

厳選された牛すき焼き

Beef Sukiyaki

特選牛肉壽喜焼



一人前 per person 一位用
HK\$

かごしまわぎゅう Kagoshima wagyu beef 鹿兒島和牛 A4 \$ 1,080

オーストラリアンわぎゅう Australian wagyu beef 澳洲和牛 M9 \$ 880

先付

三種盛り

Appetizer

3 kinds of appetizer

前菜

前菜三款

造り

旬の季節刺身 3点盛

Sashimi

3 kinds of seasonal sashimi

刺身

季節刺身三款

牛肉

鹿兒島 A4 和牛

又は

オーストラリア M9 和牛

Beef

Kagoshima A4 wagyu beef

or

Australian M9 wagyu beef

牛肉

鹿兒島 A4 和牛

或

澳洲 M9 和牛

野菜

野菜盛り合せ

Vegetable

Seasonal vegetable

蔬菜

季節時蔬菜盤

御飯

ゆめぴりかご飯

Rice

Hokkaido Yumepirika rice

飯類

北海道夢美人飯

スープ

味噌汁

Soup

Miso soup

湯品

麵豉湯

デザート

厳選されたデザート

又は

アイスクリーム

Dessert

Daily dessert

or

Ice cream

甜品

精選甜品

或

雪糕



サービス料を別途10%申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 另收取加一服務費

厳選された牛しゃぶしゃぶ

Beef Shabu Shabu

特選牛肉火鍋

一人前 per person 一位用
HK\$

かごしまわぎゅう Kagoshima wagyu beef 鹿兒島和牛 A4 \$ 1,080

オーストラリアンわぎゅう Australian wagyu beef 澳洲和牛 M9 \$ 880

先付

三種盛り

Appetizer

3 kinds of appetizer

前菜

前菜三款

造り

旬の季節刺身 3 点盛

Sashimi

3 kinds of seasonal sashimi

刺身

季節刺身三款

牛肉

鹿兒島 A4 和牛

又は

オーストラリア M9 和牛

Beef

Kagoshima A4 wagyu beef

or

Australian M9 wagyu beef

牛肉

鹿兒島 A4 和牛

或

澳洲 M9 和牛

野菜

野菜盛り合せ

Vegetable

Seasonal vegetable

蔬菜

季節時蔬菜盤

御飯 / うどん

ゆめぴりかご飯

又は

うどん

Rice / Udon

Hokkaido Yumepirika rice

or

Udon

飯 / 烏冬類

北海道夢美人飯

或

烏冬

スープ

味噌汁

Soup

Miso soup

湯品

麵豉湯

デザート

厳選されたデザート

又は

アイスクリーム

Dessert

Daily dessert

or

Ice cream

甜品

精選甜品

或

雪糕

天月
あまつき
AMATSUKI
つき

サービス料を別途10%申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 另收取加一服務費

追加单品

Additional Items

追加單點

肉	Meat	肉類	
鹿児島 A4 和牛 (150g)	Kagoshima A4 wagyu beef (150g)	鹿児島 A4 和牛 (150 克)	\$570
オーストラリア M9 和牛 (150g)	Australian M9 wagyu beef (150g)	澳洲 M9 和牛 (150 克)	\$450
野菜	Vegetable	菜類	
野菜盛り合わせ	Seasonal vegetable	季節時蔬菜盤	\$188
春菊	Crown daisy	皇帝菜	\$90
ハクサイ	Chinese cabbage	白菜	\$70
長ねぎ	Japanese leek	長蔥	\$70
玉ねぎ	Fresh onion	洋蔥	\$70
しいたけ	Fresh mushroom	鮮冬菇	\$70
えのき	Fresh enoki mushroom	鮮金菇	\$70
しめじ	Shimeji mushroom	靈芝菇	\$70
麺	Noodle	麵類	
稲庭うどん	Inaniwa udon	稻庭烏冬	\$120
葛切り	Kuzukiri	乾葛絲	\$88
白滝	Shirataki noodle	蒟蒻麵	\$78
ちょうじふ	Choji-fu	丁字麵	\$78
その他	Other	其他	
おもち	Japanese mochi	日本年糕	\$78
豆腐	Bean curd	豆腐	\$70
しゃぶしゃぶソース	Shabu shabu sauce	火鍋醬汁	\$35
生玉子	Raw egg	生雞蛋	\$35

定食

Set

定食

和牛 コース

小鉢、和牛すきやき、御飯、味噌汁、デザートとコーヒー

Wagyu Beef Course

Appetizer, wagyu beef with sukiyaki sauce, rice, miso soup, dessert and coffee

和牛套餐

前菜、和牛壽喜焼、白飯、麵豉湯、甜品及咖啡

HK\$

\$498

海鮮丼カイセンドンブリ

小鉢、かいせんどん（5種）、味噌汁、デザートとコーヒー

Kaisen Donburi (Seafood Ricebowl)

Appetizer, assorted sashimi on sushi rice (5 kinds), miso soup, dessert and coffee

雜錦刺身飯套餐

前菜、雜錦刺身飯（5種）、麵豉湯、甜品及咖啡

\$428

寿司盛り合わせ

小鉢、寿司盛り合わせ（9貫）、うどん、味噌汁、デザートとコーヒー

Sushi Course

Appetizer, assorted sushi (9 pcs), udon, miso soup, dessert and coffee

壽司套餐

前菜、雜錦壽司（9件）、烏冬、麵豉湯、甜品及咖啡

\$398

とんかつ定食

小鉢、宮崎とんかつ、御飯、味噌汁、デザートとコーヒー

Tonkatsu Teishoku

Appetizer, deep-fried Miyazaki pork cutlet, rice, miso soup, dessert and coffee

吉列豬扒定食

前菜、宮崎吉列豬扒、白飯、麵豉湯、甜品及咖啡

\$388

うな重

小鉢、うな重、味噌汁、デザートとコーヒー

Unaju

Appetizer, broiled eel with sweet wine sauce on rice, miso soup, dessert and coffee

蒲焼鰻魚飯

前菜、蒲焼鰻魚飯、麵豉湯、甜品及咖啡

\$388

銀鱈魚定食

小鉢、銀鱈魚西京焼、御飯、味噌汁、デザートとコーヒー

Gindara Teishoku

Appetizer, boiled silver cod, rice, miso soup, dessert and coffee

銀鱈魚定食

前菜、銀鱈魚西京焼、白飯、麵豉湯、甜品及咖啡

\$348



スナック

Snack

小食

	HK\$
唐揚鳥 Deep-fried chicken 炸雞塊	\$118
枝豆 Green soybeans 枝豆	\$88
もずく酢 Fine seaweed in vinegar 醋浸海草	\$86
漬物 3点 3 kind of pickled vegetables 泡菜三款	\$108
たたみいわし Dried pressed baby sardines 小沙甸魚榻榻米	\$88
塩辛 Salted fish 鹽辛	\$86
南瓜もち(かぼちゃもち) Pumpkin rice cake 南瓜年糕	\$98
焼きクロハンペン Teriyaki kurohanpen 照燒魚餅	\$88
たこわさび Tako wasabi 芥末章魚	\$88
季節のお浸し Boiled seasonal vegetables 凍浸季節青菜	\$78