

# TEPPANYAKI A LA CARTE

## 鉄板焼・一品料理 | 鐵板燒單品

LOCAL LOBSTER 現地産ロブスター   本地龍蝦	Market Price 時價
AUSTRALIAN LOBSTER オーストラリア産ロブスター   澳洲龍蝦	Market Price 時價
AUSTRALIAN ABALONE オーストラリア産アワビ   澳洲鮑魚	Market Price 時價
SOUTH AFRICAN ABALONE 南アフリカ産アワビ   南非鮑魚	Market Price 時價
JAPANESE EZO ABALONE 日本産エゾアワビ   日本蝦夷鮑	Market Price 時價
KING CRAB タラバガニ   鱈場蟹	Market Price 時價
JUMBO RAZOR CLAM ジャンボマテガイ   蛸子皇	Market Price 時價
SEA WHELK ツブ貝   響螺	Market Price 時價
KING PRAWN 大海老   大蝦	\$318
EEL うなぎ   鰻魚	\$298
SEA BREAM 甘鯛   甘鯛魚	\$248
COD FISH 銀鱈   銀鱈魚	\$248
SCALLOP ホタテ   帶子	\$248
OYSTER 牡蠣   蠔	\$198 /6 pieces
SIMMERED CLAMS WITH SAKE ハマグリの酒蒸し   清酒煮大蜆	\$298

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

A5 MIYAZAKI WAGYU TENDERLOIN A5宮崎牛ヒレステーキ   A5宮崎和牛牛柳	\$1,448 /250g
A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF SIRLOIN A5宮崎牛サーロイン厚焼きステーキ   A5宮崎和牛西冷厚焼	\$1,298 /200g
A5 MIYAZAKI SLICED WAGYU BEEF A5宮崎牛薄切り   A5宮崎和牛薄焼	\$1,298 /200g
WAGYU BEEF TONGUE 和牛厚切タン   和牛舌厚焼	\$498 /120g
U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN 米国産極上牛ヒレ厚切りステーキ   美國牛厚焼	\$398 /180g
U.S. PRIME SLICED BEEF 米国産極上ビーフの薄切り   美國牛薄焼	\$378 /200g
IBERICO PORK LOIN イベリコ豚ロース   伊比利亚黑豚厚焼	\$378 /180g
LAMB RACK ラムラック   羊架	\$278
DUCK LIVER フランス産アヒルレバー   法國鴨肝	\$248 /2 pieces
JAPANESE CHICKEN 日本産鶏肉   日本雞肉	\$198
ASSORTED MUSHROOMS キノコの盛合せ   雜菌	\$178
ASSORTED VEGETABLES 野菜の盛合せ   雜菜	\$118
ASPARAGUS アスパラ   蘆筍	\$88
SHIMEJI MUSHROOM シメジ   本菇	\$88
SHIITAKE MUSHROOM シイタケ   大冬菇	\$88
MAITAKE MUSHROOM マイタケ   舞茸	\$88
PUMPKIN かぼちゃ   南瓜	\$88
SHISHITO PEPPER ししとう   日本青椒仔	\$78
TOFU とうふ   豆腐	\$78

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

# A LA CARTE

## 一品料理 | 單品

### SALAD | サラダ | 沙律

ASSORTED SASHIMI 刺身の盛合せサラダ   雜錦刺身沙律	\$268
CRAB ROE & CRAB MEAT 蟹サラダ   松葉蟹肉蟹籽沙律	\$148
SAKURA SHRIMP 桜海老のサラダ   櫻花蝦沙律	\$148
SOFT SHELL CRAB ソフトシェルクラブのサラダ   軟殼蟹沙律	\$148
TOMATO フルーツトマト   溫室番茄沙律	\$98

### SASHIMI | さしみ | 刺身

ASSORTED SASHIMI (6 KINDS, 2 PIECES EACH) お造り六点盛合せ(二切れずつ)   刺身拼盤6款	\$878
---	-------

