



			お造り	寿司
			Sashimi	Sushi
			魚生	寿司

活鮑	Live abalone	鮑魚	\$1,400	
オーストラリア 活伊勢海老	Australian live lobster	澳洲龍蝦	\$1,180 up	
北海道 バフンウニ	Hokkaido bafun sea urchin	北海道馬糞海膽	\$800	\$380
日本うに	Japanese sea urchin	日本海膽	\$360	\$340
松阪牛肉	Matsuzaka beef	松阪牛肉	\$880	
神戸牛肉	Kobe beef	神戸牛肉	\$750	
とろ	Fatty tuna	金槍魚腩	\$700	\$380
まぐろ	Red tuna	金槍魚	\$360	\$200
長崎平目うす造り	Nagasaki flatfish	長崎左口魚薄切	\$460	\$200
山口鰯アジ	Yamaguchi Yellow jack	山口縣深海池魚	\$450	\$200
はまら	Yellow tail	油甘魚	\$340	\$160
サーモン	Salmon	三文魚	\$240	\$120
山口赤貝	Yamaguchi Ark shell	山口縣獅蚌	\$250	\$170
見貝	Japanese geoduck	象拔蚌	\$540	\$300
北海道牡丹海老	Hokkaido sweet prawns	北海道牡丹蝦	\$360	\$200
北海道甘海老	Hokkaido sweet shrimps	北海道甜蝦	\$200	\$180
北海道帆立貝	Hokkaido scallop	北海道帶子	\$220	\$220
蟹子	Crab roe	蟹子	\$160	\$120
蛸	Octopus	八爪魚	\$140	\$70
盛り合せ (特上)	Assorted deluxe	特上魚生拼盤	\$1,180	\$880
盛り合せ (上)	Assorted	魚生拼盤	\$880	\$680

Availability is subject to daily market choice

All prices are subject to 10% service charge

			手卷	卷物
			Hand Roll	Rolls
			手卷	卷物

とろ	Fatty tuna	金槍魚腩	\$250	\$280
まぐろ	Red tuna	金槍魚	\$130	\$150
長崎平目	Nagasaki flatfish	長崎左口魚	\$140	\$160
山口鰯アジ	Yamaguchi Yellow jack	山口縣深海池魚	\$140	\$160
はまら	Yellow tail	油甘魚	\$110	\$130
北海道 バフンウニ	Hokkaido bafun sea urchin	北海道馬糞海膽	\$380	\$380
サーモン	Salmon	三文魚	\$100	\$110
日本うに	Japanese Sea urchin	日本海膽	\$340	\$340
山口赤貝	Yamaguchi Ark shell	山口縣獅蚶	\$160	\$210
北海道牡丹海老	Hokkaido sweet prawns	北海道牡丹蝦	\$170	\$190
北海道甘海老	Hokkaido sweet shrimps	北海道甜蝦	\$100	\$130
蟹子	Crab roe	蟹子	\$130	\$120
カリフォルニア卷	California	加州卷	\$110	\$130
お新香卷	Pickles	黃蘿蔔	\$65	\$65
胡瓜卷	Cucumber	青瓜	\$65	\$65

Availability is subject to daily market choice

All prices are subject to 10% service charge

一品料理
Side Dishes
一品料理

青森県磯煮鮑	Braised Aomori abalone	青森縣磯煮鮑魚	\$1,400
北海道 ほたるいか塩辛	Hokkaido salted baby squid	北海道醃魷魚	\$98
九州県 お新香盛り合せ	Kyushuken assorted pickles	九州縣醋物拼盤	\$98
長崎枝豆	Nagasaki soya beans	長崎枝豆	\$88
辛子明太子	Spicy fish roe	辣魚子	\$148
野菜炒め	Stir-fried vegetables	炒雜菜	\$118
長崎湯豆腐	Hot Nagasaki bean curd	長崎湯豆腐	\$98
長崎揚出し豆腐	Deep-fried Nagasaki bean curd	長崎炸豆腐	\$108
長崎冷奴	Cold Nagasaki bean curd	長崎凍豆腐	\$98

