



ROBATAYAKI

お造り
Sashimi
魚生

寿司
Sushi
壽司

季節の魚	Daily Live Seasonal Fish	時令鮮魚	Market price	市價
活鮑	Live abalone	鮑魚	\$1,200 up	
活伊勢海老	Live lobster	活伊勢海老	\$1,400 up	
北海道バフンウニ	Hokkaido bafun sea urchin	北海道馬糞海膽	\$600 up	\$400 up
宮崎牛肉A4	Miyazaki beef A4 (160g)	宮崎牛肉A4 (160g)	\$600	
うに	Sea urchin	海膽	\$300 up	\$200 up
ミル貝	Geoduck clam	象拔蚌	\$400 up	
とろ	Fatty tuna	金槍魚腩	\$700	\$320
まぐろ	Red tuna	金槍魚	\$320	\$160
はまち	Hamachi	油甘魚	\$320	\$160
サーモン	Salmon	三文魚	\$220	\$100
牡丹海老	Sweet prawns	牡丹蝦	\$360	\$160
甘海老	Sweet shrimps	甜蝦	\$240	\$140
帆立貝	Scallop	帆立貝肉	\$200	\$160
蛸	Octopus	八爪魚	\$140	\$80
盛り合せ (極上)	Assorted supreme	極上時令六點盛	\$1,680	
盛り合せ (特上)	Assorted deluxe	特上時令六點盛	\$1,080	
盛り合せ (寿司)	Assorted sushi	壽司時令六點盛		\$580

			手卷	卷物
			Hand Roll	Rolls
			手卷	卷物

北海道バフンウニ	Hokkaido bafun sea urchin	北海道馬糞海膽	\$400 up	
うに	Sea urchin	海膽	\$200 up	
とろ	Fatty tuna	金槍魚腩	\$320	\$300
まぐろ	Red tuna	金槍魚	\$160	\$140
はまら	Hamachi	油甘魚	\$160	\$140
サーモン	Salmon	三文魚	\$100	\$90
牡丹海老	Sweet prawns	牡丹蝦	\$160	\$160
甘海老	Sweet shrimps	甜蝦	\$140	\$140
胡瓜卷	Cucumber	河童卷	\$80	\$80
蟹籽	Crab roe	蟹籽	\$80	\$80
いくら	Salmon roe	三文魚籽	\$120	\$120
カリフォルニア卷	California roll	加州卷	\$140	\$140

サラダ Salads 沙律

海藻サラダ	Fresh seaweed salad	海藻沙律	\$100
蟹籽サラダ	Crab roe salad	蟹籽沙律	\$100

汁物 Soups 湯

季節の味噌汁	Seasonal miso soup	麵豉湯	\$80
土瓶蒸し	Clear soup in teapot	茶壺清湯	\$120

一品料理 Side Dishes 一品料理

枝豆	Green soybeans	枝豆	\$90
小磯煮鮑	Braised Japanese abalone	磯煮小鮑魚	\$160
辛子明太子	Spicy fish roe	辣魚子	\$130
揚げ出し豆腐	Deep fried bean curd	炸豆腐	\$90
雲丹茶碗蒸し	Steamed egg with sea urchin	海膽燉蛋	\$160

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	\$360
海老天婦羅	Tempura prawns	蝦天婦羅	\$330
帆立貝天婦羅	Tempura scallops	帆立貝天婦羅	\$200
野菜天婦羅	Tempura vegetables	雜錦蔬菜天婦羅	\$200
さつまいも / 南瓜天婦羅	Tempura sweet potato/ pumpkin	蕃薯天婦羅 / 南瓜天婦羅	\$180
蟹から揚	Soft shell crab	軟殼蟹	\$140

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

ふぐ	Dried blowfish	河豚乾	\$160
スルメ	Dried squid	魷魚乾	\$140
エイヒレ	Dried skate's fin	鯊魚乾	\$120
しらす干	Dried noodlefish	白飯魚乾	\$90
焼たら	Dried stockfish	鱈魚乾	\$90
辛子明太子	Spicy fish roe	辣魚子	\$150
牛タン	Wagyu Ox-tongue	和牛牛舌	\$240
砂肝	Chicken kidneys	雞腎	\$140
鳥はつ	Chicken heart	雞心	\$140
レバー	Chicken liver	雞肝	\$140
ぼんじり	Chicken tail	雞臀肉	\$140
自家製鶏ひき肉	Homemade minced chicken	自家製免治雞肉	\$90
鶏ひき肉の串焼	Minced chicken skewers	免治雞肉串燒	\$80
鳥皮	Chicken skin	雞皮	\$80
なんこつ	Chicken leg joint	雞軟骨	\$80
鶏もも肉	Chicken thigh meat	雞腿肉	\$80
ふりそで	Chicken tender meat	雞肩肉	\$80
明太子手羽先	Chicken wings with spicy fish roe	辣魚子釀雞翼	\$120
手羽先	Chicken wings	雞翼	\$120
ししやも	Roe fish	多春魚	\$80
うずら卵	Quail eggs	鵪鶉蛋	\$80
さつま揚	Fish cake	魚餅	\$90
厚揚げ豆腐	Bean curd	豆腐	\$90
鴨タン	Duck tongue	鴨舌	\$140
フォアグラ	Duck foie gras	鴨肝	\$290
もち焼	Rice cake	年糕	\$80
チーズもち焼	Rice cake with cheese	芝士年糕	\$80