LOCAL LOBSTER 現地產ロブスター   本地龍蝦	Market Price 時價	THINLY SLICED STRIPED JACK シマアジの薄造り 深海池魚薄切	\$378 /12 pieces
GEODUCK ミル貝   象拔蚌	Market Price 時價	HAMACHI ハマチ   油甘魚	\$378 /5 pieces
SEA WHELK ツブ貝   響螺	Market Price 時價	HORSE MACKEREL アジ   池魚	\$378 /80g
SEA URCHIN ウニ   海膽	\$638	HOKKI-GAI ホッキ貝   北寄貝	\$208 /piece
PRIME-FATTY TUNA BELLY 大トロ   大金槍魚腩	\$788 /5 pieces	SALMON サーモン   三文魚	\$178 /6 pieces
SEMI-FATTY TUNA BELLY 中トロ   中金槍魚腩	\$598 /5 pieces	ARK SHELL 赤貝   赤貝	\$178 /2 pieces
RED TUNA マグロ   金槍魚赤身	\$398 /6 pieces	SWEET SHRIMP 甘海老   甜蝦	\$178 /6 pieces
THINLY SLICED WHITE FISH 白身魚の薄造り 白身魚薄切	\$378 /12 pieces	SCALLOP ホタテ   帶子	\$168 /2 pieces
		BOTAN SHRIMP ボタンエビ   牡丹蝦	\$118 /piece

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

## SUSHI | 寿司 | 壽司

ASSORTED SUSHI (8 PIECES) \$678  
上寿司の盛合せ八貫 | 上壽司拼盤8件

SEA URCHIN ウニ   海膽	\$158	ANAGO 穴子   星鰻	\$78
PRIME-FATTY TUNA BELLY / SEARED TUNA BELLY 大トロ / 炙り大トロ 大金槍魚腩 / 火炙大金槍魚腩	\$148	HAMACHI ハマチ   油甘魚	\$68
SEMI-FATTY TUNA BELLY 中トロ   中金槍魚腩	\$118	STRIPED JACK シマアジ   深海池魚	\$68
BOTAN SHRIMP ボタンエビ   牡丹蝦	\$118	SWEET SHRIMP 甘海老   甜蝦	\$68
SALMON ROE イクラ   三文魚子	\$98	HORSE MACKEREL アジ   池魚	\$58
ARK SHELL 赤貝   赤貝	\$98	WHITE FISH 白身魚   白身魚	\$58
SCALLOP ホタテ   帶子	\$88	MACKEREL サバ   鯖花魚	\$58
RED TUNA マグロ   金槍魚赤身	\$78	SALMON サーモン   三文魚	\$38
UNAGI うなぎ   鰻魚	\$78	EGG 玉子焼   玉子	\$38

TRIDON \$768  
(CHOPPED SEMI-FATTY TUNA BELLY, SEA URCHIN, SALMON ROE)  
三色丼(特撰ネギトロ、ウニ、イクラ)  
三色丼(碎中金槍魚腩、海膽、三文魚子)

## RICE ROLL | 卷物 | 卷物

CHOPPED TORO AND BASIL \$248  
しそトロ巻き | 碎切金槍魚腩紫蘇葉卷 16 pieces

CHOPPED TORO AND SPRING ONION \$238  
ネギトロ巻 | 碎蔥金槍魚腩卷 16 pieces

JAPANESE STYLE GRILLED BEEF \$228  
和風焼き牛肉巻き | 和風燒牛肉卷 16 pieces

SPECIAL CALIFORNIA \$218  
スペシャル カリフォルニアロール | 特色加州卷 16 pieces

CALIFORNIA \$138  
カリフォルニア ロール | 加州卷 16 pieces

DUCK LIVER LETTUCE HAND ROLL \$138  
アヒルレバーとレタスの手巻 | 鴨肝生菜包手卷 1/piece

JAPANESE STYLE GRILLED BEEF HAND ROLL \$138  
和風焼き牛肉手巻 | 和風燒牛肉手巻 1/piece

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

SNACK | おつまみ | 佐酒小食

SOFT SHELL CRAB ソフトシェルクラブ   軟殻蟹	\$188
GRILLED KARASUMI 自家製炙りカラスミ   自家製焼烏魚子	\$178
ASSORTED JAPANESE PICKLES 漬物の盛合せ   漬物拼盤	\$148
MONKFISH LIVER あんこう肝   鮫鱈魚肝	\$138
SPICY SALTED COD ROE 辛子明太子   辣味明太子	\$138
GRILLED DRIED PUFFER FISH ふぐの味醂干   焼味醂魚乾	\$138
DEEP-FRIED WHITE SHRIMP 白エビの唐揚げ   炸白蝦	\$138
DEEP-FRIED CHICKEN CARTILAGE 鶏の軟骨の唐揚げ   炸雞軟骨	\$98
GRILLED DRIED SARDINES SHEET パリパリたたみいわし   焼沙甸魚乾	\$98
GRILLED DRIED COD FISH 干しタラ   焼鱈魚乾	\$98
EDAMAME SOYBEAN 枝豆   枝豆	\$68