サラダ
Salads
沙律

海藻サラダ	Fresh seaweed salad	海藻沙律	\$108
蟹子サラダ	Crab roe salad	蟹子沙律	\$118
野菜サラダ	Mixed salad	雜菜沙律	\$108



汁物
Soups
湯

土瓶蒸し	Clear soup in teapot	茶壺清湯	\$108
季節の味噌汁	Seasonal miso soup	麵豉湯	\$78

天婦羅
Tempura
天婦羅

天婦羅盛り合せ	Assorted tempura	蝦及蔬菜天婦羅拼盤	\$330
海老天婦羅	Tempura prawns	蝦天婦羅	\$360
野菜天婦羅	Tempura vegetables	雜錦蔬菜天婦羅	\$200
徳島さつまいも / 徳島南瓜天婦羅	Tempura Tokushima sweet potato / Tokushima pumpkin	徳島蕃薯天婦羅 / 徳島南瓜天婦羅	\$200

揚げ物
Deep-fried Dishes
油炸食品

鳥唐揚	Chicken	炸雞件	\$108
蟹から揚	Soft shell crab	炸軟殼蟹	\$128
南瓜コロッケ	Pumpkin cake	炸南瓜餅	\$78
広島カキフライ	Hiroshima oyster	廣島炸蠔	\$108

炉端焼 おつまみ
 Robatayaki – Snacks
 焼烤 – 佐酒小吃

青森県ふぐ	Aomori dried blowfish	青森縣河豚乾	\$165
北海道スルメ	Hokkaido dried squid	北海道魷魚乾	\$155
青森県エイヒレ	Aomori dried skate's fin	青森縣鰻魚乾	\$145
明太子	Spicy fish roe	辣魚子	\$148
牛タン	Ox-tongue	牛舌	\$110
なんこつ	Chicken leg joint	雞軟骨	\$90
砂肝	Chicken kidneys	雞腎	\$90
ししやも	Roe fishes	多春魚	\$90
うずら卵	Quail eggs	鵪鶉蛋	\$80
鳥皮	Chicken skin	雞皮	\$80
厚揚げ豆腐	Bean curd	豆腐	\$70
鴨タン	Duck tongue	鴨舌	\$100
合鴨焼	Smoked duck breast	鴨胸	\$100
つくね	Minced chicken skewers	免治雞肉	\$100
焼鳥	Chicken skewers with Japanese leeks	雞肉	\$100
明太子手羽先	Chicken wings with spicy fish roe	辣魚子釀雞翼	\$110
手羽先	Chicken wings	雞翼	\$120
豚首肉串焼	Pork neck	豬頸肉	\$110
九州県もち焼	Kyushuken rice cake	九州縣年糕	\$90
九州県 チーズもち焼	Kyushuken rice cake with cheese	九州縣芝士年糕	\$90
フォアグラ	Duck foie gras	鴨肝	\$265

炉端焼 — 野菜
 Robatayaki – Vegetables
 燒烤 — 蔬菜

長野県生銀杏塩焼	Fresh Naganoa ginkgo	長野縣銀杏	\$90
北海道とうもろこし	Hokkaido corn on the cob	北海道粟米	\$80
にんにく	Garlic	蒜頭	\$60
九州県春菊	Kyushuken Chrysanthemum greens	九州縣蒼蒿	\$160
京都法蓮草	Kyoto spinach	京都菠菜	\$160
アスパラガス	Asparagus	蘆筍	\$140
しいたけ	Black mushrooms	冬菇	\$80
長野県しめじ茸	Nagano shimeji mushrooms	長野縣本菇	\$100
長野県えのき	Nagano golden mushrooms	長野縣金菇	\$100
沖縄苦瓜	Okinawa bitter melon	沖縄苦瓜	\$160
博多千両茄子	Hakata senryou eggplant	博多千両茄子	\$160
岡山ししとう	Okayama green peppers	岡山青椒	\$85
福岡オクラ	Fukuka okra	福岡秋葵	\$85
じゃがいも	Potato	馬鈴薯	\$80
徳島さつまいも	Tokushima sweet potato	徳島蕃薯	\$80
ローマソレタレ	Romaine Lettuce	羅馬生菜	\$90
徳島インディアンレタス	Tokushima Lettuce	徳島油麥菜	\$90

