



## SUMO'S CHOICE DINNER 相撲手晚餐

Unlimited consumption of over 50 Kinds of All-You-Can-Eat Japanese Delicacies:  
Soft Shell Crab, Prawn Tempura, Cod Fish, Scallop, Lamb Chop, Beef Steak, Japanese Rolls,  
Japanese Skewers, Desserts and more

無限量享用超過五十款任點任食日式美饌：  
軟殼蟹、蝦天婦羅、銀鱈魚西京燒、帆立貝、羊架、牛肉網燒、卷物、串燒及甜品等

And 及

Chef's Recommendations 廚師推介 (one set per person 每人一客)

Hokkaido Scallop Sashimi 北海道帶子刺身

Braised Abalone 磯煮小鮑魚

Grilled Prawn 燒蝦

Assorted Sashimi 雜錦刺身

Adult 成人 HK\$800 / Child 小童(4-11) HK\$588

Including 1 glass of chilled juice, soft drink or fruit flavoured soda

包括橙汁、汽水或果味梳打一杯

Plus 10% service charge 另加一服務費



THE BEST GUARANTEED PRICE ON HOTEL ESHOP

於酒店網上商店預訂尊享最優惠價格

AVAILABLE DAILY FROM 6:00 PM TO 10:30 PM

DINING TIME: 2.5 HOURS ALL-YOU-CAN-EAT

每日下午 6 時至 10 時 30 分供應

用餐時間：2.5 小時任點任食



Seat No.: \_\_\_\_\_ Cover: \_\_\_\_\_ Time: \_\_\_\_\_

シェフ特選 (1人前) Chef's Recommendations (one set per person) 廚師推介 (每人一套)

小磯煮鮑 Braised Japanese abalone 磯煮小鮑魚

刺身盛り合わせ Assorted sashimi 雜錦刺身

卷物 Rolls 卷物

かっぱ巻き Cucumber roll 河童卷

カニカマ巻き Crab stick roll 蟹柳卷

ネギトロ辛味巻き Minced fatty tuna and spicy onion roll 辣蔥免治拖羅卷

カリフォルニア巻き California roll 加州卷

揚げ物 Deep-Fried Dishes 炸物

海老 Prawn 蝦

豚肉餃子 Pork dumpling 豬肉餃子

日本かぼちゃ Japanese pumpkin 日本南瓜

日本さつまいも Japanese sweet potato 日本番薯

さつま揚げ Fish cake 魚餅

脱皮蟹 Soft shell crab 軟殼蟹

トリプルチーズ春巻き Triple cheese spring roll 三重芝士春卷

チーズもち焼 Rice cake with cheese 芝士年糕

サラダ Salads 沙律

カニ卵サラダ Crab roe salad 蟹籽沙律

野菜サラダ Mixed salad 雜菜沙律

一品料理 Side Dishes 一品料理

かけ稲庭うどん Inaniwa udon 稻庭烏冬

味噌汁 Miso soup 麵豉湯

えだまめ Green soybeans 枝豆

野菜炒め Sauteed vegetables 炒雜菜

味付け粒貝 Spicy sea whelk 辣煮螺肉

クラゲ Jelly fish 海蜇

デザート Desserts 甜品

抹茶アイスクリーム Green tea ice-cream 綠茶雪糕

胡麻アイスクリーム Sesame ice-cream 芝麻雪糕

本日の新鮮なフルーツ Daily fresh fruit 新鮮水果

あんどう焼き Red bean paste pancake 紅豆銅鑼燒

チョコレートどら焼き Chocolate paste pancake 朱古力銅鑼燒

カスタードどら焼き Custard cream pancake 吉士銅鑼燒

醤油餅 Soy sauce rice cake 醬油烤年糕



Seat No.: \_\_\_\_\_ Cover: \_\_\_\_\_ Time: \_\_\_\_\_

シェフ特選 (1人前) Chef's Recommendations (one set per person) 廚師推介 (每人一客)

海老のグリル Grilled prawn 焼蝦

炉端焼 - 野菜 Robatayaki - Vegetables 烧烤 - 蔬菜

とうもろこし Corn on the cob 粟米

アスパラガス Asparagus 蘆筍

えのき Golden mushrooms 金菇

しいたけ Shiitake mushrooms 冬菇

日本さつまいも Japanese sweet potato 日本番薯

オクラ Okra 秋葵

ピーマン Green pepper 青椒

ズッキーニ Zucchini 翠肉瓜

ロメインレタス Romaine lettuce 羅馬生菜

リーフレタス Leaf lettuce 油麥菜

炉端焼 - 海鮮 Robatayaki - Seafood 烧烤 - 海鮮

銀鱈西京焼 Cod fish 西京銀鱈魚

帆立貝 Scallop 帶子

いか姿焼 Cuttle fish 魷魚

鰻蒲焼 Eel 鰻魚

炉端焼 - 肉類 Robatayaki - Meats 烧烤 - 肉

明太子手羽先 Chicken wing with spicy fish roe 辣魚子釀雞翼

手羽先 Chicken wing 雞翼

黒豚バラ焼 Kurobuta pork belly 黒豚腩肉

牛肉網焼 Beef steak 牛扒

ラム Lamb chop 羊架

骨付きフランク Japanese pork sausage 帶骨香腸

炉端焼 - おつまみ Robatayaki - Snacks 烧烤 - 佐酒小吃

しらす干 Dried noodlefish 白飯魚乾

焼たら Dried stockfish 鱈魚乾

鶏ひき肉の串 Minced chicken skewers 免治雞肉串燒

チーズと牛タンの鶏つくね串 Cheese and beef tongue chicken tsukune skewer

芝士牛舌免治雞肉串燒

シシャモ Capelin 多春魚

いか団子 Cuttle fish ball 魷魚丸