Availability is subject to daily market choice 食物供應視乎每天市場選擇 All prices are subject to 10% service charge 所有價目另加一服務費
Please do not hesitate to notify our servers of any allergies or dietary requirements 如對某種食物過敏或有任何飲食需求，請通知我們的服務

炉端焼 — 野菜
 Robatayaki – Vegetables
 燒烤 — 蔬菜

生銀杏塩焼	Fresh Japanese ginkgo	日本銀杏	\$160
とうもろこし	Corn on the cob	粟米	\$80
春菊	Chrysanthemum greens	博多春菊	\$140
とうみょう	Japanese snow pea leaves	日本豆苗	\$100
アスパラガス	Asparagus	蘆筍	\$140
しいたけ	Japanese shiitake mushrooms	小椎茸	\$80
えのき	Japanese golden mushrooms	日本金菇	\$80
沖縄苦瓜	Japanese bitter melon	日本苦瓜	\$140
千両茄子	Senryou eggplant	千両茄子	\$160
シシトウ	Shishitou	青椒	\$80
オクラ	Okra	秋葵	\$80
にんにく	Garlic	蒜頭	\$80
さつまいも	Japanese sweet potato	日本蕃薯	\$80
じゃがいも	Potato	馬鈴薯	\$80
季節の野菜	Seasonal vegetable	時令蔬菜	\$120

炉端焼 — 肉類 Robotayaki — Meats 燒烤 —

神戸サーロイン	Kumamoto wagyu beef	黑毛和牛(160g)	\$600
宮崎牛肉 A4	Miyazaki beef steak A4	宮崎牛肉A4 (160g)	\$600
M9オーストラリア	Australian Wagyu M9	澳洲和牛(280g)	\$700
米国牛肉網焼	U.S. rib eye steak	美國特級肉眼扒(300g)	\$540
ラム	Lamb cutlets	羊架	\$380
黒豚バラ焼	Kurobuta pork belly	黒豚腩肉	\$260
地雞照焼	Jidori chicken	走地雞扒	\$240

炉端焼 — 海鮮 Robotayaki — Seafood 燒烤 — 海鮮

活伊勢海老	Live lobster	活伊勢海老	\$1,400 up
喜知次塩焼	Japanese kinki fish	喜知次	\$1,400 up
アラスカ蟹	Alaskan crab	阿拉斯加蟹	\$600 up
殻付帆立貝	Scallop in shell	殻付帆立貝	\$180
殻付岩がき	Fresh oyster (seasonal)	時令生蠔	\$120 up
車海老塩焼	King prawn	大蝦	\$280
いか姿焼	Cuttle fish	魷魚	\$160
銀鱈西京焼	Cod fish	西京銀鱈魚	\$290
鰻蒲焼	Eel	鰻魚	\$240
活鰻串焼	Live eel skewers	活鰻魚串燒	\$200
浜町頭塩焼	Yellow tail head	油甘魚頭	\$480
鮭頭塩焼	Salmon head	三文魚頭	\$260

お食事
Noodles and Rice
麵及飯

天婦羅稻庭うどん	Jnaniwa udon with tempura shrimps and vegetables	炸蝦及雜菜稻庭烏冬	\$240
牛肉稻庭うどん	Jnaniwa udon with beef	牛肉稻庭烏冬	\$140
野菜稻庭うどん	Jnaniwa udon with vegetables	雜菜稻庭烏冬	\$120
ざる稻庭うどん	Cold inaniwa udon	冷稻庭烏冬	\$100
かけ稻庭うどん	Jnaniwa udon	稻庭烏冬	\$100
鮭おにぎり	Rice ball with salmon	三文魚飯團	\$80
梅おにぎり	Rice ball with dried plum	梅飯團	\$80
おにぎり	Rice ball	飯團	\$60
ご飯	Japanese rice	日本珍珠白飯	\$50

デザート
Desserts
甜品

胡麻プリン	Sesame pudding	芝麻布甸	\$90
バラはくとうロールケーキ	Rose white peach roll	玫瑰白桃卷	\$90
パイナップルシャーベット	Pineapple sherbet	菠蘿雪葩	\$90
ココナッツアイスクリーム	Coconut ice-cream	椰子雪糕	\$90
胡麻アイスクリーム	Sesame ice-cream	芝麻雪糕	\$65
抹茶アイスクリーム	Green tea ice-cream	綠茶雪糕	\$65

コーヒー & ティー
Coffee & Tea
咖啡及茶

Café latte	鮮奶咖啡	\$66
Cappuccino, double espresso	泡沫咖啡、雙份特濃咖啡	\$66
Coffee, espresso	咖啡、特濃咖啡	\$62
Earl Grey, English breakfast tea, iced tea, jasmine tea	伯爵紅茶、英式紅茶、凍檸檬茶、茉莉花茶	\$62