

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 Botan Shrimp 牡丹蝦	\$270	\$90
甘エビ Sweet Shrimp 甜蝦	\$120	\$50
穴子 Conger Eel 海鰻		\$40
玉子 Sweet Egg 玉子		\$30

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



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	出し巻き明太子 Japanese Rolled Omelette with Cod Roe 明太子蛋卷	\$120
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 焼味醂魚乾	\$98	酒盗チーズ Shuto Cheese 酒盗芝士	\$68
牛タン Grilled Ox Tongue 焼牛舌	\$108		

天麩羅



TEMPURA・天婦羅

伊勢海老 Lobster 伊勢龍蝦	時價 Market Price
海老 (3匹) Sea Prawn (3 pcs) 海蝦 (3隻)	\$190
ウニ Sea Urchin 海膽 	\$140
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

- | | |
|--|--------------|
| 特上刺身盛り合わせ (7種、トロ含む)
Deluxe Assorted Sashimi Platter (7 Kinds including Fatty Tuna)
特上刺身拼盤 (7種, 包括吞拿魚腩) | \$980 |
| 刺身盛り合わせ (5種)
Assorted Sashimi Platter (5 Kinds)
刺身拼盤 (5種) | \$580 |
| 特上寿司盛り合わせ (10貫)
Deluxe Assorted Sushi Platter (10 pcs)
特上寿司拼盤 (10貫) | \$680 |
| 寿司盛り合わせ (8貫)
Assorted Sushi Platter (8 pcs)
寿司拼盤 (8貫) | \$480 |
| 海の味三色小碇 (イカ雲丹、松葉蟹黄身酢、ミニバラ散らし) 
Appetiser Platter (Squid with Sea Urchin, Snow Crab, Assorted Sashimi)
海之味小碇三種 (魷魚海膽、松葉蟹配蛋黃醋、雜錦刺身) | \$398 |
| 貝類三味 (アワビ磯煮、粒貝トリュフ焼き、ホタテ炙り焼き) 
Shellfish Platter (Simmered Abalone, Conch with White Truffle, Grilled Scallop)
海之味貝類小碇三種 (汁煮鮑魚、響螺配白松露、燒帶子) | \$398 |

サラダ

SALAD・沙律

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

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



店のおすすめ

Signature Dish 推介菜式


一品料理

SMALL DISH · 一品料理

うなぎ白焼き  Shirayaki Plain Grilled Eel 白焼鰻魚	\$320
銀だら西京焼き Grilled Silver Cod with Saikyo Miso 銀鱈魚西京焼	\$230
車海老雲丹焼き  Grilled Sea Prawn with Sea Urchin 海膽焼大蝦	\$388
タラバガニ足の塩焼き Grilled King Crab Leg 鹽焼鱈場蟹腳	\$320
和牛塩焼き Grilled A4 Wagyu Beef 鹽焼A4和牛 100g	\$430
和牛カツ A4 Wagyu Beef Cutlet 吉列A4和牛	\$380
アワビ磯煮 Simmered Abalone 汁煮鮑魚	\$168
鶏の塩焼き Grilled Chicken Rolls 鹽焼雞卷	\$180

食事

RICE & NOODLES · 飯及麵類

和牛手延うどん Homemade Udon with Wagyu 和牛手延烏冬	\$358
鰻丼  Japanese Eel on Rice 鰻魚丼	\$230
温泉玉子牛丼 Wagyu Beef with Onsen Egg Rice Bowl 温泉玉子牛肉丼	\$238
ざるうどん・そうめん・手延べうどん Cold Udon / Sōmen / Homemade Udon 冷烏冬 / 素麵 / 手延烏冬	\$80



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