤貝(1枚)

活赤貝 *Ark Shell (1 piece)*

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 (12 貫, 海老天婦羅卷)

Seasonal Assorted Sushi (12 pieces of sushi & shrimp tempura sushi roll)

750

松雜錦壽司拼盤

松壽司盛合せ (8 貫, 葱吞拿魚腩卷)

Deluxe Assorted Sushi (8 pieces of sushi & Tuna Belly with Spring Onion Roll)

580

HK\$

牡丹蝦 (1コ)

牡丹エビ *Botan Shrimp (1 piece)*

190

海膽 (1コ)

うに *Sea Urchin (1 piece)*

180

吞拿魚腩 (1コ)

大とろ *Tuna Belly (1 piece)*

130

帶子 (1コ)

帆立貝 *Scallop (1 piece)*

130

赤貝 (1コ)

活赤貝 *Ark Shell (1 piece)*

130

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

甜蝦 (1コ)

甘エビ *Sweet Shrimp (1 piece)*

90

油甘魚 (1コ)

はまち *Yellowtail (1 piece)*

65

*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\$

60

三文魚 (1コ)
鮭 *Salmon (1 piece)*

50

蟹籽 (1コ)
かに子 *Crab Roe (1 piece)*

50

八爪魚 (1コ)
たこ *Octopus (1 piece)*

50

火炙壽司 炙り寿司 *Seared Sushi*

吞拿魚腩 (1コ)
大とろ *Tuna Belly (1 piece)*

HK\$

140

帶子 (1コ)
帆立貝 *Scallop (1 piece)*

130

和牛 (1コ)
和牛 *Wagyu Beef (1 piece)*

120

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

70

三文魚 (1コ)
鮭 *Salmon (1 piece)*

60

*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 Sushi Rolls

	手卷 Hand Roll HK\$/Roll	卷 Roll HK\$/Roll
海膽卷 うに巻 Sea Urchin Roll	250	300
葱吞拿魚腩卷 ねぎとろ巻 Tuna Belly with Spring Onion Roll	180	230
吞拿魚背卷 鉄火巻 Lean Tuna Roll	140	190
加州反卷 カリフォルニア反巻 California Roll Inside Out	90	150
鰻魚卷 鰻巻 Eel Roll	70	120
三文魚卷 鮭巻 Salmon Roll	70	120

特式卷物 御卷物 Special Sushi Rolls

	手卷 Hand Roll HK\$/Roll	卷 Roll HK\$/Roll
大蝦天婦羅卷 車海老天婦羅巻 Prawn Tempura Roll	100	220
炸軟殼蟹雜錦卷 重がに巻 Mixed Soft Shell Crab Roll	100	220
辣吞拿魚卷 スパイシーツナロール Spicy Tuna Roll	100	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\$
極上安格斯牛肉照燒 極上アンガス牛照焼 <i>Grilled Supreme Angus 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>	348
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>	248
蒲燒鰻魚 鰻かば焼 <i>Grilled Eel</i>	228
鹽燒鮮鯖魚 真さば塩焼 <i>Grilled Fresh Mackerel with Salt</i>	168
汁燒魷魚 (日本產) するめいか姿焼 <i>Grilled Japanese Cuttlefish with Teriyaki Sauce</i>	168
鹽燒牛舌 牛タン塩焼 <i>Grilled Ox Tongue with Salt</i>	108
鹽燒日本雞翼 (日本產) 手羽塩焼 <i>Grilled Japanese Chicken Wings with Salt</i>	98
白樺豚肉露筍卷 白樺ポークアスパラガス卷 <i>Grilled Shirakaba Pork Asparagus Roll</i>	98
燒日本青椒仔 (日本產) 焼ししとう <i>Grilled Japanese Green Pepper</i>	88
鹽燒雞軟骨 なんこつ塩焼 <i>Grilled Chicken Cartilage with Salt</i>	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”

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

蝦天婦羅

海老天婦羅 *Shrimp Tempura*

HK\$

208

雜錦炸蝦天婦羅

天婦羅盛合せ *Assorted Tempura*

198

日本蕃薯天婦羅 (日本產)

さつま芋天婦羅 *Japanese Sweet Yam Tempura*

128

日本南瓜天婦羅 (日本產)

南瓜天婦羅 *Japanese Pumpkin Tempura*

128

吉列日本豬扒 (日本產)

とんかつ *Japanese Pork Cutlet*

198

吉列廣島炸蠔

広島カキフライ *Hiroshima Oyster Cutlet*

228

木魚絲炸豆腐

土佐豆腐 *Deep-Fried Bean Curd*

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”

湯類 御碗 *Soup*

蒸蛋

茶わん蒸し *Egg Custard*

HK\$

68

海鮮小壺湯

土瓶蒸し *Tea Pot Seafood Soup*

88

鯛魚湯

鯛汁 *Snapper Soup*

58

麵鼓湯

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*

128

*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\$
極上安格斯牛肉蕎麥麵/手打烏冬 極上アンガス肉そば/手打うどん <i>Supreme Angus 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>	168
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>	108
冷蕎麥麵/手打烏冬 ざるそば/手打うどん <i>Chilled Buckwheat Noodles / Handmade Udon</i>	108
升級 Upgrade	
蕎麥麵/手打烏冬升級稻庭烏冬 +\$50 <i>Buckwheat Noodles / Handmade Udon Upgrade Inaniwa Udon +\$50</i>	

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>	1,388
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>	1,388

*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



季節果物
季節果物 *Seasonal Fruit*


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*

48

*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

波士頓龍蝦(1匹)
ボストン海老 *Boston Lobster (1 piece)*

458

鰻魚
鰻 *Eel*

368

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

248

銀鱈魚
銀だら *Silver Cod*

248

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

228

三文魚
鮭 *Salmon*

188

大蝦 (1匹)
車海老 *King Prawn (1 piece)*

168

帶子 (1匹)
ホタテ *Scallop (1 piece)*

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”

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>	988
日本 A5 和牛薄焼 (180g) 日本 A5 和牛うす焼 <i>Japanese A5 Wagyu Beef Slices (180g)</i>	888
日本 A3 和牛厚焼 (200g) 日本 A3 和牛あつ焼 <i>Japanese A3 Wagyu Beef Steak (200g)</i>	888
日本 A3 和牛薄焼 (180g) 日本 A3 和牛うす焼 <i>Japanese A3 Wagyu Beef Slices (180g)</i>	788
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>	488
特級美國牛肉薄焼 (200g) 特撰米國牛肉うす焼 <i>U.S Beef Slices (200g)</i>	488
羊鞍(3枚) 羊ラム焼 <i>Lamb Chop (3 pieces)</i>	288
日本豚肉薄焼(日本産) (6枚) 豚肉うす焼 <i>Japanese Pork Slices (6 pieces)</i>	188
日本鶏肉(日本産) 鳥肉 <i>Japanese Chicken Meat</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”

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

HK\$

海膽炒飯

うに焼めし *Sea Urchin Fried Rice*

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)

Fried Rice (Choice of Beef or Bacon)

168

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)

Fried Udon (Choice of Japanese Chicken or Japanese Pork)

168

炒野菜

野菜いため *Mixed Vegetables*

168

什菌

まい茸 *Assorted Mushroom*

128

日本蕃薯

さつま芋 *Japanese Sweet Potato*

128

*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”