

# おまかせ

## OMAKASE・廚師發辦

### 先付け・握り寿司12貫・味噌汁・甘味

Appetiser, 12 Kinds of Nigiri Sushi, Miso Soup, Dessert

前菜、手握寿司12件、味噌湯、甜品

**\$800**

### 先付け・刺身5種・季節料理・酢の物・握り寿司5貫・お椀・甘味

Appetiser, 5 Kinds of Sashimi, Seasonal Dish, Vinegared Dish, 5 Kinds of Nigiri Sushi, Soup, Dessert

前菜、刺身5種、季節料理、酢物、手握寿司5件、碗物、甜品

**\$1300**

### 先付け・うす造り・刺身5種・季節料理・酢の物・握り寿司7貫・お椀・甘味

Appetiser, Thin-sliced Fish, 5 Kinds of Sashimi, Seasonal Dish, Vinegared Dish, 7 Kinds of Sushi, Soup, Dessert

前菜、薄切刺身、刺身5種、季節料理、酢物、手握寿司7件、碗物、甜品

**\$1500**

### 料理長おまかせ

Customised and Seasonal Omakase

廚師發辦季節推薦

**\$1800 up 起**

Minimum 2 persons; Advance booking required

兩位起；需預訂

サービス料として10%頂戴致します。価格は全て香港ドルです

Prices are subject to 10% service charge. All prices are in Hong Kong Dollars | 另加一服務費。所有價目以港幣計算

# 日本季節活海鮮

## JAPANESE SEASONAL LIVE SEAFOOD · 日本季節活海鮮

( Advance ordering required 需預訂 )

伊勢海老   
Lobster  
伊勢龍蝦

Market Price  
時價

日本ツブ貝  
Japanese Geoduck  
日本象拔蚌

Market Price  
時價

アワビ  
Abalone  
鮑魚

Market Price  
時價

毛ガニ   
Horsehair Crab  
毛蟹

\$1000-1500  
500g up

## 刺身・寿司

### SASHIMI & SUSHI · 刺身及壽司

	刺身 · Sashimi / 3pcs	壽司 · Sushi / 1pc
大トロ Prime Fatty Tuna 吞拿魚腩	\$390	\$130
中トロ Medium Fatty Tuna 中吞拿魚腩	\$330	\$110
マグロ Tuna 吞拿魚	\$240	\$70
縞鰯 (薄造り) Striped Jack (Thin-sliced) 深海池魚 (薄切)	\$220	\$50
キンメタイ Red Snapper 金目鯛	\$210	\$70
赤むつ Black Throat Sea Perch 赤睦魚	\$300	\$100
平目 (薄造り) Flounder (Thin-sliced) 平目魚 (薄切)	\$220	\$50
ウニ Sea Urchin 海膽	\$420	\$120
赤貝 Ark Shell 赤貝	\$120 (2 pcs/件)	\$60
帆立貝 Scallop 帶子	\$70 (1 pc/件)	\$70
ボタンエビ Peony Prawn 牡丹蝦	\$270	\$90
甘エビ Sweet Shrimp 甜蝦	\$120	\$50
穴子 Sea Eel 海鰻		\$40
玉子 Sweet Egg 玉子		\$30

サービスタとして10%頂戴致します。価格は全て香港ドルです

Prices are subject to 10% service charge. All prices are in Hong Kong Dollars | 另加一服務費。所有價目以港幣計算



店のおすすめ  
Signature Dish 推介菜式

# 酒肴

## SNACK・佐酒小食

漬物盛り合わせ Pickles Platter 漬物盛合	\$78	蛍烏賊の一夜干し Firefly Squid Ichiya-boshi 螢光魷魚一夜干	\$78
エイヒレ Grilled Skate Fin 焼七味魚翅	\$88	えだまめ Edamame 枝豆	\$48
たたみ鱈 Dried Baby Sardine 沙甸魚乾	\$58	焼明太子 Grilled Cod Roe 焼明太子	\$88
味醂干し Grilled Dried Puffer Fish 焼味醂魚干	\$98	酒盗チーズ Shuto Cheese 酒盗芝士	\$68
ウニ水雲酢の物 Sea Urchin with Mozuku Vinegar 海膽水雲酢	\$88		