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

## TEMPURA | 天扶良 | 天婦羅

LIVE PRAWN 活海老   活蝦	\$488 /6 pieces
ASSORTED SELECTION (2 PIECES OF LIVE PRAWN, 1 PIECE OF SEAFOOD, 4 PIECES OF VEGETABLE) 天ぷらの盛合せ(活海老三本、旬の魚介一品、旬の野菜五品) 天婦羅拼盤(活蝦3件、時令海鮮1件、時令野菜5件)	\$388
ASSORTED VEGETABLES 野菜天ぷらの盛合せ   野菜天婦羅拼盤	\$338 /8 pieces
WHOLE SWEET POTATO (REQUIRES APPROXIMATELY 30 MINUTES PREPARATION TIME) さつまいもの丸ごと天ぷら(所要時間は約30分) 原個天婦羅番薯(需時約30分鐘)	\$268

## GRILLED & SIMMERED DISH | 焼物と煮物 | 燒物及煮物

KINKI 200-250G (GRILLED/ SIMMERED) (REQUIRES APPROXIMATELY 45 MINUTES PREPARATION TIME) キチジ200-250g(塩焼き/煮付け)(所要時間は約45分) 喜之次200-250g(鹽焼/汁煮)(需時約45分鐘)	\$780
GRILLED EEL うなぎ蒲焼   蒲焼鰻魚	\$438
GRILLED COD FISH MARINATED IN MISO PASTE 銀鱈の西京焼   銀鱈西京焼	\$398
GRILLED TUNA COLLAR マグロのカマ焼き   焼金槍魚鮫	\$288
SEA URCHIN AND CRAB STEAMED EGG ウニとズワイガニの茶碗蒸し   海膽松葉蟹蒸蛋	\$268
SEAFOOD TEAPOT SOUP 海鮮ティーポットスープ   海鮮茶壺湯	\$258
SIMMERED SEASONAL VEGETABLES 旬の野菜の煮付け   煮時令雜菜	\$228
CHAWANMUSHI 茶碗蒸し   茶碗蒸蛋	\$88

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

## RICE & NOODLE | ご飯と麺類 | 飯麵

SEA URCHIN WITH BLACK TRUFFLE BAKED RICE IN CASSEROLE (REQUIRES APPROXIMATELY 45 MINUTES PREPARATION TIME) ウニと黒トリュフの焼飯(所要時間は約45分) 黒松露海膽焗飯(需時約45分鐘)	\$1,888 /for 6-8 persons
SEA URCHIN FRIED RICE ウニチャーハン   海膽炒飯	\$248
SAKURA SHRIMP AND CRAB MEAT FRIED RICE 桜海老と蟹肉のチャーハン   櫻花蝦蟹肉炒飯	\$118
BEEF FRIED RICE 牛肉チャーハン   牛肉炒飯	\$98
INANIWA UDON OR SOBA WITH WAGYU BEEF 黒毛和牛の稲庭うどんまたはそば   日本和牛配稲庭烏冬或蕎麥麵	\$268
STIR-FRIED INANIWA UDON WITH PORK 豚肉入り焼き稲庭うどん   豚肉炒稲庭烏冬	\$198
INANIWA UDON OR SOBA WITH VEGETABLES 日本産野菜の稲庭うどんまたはそば   日本産野菜配稲庭烏冬或蕎麥麵	\$188
INANIWA UDON (COLD/HOT) 稲庭うどん(冷/温)   稲庭烏冬(冷/熱)	\$88
SOBA (COLD/HOT) そば(冷/温)   蕎麥麵(冷/熱)	\$88

## DESSERT | デザート | 甜品

SEASONAL FRUIT 季節のフルーツの盛り合わせ   季節鮮果拼盤	\$178
ICE CREAM (RED BEAN/ MATCHA/ BLACK SESAME/ SEA SALT/ YUZU) アイスクリーム(あんこ/抹茶/黒ごま/海塩/ユズ) 雪糕(紅豆/抹茶/黒芝麻/海鹽/柚子)	\$48

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。