炉端焼 — 海鮮
 Robatayaki – Seafood
 燒烤 — 海鮮

オーストラリア 活伊勢海老	Australian live lobster	澳洲龍蝦	\$1,180 up
北海道喜知次塩焼	Hokkaido kinki fish	北海道喜知次	\$1,400 up
小鮑塩焼	Small abalone	鮑魚	\$200/pc
北海道帆立貝	Hokkaido whole scallop in shell	北海道帶子	\$250
季節の魚	Live snapper fish	石蚌	\$360/pc
北海道鱈場蟹	Hokkaido taraba crab	北海道鱈場蟹	\$780
アラスカ蟹	Alaskan crab	阿拉斯加蟹	\$400
車海老塩焼	King prawn	大蝦	\$240
いか姿焼	Cuttle fish	魷魚	\$140
金目鯛	Red snapper	木棉魚	\$360
銀鱈西京焼	Cod fish	西京銀鱈魚	\$278
京都鰻蒲焼	Kyoto eel	京都鰻魚	\$200
京都活鰻串焼	Kyoto live eel skewers	京都鰻魚串燒	\$200
北海道秋刀魚塩焼	Hokkaido pacific saury	北海道秋刀魚	\$128
鮭ハラス焼	Salmon belly with skin	三文魚腩	\$158
浜町頭塩焼	Yellow tail head	油甘魚頭	\$398
鮭頭塩焼	Salmon head	三文魚頭	\$188

炉端焼 — 肉類
 Robatayaki – Meats
 燒烤 — 肉

松阪サーロイン	Matsuzaka beef sirloin steak	松阪西冷牛肉	200 grams \$1,480
神戸サーロイン	Kobe beef sirloin steak	神戸西冷牛肉	200 grams \$1,280
M9 オーストラリア 和牛網焼	M9 Australian Wagyu rib eye steak	澳洲和牛肉眼扒	200 grams \$880
米国牛肉網焼	U.S. stockyard rib eye steak	美國特級肉眼扒	250 grams \$398
フィレ網焼	U.S. stockyard beef tenderloin	美國特級牛柳	150 grams \$420
ラム	Australian lamb cutlets	澳洲羊架	\$320
ハンガリー豚ロース	Hungarian Mangalica pork	匈牙利曼加利察豬扒	\$420
鹿児島黒豚バラ焼	Kagoshima pork belly	鹿児島黒豚腩肉	\$220
地雞照焼	Jidori chicken	走地雞扒	\$240

