

川
MINATO

CHEF OMAKASE
おまかせコース | 廚師發辦

3 KINDS OF APPETISER
先付三種 | 前菜3款

4 KINDS OF SASHIMI
旬のお造り四点 | 刺身4款

10 PIECES OF SUSHI
旬の鮨十貫 | 壽司10款

SOUP
季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT
日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,288

PER PERSON 一人前

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。

川
MINATO

CHEF PREMIUM OMAKASE
特上おまかせコース | 極尚廚師發辦

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

5 KINDS OF SASHIMI

旬のお造り五点 | 刺身5款

HOT DISH OF THE DAY

本日の温製料理 | 是日和食

6 PIECES OF SUSHI

旬の鮨六貫 | 壽司6款

CHEF'S RECOMMENDATION

シェフのお薦め料理 | 廚師推介

SOUP

季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,688

PER PERSON 一人前

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。

TAKI 滝

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

DUCK LIVER

フランス産アヒルレバー | 法國鴨肝

SCALLOP

ホタテ貝 | 帶子

SEASONAL SEAFOOD

旬の魚介 | 時令海鮮

U.S. PRIME BEEF (100g)

米国産極上ビーフ | 美國特級牛肉

SLICED BEEF OR BEEF TENDERLOIN

薄切りまたはステーキ | 薄燒或厚燒

VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

INANIWA UDON

稲庭うどん | 稻庭烏冬

OR または 或

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

MISO SOUP & PICKLES

味噌汁と漬物 | 麵豉湯及漬物

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,088

PER PERSON 一人前

UPGRADE TO A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF (SMOKED WAGYU AVAILABLE ON REQUEST)

A5宮崎牛にアップグレード可 (燻製宮崎牛も選択可) | 升級至A5宮崎和牛 (可選煙燻和牛)

+\$200

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。

NAMI 濤

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

SOUTH AFRICAN ABALONE (110G)

南アフリカ産アワビ(110g) | 南非鮑魚(110g)

KING PRAWN

車海老 | 大蝦

SEAFOOD

旬の魚介 | 時令海鮮

U.S. PRIME BEEF (100G)

米国産極上ビーフ | 美國特級牛肉

SLICED BEEF OR BEEF TENDERLOIN

薄切りまたはステーキ | 薄燒或厚燒

VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

INANIWA UDON

稲庭うどん | 稻庭烏冬

OR または 或

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

MISO SOUP & PICKLES

味噌汁と漬物 | 麵豉湯及漬物

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,288

PER PERSON 一人前

UPGRADE TO A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF (SMOKED WAGYU AVAILABLE ON REQUEST)

A5宮崎牛にアップグレード可 (燻製宮崎牛も選択可) | 升級至A5宮崎和牛 (可選燻和牛)

+\$200

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。

HAMA 浜

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

AUSTRALIAN LOBSTER (1 PIECE)

オーストラリアンロブスター | 澳洲龍蝦

COD FISH

銀鱈 | 銀鱈魚

SOUTH AFRICAN ABALONE (220G)

南アフリカ産アワビ(220g) | 南非鮑魚(220g)

U.S. PRIME BEEF (200G)

米国産極上ビーフ | 美國特級牛肉

SLICED BEEF OR BEEF TENDERLOIN

薄切りまたはステーキ | 薄燒或厚燒

VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

INANIWA UDON

稲庭うどん | 稻庭烏冬

OR または 或

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

MISO SOUP & PICKLES

味噌汁と漬物 | 麵豉湯及漬物

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$2,888

FOR TWO PERSONS 二人前

UPGRADE TO A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF (SMOKED WAGYU AVAILABLE ON REQUEST)

A5宮崎牛にアップグレード可(燻製宮崎牛も選択可) | 升級至A5宮崎和牛(可選煙燻和牛)

+\$400

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。

MINATO 港

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

3 KINDS OF SASHIMI

旬のお造り三点 | 刺身3款

KING CRAB

タラバガニ | 鱈場蟹

JAPANESE EZO ABALONE (220G)

日本産エゾアワビ(220g) | 日本蝦夷鮑(220g)

DUCK LIVER

フォアグラ | 法國鴨肝

A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF

A5宮崎牛にアップグレード | A5宮崎和牛

SLICED BEEF OR BEEF TENDERLOIN

(SMOKED WAGYU AVAILABLE ON REQUEST)

薄切りまたはステーキ (燻製宮崎牛も選択可)

薄焼或厚焼 (可選煙燻和牛)

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

SIMMERED CLAMS WITH SAKE

ハマグリのお酒蒸し | 清酒煮蜆

PICKLES

漬物 | 漬物

VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$4,288

FOR TWO PERSONS 二人前

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。

UME 梅

VEGETARIAN KAISEKI

ベジタリアン懐石料理 | 素菜懐石料理

5 KINDS OF APPETISER

先付五種 | 前菜5款

SALAD

サラダ | 沙律

SOUP

お吸い物 | 清湯

SIMMERED DISH

煮物 | 煮物

VINEGARED DISH

酢の物 | 醋物

8 PIECES OF VEGETARIAN TEMPURA

旬の野菜天ぷら八品 | 時令野菜天婦羅8件

8 PIECES OF VEGETARIAN SUSHI

特選野菜寿司八貫 | 野菜寿司8款

INANIWA UDON

稲庭うどん (冷/温) | 稲庭烏冬 (冷/熱)

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$788

PER PERSON 一人前

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。

MATSU 松

KAISEKI

季節の懐石料理 | 時令懐石料理

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

3 KINDS OF SASHIMI

旬のお造り三点 | 刺身3款

GRILLED DISH

焼物 | 焼物

SIMMERED DISH

煮物 | 煮物

TEMPURA

天ぷら | 天婦羅

1 PIECE OF LIVE PRAWN, 3 PIECES OF VEGETABLE

活海老一本、旬の野菜天ぷら三品

活蝦1件、時令野菜天婦羅3件

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (100g)

米国産極上牛厚焼き | 美國特級牛肉厚燒

3 PIECES OF SUSHI

旬の鮭三貫 | 壽司3款

SOUP

季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,388

PER PERSON 一人前

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。

MORI 森

KAISEKI

季節の懐石料理 | 時令懐石料理

5 KINDS OF APPETISER

先付五種 | 前菜5款

4 KINDS OF SASHIMI

旬のお造り四点 | 刺身4款

GRILLED DISH

焼物 | 焼物

SIMMERED DISH

煮物 | 煮物

TEMPURA

天ぷら | 天婦羅

1 PIECE OF LIVE PRAWN & SEAFOOD, 3 PIECES OF VEGETABLE

活海老&旬の魚介一品づつ、旬の野菜天ぷら三品

活蝦及時令海鮮各1件、時令野菜天婦羅3件

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

A5 MIYAZAKI WAGYU STEAK (100g)

A5宮崎牛厚焼きステーキ | A5宮崎和牛厚焼

3 PIECES OF SUSHI

旬の鮨三貫 | 壽司3款

SOUP

季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,688

PER PERSON 一人前

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。