

# 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

麵苳湯

#### 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

前日に予約が必要です Reservation has to be made at least one day in advance 需提前至少一天預訂



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

<b>肉</b>	<b>Meat</b>	<b>肉類</b>	
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
<b>野菜</b>	<b>Vegetable</b>	<b>菜類</b>	
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
<b>麺</b>	<b>Noodle</b>	<b>麵類</b>	
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
<b>その他</b>	<b>Other</b>	<b>其他</b>	
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、刺身、サラダ、茶碗蒸、和牛すきやき、御飯、香の物、味噌汁、デザートとコーヒー

### Wagyu Beef Course

Appetizer, sashimi, mixed salad, steamed egg custard, wagyu beef with sukiyaki sauce, rice, pickles, miso soup, dessert and coffee

### 和牛套餐

前菜、刺身、沙律、日式燉蛋、和牛壽喜燒、白飯、漬物、麵豉湯、甜品及咖啡

HK\$

\$498

## 牛肉照燒定食 (M9)

小鉢、刺身、サラダ、茶碗蒸、牛肉照燒、御飯、香の物、味噌汁、デザートとコーヒー

### Beef Teriyaki Course (M9)

Appetizer, sashimi, mixed salad, steamed egg custard, pan-fried sliced beef with teriyaki sauce, rice, pickles, miso soup, dessert and coffee

### 牛肉照燒套餐 (M9)

前菜、刺身、沙律、日式燉蛋、照燒和牛、白飯、漬物、麵豉湯、甜品及咖啡

\$480

## 海鮮丼カイセンドンブリ

小鉢、刺身、サラダ、茶碗蒸、かいせんだん (5種)、香の物、味噌汁、デザートとコーヒー

### Kaisen Donburi (Seafood Ricebowl)

Appetizer, sashimi, mixed salad, steamed egg custard, assorted sashimi on sushi rice (5 kinds), pickles, miso soup, dessert and coffee

### 雜錦刺身飯套餐

前菜、刺身、沙律、日式燉蛋、雜錦刺身飯 (5種)、漬物、麵豉湯、甜品及咖啡

\$428

## 寿司盛り合わせ

小鉢、刺身、サラダ、茶碗蒸、寿司盛り合わせ (9貫)、うどん、香の物、味噌汁、デザートとコーヒー

### Sushi Course

Appetizer, sashimi, mixed salad, steamed egg custard, assorted sushi (9 pcs), udon, pickles, miso soup, dessert and coffee

### 壽司套餐

前菜、刺身、沙律、日式燉蛋、雜錦壽司 (9件)、烏冬、漬物、麵豉湯、甜品及咖啡

\$398

上記の特別セットメニューは、50 香港ドルの割引価格で(温/冷)稲庭うどんまたはそばに変換できます

An upgrade of rice to (hot/cold) inaniwa udon or soba at HK\$50 is available for above deluxe set

以上特選套餐均可以優惠價港幣 \$50 將白飯轉為(熱/冷) 稻庭烏冬或 蕎麥麵



# 定食 Set 定食

## とんかつ定食

小鉢、刺身、サラダ、茶碗蒸、宮崎とんかつ、御飯、香の物、味噌汁、デザートとコーヒー

### Tonkatsu Teishoku

Appetizer, sashimi, mixed salad, steamed egg custard, deep-fried Miyazaki pork cutlet, rice, pickles, miso soup, dessert and coffee

## 吉列猪扒定食

前菜、刺身、沙律、日式燉蛋、宮崎吉列猪扒、白飯、漬物、麵豉湯、甜品及咖啡

HK\$

\$388

## うな重

小鉢、刺身、サラダ、茶碗蒸、うな重、香の物、味噌汁、デザートとコーヒー

### Unaju

Appetizer, sashimi, mixed salad, steamed egg custard, broiled eel with sweet wine sauce on rice, pickles, miso soup, dessert and coffee

## 蒲焼鰻魚飯

前菜、刺身、沙律、日式燉蛋、蒲焼鰻魚飯、漬物、麵豉湯、甜品及咖啡

\$388

## 天重定食

小鉢、刺身、サラダ、茶碗蒸、天井、香の物、味噌汁、デザートとコーヒー

### Tendon

Appetizer, sashimi, mixed salad, steamed egg custard, assorted seafood and vegetable tempura on rice, pickles, miso soup, dessert and coffee

## 天婦羅丼飯

前菜、刺身、沙律、日式燉蛋、海鮮蔬菜天婦羅飯、漬物、麵豉湯、甜品及咖啡

\$368

## 銀鱈魚定食

小鉢、刺身、サラダ、茶碗蒸、銀鱈魚西京焼、御飯、香の物、味噌汁、デザートとコーヒー

### Gindara Teishoku

Appetizer, sashimi, mixed salad, steamed egg custard, boiled silver cod, rice, pickles, miso soup, dessert and coffee

## 銀鱈魚定食

前菜、刺身、沙律、日式燉蛋、銀鱈魚西京焼、白飯、漬物、麵豉湯、甜品及咖啡

\$348

上記の特別セットメニューは、50 香港ドルの割引価格で(温/冷)稲庭うどんまたはそばに変換できます

An upgrade of rice to (hot/cold) inaniwa udon or soba at HK\$50 is available for above deluxe set

以上特選套餐均可以優惠價港幣 \$50 將白飯轉為(熱/冷) 稻庭烏冬或 蕎麥麵



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

# 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