

## 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 だし巻 <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
日本うに 日本海膽 <i>Japanese Sea Urchin</i>	880
大とろ(3枚) 吞拿魚腩 <i>Tuna Belly (3 pieces)</i>	420
まぐろ(3枚) 吞拿魚背 <i>Lean Tuna (3 pieces)</i>	270
はまち(3枚) 油甘魚 <i>Yellowtail (3 pieces)</i>	180
牡丹エビ(1枚) 牡丹蝦 <i>Botan Shrimp (1 piece)</i>	180
甘エビ(3枚) 甜蝦 <i>Sweet Shrimp (3 pieces)</i>	135
鮭(3枚) 三文魚 <i>Salmon (3 pieces)</i>	120
帆立貝(1枚) 帶子 <i>Scallop (1 piece)</i>	120
活赤貝(1枚) 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\$
<b>季節雜錦壽司拼盤</b> 季節壽司盛合せ (16貫, 卷物1本) <i>Seasonal Assorted Sushi (16 pieces of sushi &amp; 1 piece of sushi roll)</i>	1,280
<b>松雜錦壽司拼盤</b> 松壽司盛合せ (8貫, 卷物1本) <i>Deluxe Assorted Sushi (8 pieces of sushi &amp; 1 piece of sushi roll)</i>	580
	HK\$
<b>日本海膽 (1コ)</b> 日本うに <i>Japanese Sea Urchin (1 piece)</i>	280
<b>吞拿魚腩 (1コ)</b> 大とろ <i>Tuna Belly (1 piece)</i>	150
<b>牡丹蝦 (1コ)</b> 牡丹エビ <i>Botan Shrimp (1 piece)</i>	190
<b>帶子 (1コ)</b> 帆立貝 <i>Scallop (1 piece)</i>	130
<b>赤貝 (1コ)</b> 活赤貝 <i>Ark Shell (1 piece)</i>	140
<b>甜蝦 (1コ)</b> 甘エビ <i>Sweet Shrimp (1 piece)</i>	100
<b>吞拿魚背 (1コ)</b> まぐろ <i>Lean Tuna (1 piece)</i>	100
<b>三文魚籽 (1コ)</b> いくら <i>Salmon Roe (1 piece)</i>	100
<b>油甘魚 (1コ)</b> はまち <i>Yellowtail (1 piece)</i>	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 Sushi Rolls

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

## 特式卷物 御卷物 Special Sushi Rolls

	手卷 Hand Roll HK\$/Roll	卷 Roll HK\$/Roll
千鶴雜錦卷 千鶴太巻 <i>Senzuru Mixed Roll</i>	200	380
明太子三文魚親子卷 明太子、鮭親子巻 <i>Salmon with Roe and Mentaiko Roll</i>	140	240
大蝦天婦羅卷 車海老天婦羅巻 <i>Prawn Tempura Roll</i>	120	230
炸軟殼蟹雜錦卷 重がに巻 <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 炉端燒 *Robotayaki*

	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*

北海道鱈場蟹脚天婦羅

北海道トラバガニ足天婦羅 *Hokkaido Taraba Crab Leg Tempura*

HK\$

398

蝦天婦羅

海老天婦羅 *Shrimp Tempura*

288

雜錦炸蝦天婦羅

天婦羅盛合せ *Assorted Tempura*

268

日本蕃薯天婦羅 (日本產)

さつま芋天婦羅 *Japanese Sweet Yam Tempura*

188

日本南瓜天婦羅 (日本產)

南瓜天婦羅 *Japanese Pumpkin Tempura*

188

吉列日本豬扒 (日本產)

とんかつ *Japanese Pork Cutlet*

228

吉列廣島炸蠔

広島カキフライ *Hiroshima Oyster Cutlet*

228

炸日本雞件 (日本產)

鳥の唐揚げ *Deep-Fried Japanese Chicken Meat*

198

木魚絲炸豆腐

土佐豆腐 *Deep-Fried Bean Curd*

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”

# 鐵板燒海鮮 鐵板燒魚介類 *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 枚)

日本つづ貝 *Japanese Whelk (1 piece)*

時價

*Seasonal Price*

鱈場蟹脚 (280 克)

北海道タラバガニの足 *Hokkaido Tanaba Crab Leg (280g)*

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 枚)

車海老 *King Prawn (1 piece)*

188

帶子 (1 枚)

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”

# 鐵板燒肉類 鉄板焼肉り *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(1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
日本雞肉(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”

# 鐵板燒野菜、食事 鉄板焼野菜/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 鉄板焼二人前コース *Teppanyaki set for two persons*

HK\$

## 活アワビ、日本 A3 和牛セット(2 人前)

2,688

活鮑魚、日本 A3 和牛套餐(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、

鰻魚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、

鰻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,*

*Eel 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、米國アンガス牛セット (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、

鰻魚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)

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

鰻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,*

*Eel 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、  
鰻魚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、  
鰻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,  
Eel 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、  
鰻魚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、  
鰻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 (1piece), Salmon (1 piece)*

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

海鮮セツト (一人前)

*Seafood Set (For one person)*

788

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、  
鰻魚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、  
鰻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,*

*Eel 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”