# 天麩羅

## TEMPURA・天婦羅

伊勢海老 Lobster 伊勢龍蝦	時價 Market Price
海老 (3尾) Sea Prawn (3 pcs) 海蝦 (3尾)	\$190
ウニ Sea Urchin 海膽 	\$140
穴子 Sea Eel 海鰻	\$120
タラバガニ King Crab Leg 鱈場蟹腳	\$320
湯葉 Fresh Tofu Skin 湯葉	\$80
イチジク Fig 無花果 	\$80
野菜盛り合わせ Assorted Vegetables 野菜盛合	\$140
とうもろこし Corn 粟米	\$70




# 盛り合わせ

## PLATTER・拼盤

<b>特上刺身盛り合わせ (7種、トロ含む)</b> Deluxe Assorted Sashimi Platter (7 Kinds including Fatty Tuna) 特上刺身拼盤 (7種, 包括吞拿魚腩)	<b>\$980</b>
<b>刺身盛り合わせ (5種)</b> Assorted Sashimi Platter (5 Kinds) 刺身拼盤 (5種)	<b>\$580</b>
<b>特上寿司盛り合わせ (10貫)</b> Deluxe Assorted Sushi Platter (10 pcs) 特上寿司拼盤 (10貫)	<b>\$680</b>
<b>寿司盛り合わせ (8貫)</b> Assorted Sushi Platter (8 pcs) 寿司拼盤 (8貫)	<b>\$480</b>
<b>海の味三色小碇 (雲丹、いくら、葱トロ)</b>  3 Kinds of Snacks (Sea Urchin, Salmon Roe, Tuna with Spring Onion) 海之味小碇三種 (海膽、三文魚籽、碎葱吞拿魚)	<b>\$398</b>

# サラダ

## SALAD・沙律

<b>海ぶどうトマトとみずなサラダ</b> Sea Grapes, Tomato, Mizuna Salad 海葡萄蕃茄水菜沙律	<b>\$88</b>
<b>野菜サラダ</b> Mixed Vegetables Salad 野菜沙律	<b>\$88</b>
<b>スロークッキングビーフ サラダ</b>  Slow-cooked Wagyu Beef Salad 慢煮和牛沙律	<b>\$218</b>
<b>刺身サラダ</b> Sashimi Salad 刺身沙律	<b>\$138</b>



# 一品料理

## SMALL DISH · 一品料理

<b>南瓜饅頭</b>  Steamed Pumpkin Bun 南瓜饅頭	<b>\$130</b>
<b>マグロの顎塩焼</b> Grilled Tuna Fish Squat 鹽焼吞拿魚下顎	<b>\$280</b>
<b>甘鯛あられ揚げ青海苔餡掛け</b>  Fried Horse-head Fish with Fresh Seaweed Crush 青海苔伴甘鯛揚物	<b>\$280</b>
<b>和牛塩焼き</b> Grilled Wagyu Beef 鹽焼和牛 100g	<b>\$380</b>
<b>銀だら西京焼き</b> Grilled Silver Cod with Saikyo Miso 銀鱈魚西京焼	<b>\$210</b>
<b>タラバガ二足の塩焼き</b> Grilled King Crab Leg 鹽焼鱈場蟹腳	<b>\$320</b>

# 食事

## RICE & NOODLES · 飯及麵類

<b>和牛手延うどん</b> Homemade Udon with Wagyu 和牛手延烏冬	<b>\$358</b>
<b>鰻丼</b>  Japanese Eel on Rice 鰻魚丼	<b>\$230</b>
<b>豚丼 (素食)</b> Homemade Omnipork Ball on Rice (Vegan) 自家製新豬肉丸丼 (素食)	<b>\$158</b>
<b>ざるうどん・そうめん・手延べうどん</b> Cold Udon / Sōmen / Homemade Udon 冷烏冬 / 素麵 / 手延烏冬	<b>\$80</b>



# デザート

## DESSERT・甜品

### 季節果物

Seasonal Fruits  
時令日本水果

時價  
Market Price

### 日替り自家製洋果子

Homemade Dessert  
自家製是日甜品

\$88

サービス料として10%頂戴致します。価格は全て香港ドルです

Prices are subject to 10% service charge. All prices are in Hong Kong Dollars | 另加一服務費。所有價目以港幣計算