

日式晚市放題菜式 All-You-Can-Eat Dinner Menu

請於空格內填上所需食物數量。 Please indicate your order with a number in the quantity column. 御希望のお料理に数量を御記入ください。

浪費之食物，將以正價收費。 All leftover food will be charged at listed price. お召上がりにならなかったお料理は定価を頂戴致します。頼み過ぎにお気を付けください。

日式清酒飲品套餐亦同時供應 Special Sake free-flow package is also available お日本酒ドリンクセットもいただきます。

雜錦刺身 (赤身、海膽、赤貝和平政) **Sashimi platter** (Tuna, Sea urchin, Ark shell and Hamachi) **お刺身盛合せ**(まぐろ, うに, 赤貝, ひらまさ)

香蒜牛扒配鴨肝及清酒煮鮑魚 **Grilled Steak with Garlic and Duck Liver, and Braised Abalone with Sake** **ステーキ焼きとフランス産フォアグラ焼きアワビのさか煮付が含まれています**

每位一客 one portion for each guest お一人様一人前

前菜	Appetizers	小食	數量 Quantity
枝豆	Edamame	枝豆	
ほうれん草の胡麻たれ	Spinach	凍波菜	
さくらサラダ	Suggested salad	櫻花蝦沙律	
アジ南蛮漬	Marinated horse mackerel	池魚醋物	
刺身	Sashimi	刺身	
赤海老	Red shrimp	赤蝦	
帆立貝	Scallop	帶子	
ホツキ貝	Surf clam	北寄貝	
サーモン	Salmon	三文魚	
ダイ	Snapper	鯛魚	
カジキ	Swordfish	劍魚腩	
にぎり寿司	Sushi	壽司	
しらえび	Glass shrimp	玻璃蝦	
炙りえんがわ	Seared flat fish	火炙左口魚邊	
手巻き	Hand roll	手卷	
ネギトロ	Minced tuna	碎吞拿魚	
カルフォルニアロール	California	加州手卷	
デザート	Dessert	甜品	
薩摩芋アイスクリーム	Sweet potato ice-cream	番薯雪糕	
赤豆アイスクリーム	Red bean ice-cream	紅豆雪糕	
柚子シャーベット	Grapefruit sherbet	柚子雪芭	
抹茶アイス	Green tea ice-cream	綠茶雪糕	
季節のフルーツ	Seasonal fruit	季節水果	

揚げ物	Deep-fried Dish	炸物	數量 Quantity
海老の天麩羅	Prawn tempura	海蝦天婦羅	
かぼちゃの天麩羅	Pumpkin tempura	南瓜天婦羅	
薩摩芋の天麩羅	Sweet potato tempura	番薯天婦羅	
イカの唐揚げ	Deep-fried squid lip	炸墨魚咀	
チキンの唐揚げ	Deep-fried chicken	炸雞	
焼き物	Grilled Dish	燒物	
牛タン	Ox-tongue	牛舌	
椎茸	Mushroom	冬菇	
獅子唐	Green pepper	青椒仔	
手羽先	Chicken wing	雞翼	
おシ-フード	Seafood	海鮮	
蛤の酒煮	Braised clam with sake	清酒煮蜆	
麺類	Noodles	烏冬 / 蕎麥麵	
温かい稲庭うどん	Hot Inaniwa udon	熱稻庭烏冬	
冷たい稲庭うどん	Cold Inaniwa udon	冷稻庭烏冬	
温そば	Hot soba	熱蕎麥麵	
冷そば	Cold soba	冷蕎麥麵	
お食事	Rice and Soup	飯 / 湯	
うな井	Eel with rice	鰻魚飯	
お味噌汁	Miso soup	麵豉湯	



Table Number: _____