お食事
Noodles and Rice
麵及飯

鍋焼稲庭うどん	Jnaniwa udon in clay pot	雜錦稲庭烏冬	\$238
天婦羅稲庭うどん	Jnaniwa udon with tempura shrimps and vegetables	炸蝦及雜菜稲庭烏冬	\$228
牛肉稲庭うどん	Jnaniwa udon with beef	牛肉稲庭烏冬	\$158
野菜稲庭うどん	Jnaniwa udon with vegetables	雜菜稲庭烏冬	\$128
ざる稲庭うどん	Cold inaniwa udon	冷稲庭烏冬	\$108
かけ稲庭うどん	Jnaniwa udon	稲庭烏冬	\$108
鍋焼うどん / そば	Udon/Soba in clay pot	雜錦烏冬/蕎麥麵	\$208
天婦羅うどん / そば	Udon/soba with tempura shrimps and vegetables	炸蝦及雜菜烏冬/蕎麥麵	\$198
牛肉うどん / そば	Udon/soba with beef	牛肉烏冬/蕎麥麵	\$128
野菜うどん / そば	Udon/soba with vegetables	雜菜烏冬/蕎麥麵	\$98
ざるうどん / そば	Cold udon/soba	冷烏冬/蕎麥麵	\$88
かけうどん / そば	Udon/soba	烏冬/蕎麥麵	\$78
鮭茶漬	Rice with salmon in green tea	三文魚茶泡飯	\$98
たらこ茶漬	Rice with fish roe in green tea	魚子茶泡飯	\$108
梅茶漬	Rice with dried plum in green tea	梅子茶泡飯	\$88
のり茶漬	Rice with dried seaweed in green tea	紫菜茶泡飯	\$78
おにぎり (鮭, たらこ, 梅, 鰹節)	Rice ball (salmon, fish roe, dried plum, bonito flakes)	飯團 (三文魚、魚子、梅子、鰹魚片)	\$60
おにぎり	Rice ball	飯團	\$45

Availability is subject to daily market choice

All prices are subject to 10% service charge

デザート

パイナップルシャーベット	Pineapple sherbet
りんごシャーベット	Apple sherbet
レモンシャーベット	Lemon sherbet
ココナッツアイスクリーム	Coconut ice-cream
胡麻アイスクリーム	Sesame ice-cream
柚子アイスクリーム	Pomelo ice-cream
抹茶アイスクリーム	Green tea ice-cream
季節の果物盛	Japanese seasonal fruit

Desserts

甜品

菠蘿雪葩	\$120
蘋果雪葩	\$98
檸檬雪葩	\$98
椰子雪糕	\$120
芝麻雪糕	\$65
柚子雪糕	\$65
綠茶雪糕	\$65
日本時令鮮果	\$85

Coffee & Tea

Coffee, espresso
Café latte
Cappuccino, double espresso
Earl Grey, English breakfast tea, iced tea, jasmine tea

咖啡及茶

咖啡、特濃咖啡	\$58
鮮奶咖啡	\$63
泡沫咖啡、雙份特濃咖啡	\$63
伯爵紅茶、英式紅茶、 凍檸檬茶、茉莉花茶	\$52

お飲み物
Beverage
飲品

		Per glass	Per bottle
Aperitif (Campari, Martini)	餐前酒	\$92	
Premium Japanese Whisky	威士忌 - 日本		
Musashi	武藏	\$198	\$2,680
Taketsuru	竹鶴	\$188	\$2,480
963 fine blended	笹の川	\$168	\$2,280
Premium Scotch Whisky (Chivas Regal, Johnnie Walker Black Label)	威士忌 - 蘇格蘭	\$90	
Bourbon (Jack Daniel's)	威士忌 - 美國	\$88	
Suntory Wine - Japan premium Koshu	餐酒(日本產)	\$140	\$460
Muscat Bailey A		\$140	\$460
Gin (Beefeater, Gordon's)	毡酒	\$82	
Vodka (Smirnoff)	伏特加	\$82	
Rum (Bacardi, Myers's)	秣酒	\$82	
Cognac (Rémy Martin V.S.O.P.)	干邑	\$108	
Japanese beer (Asahi, Sapporo, Kirin)	啤酒 - 日本	\$65	
Beer (Carlsberg, Heineken, San Miguel, Tsing Tao)	啤酒	\$60	
Draught beer (Asahi 500ml)	生啤 - 日本	\$98	
Draught beer (Suntory 380ml)	生啤 - 日本	\$88	
Chilled juice	果汁	\$55	
Fresh juice	鮮果汁	\$60	
Soft drinks (Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Ginger Ale, Soda water, Sprite)	汽水	\$50	
House Sparkling mineral water (750ml)	礦泉水(有氣)	\$65	
House mineral water (750ml)	礦泉水(無氣)	\$65	

All prices are subject to 10% service charge