

SHIKIGIKU

Shikigiku has been synonymous with only the very best tempura. The Shikigiku “signature” spells quality: only the choicest sesame oil and freshest ingredients are used with batters that are light and crisp. And as the Shikigiku name extends to sushi and teppanyaki too – meaning you are guaranteed the very best of Japanese dining experience.

四季ぎく

四季ぎくは従来、究極の天ぷらとも言えます。

四季ぎくは品質を看板にしております。

厳選された胡麻油と薄くカラリとした衣を付けた最も新鮮な材料のみ使用します。

そして、四季ぎくは鮨と鉄板焼へ、と名前が広げられ、お客様に究極の和食体験を保証する意味にもなりました。



會席套餐

KAISEKI

懷石料理

天婦羅會席套餐

\$1,280

精選前菜、刺身、清湯、天婦羅(活蝦2件、季節魚類2種、季節野菜4種、特選天婦羅2種)、茶碗蒸蛋、迷你天婦羅蝦餅飯、麵豉湯及香菜或天婦羅蝦餅蕎麥麵(冷或熱)、甜品

Tempura Kaiseki Set

Appetizer, Sashimi, Soup, Tempura (Prawn 2pcs, Seasonal Fish 2pcs), Seasonal Vegetables (4pcs), Selected Tempura (2pcs), Steamed Egg Custard, Mini Tempura Shrimp Cake Rice, Miso Soup and Pickles or Tempura Shrimp Cake Soba Noodles (Cold or Hot), Dessert

天婦羅懷石

前菜、お造り、吸物、天扶夏(活車海老2匹、江戸前魚2種、旬の野菜4種、おすすめ2種)、茶碗蒸し、天井、味噌汁、香の物/冷又は温白そば、デザート

素菜會席套餐

\$850

精選前菜、茶碗蒸蛋、沙律、煮物、天婦羅、小鍋、食事、甜品

Vegetarian Kaiseki Set

Appetizer, Steamed Egg Custard, Salad, Simmered Dish, Tempura, Small Hot Pot, Rice Set, Dessert

ベジタリアン

前菜、茶碗蒸し、サラダ、煮物、天婦羅、鍋物、食事、デザート

精選套餐

SPECIAL DINNER SET

おすすめセット料理

刺身套餐

\$1,280

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、刺身8種、白飯、麵豉湯、香菜、甜品

Sashimi Set

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Sashimi Platter 8 kinds, Steamed Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert

お造り御膳

前菜、サラダ、茶碗蒸し、お造り8種、御飯、味噌汁、香の物、デザート

壽司會席套餐

\$1,220

前菜、刺身、清湯、前壽司5種、茶碗蒸蛋、後壽司3種、甜品

Sushi Kaiseki Set

Appetizer, Sashimi, Soup, First Sushi Platter 5 pieces, Steamed Egg Custard, Second Sushi Platter 3 pieces, Dessert

壽し懷石

前菜、お造り、吸物、前壽し5種、茶碗蒸し、後壽し3種、デザート

鐵板燒套餐
TEPPANYAKI DINNER SET
鉄板焼コース料理

四季菊鐵板套餐

沙律、刺身、龍蝦、鵝肝、牛肉 150克 (厚燒或薄燒)、
炒野菜、海鮮炒飯、漬物、麵豉湯、甜品

Japanese Beef	日本和牛	\$1,980
Australian Wagyu Beef	澳洲和牛	\$1,680
U.S Beef	美國牛	\$1,380

Shikigiku Set
Salad, Sashimi, Lobster, Goose Liver, Beef 150g (Steak or Roll),
Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

四季菊焼セット

サラダ, お造り, 伊勢海老, フォアグラ, 牛肉(厚焼又は薄焼),
焼野菜, シーフード焼飯, 香の物, 味噌汁, デザート

澳洲鮑魚及牛肉套餐

沙律、刺身、澳洲鮑魚、牛肉 150克 (厚燒或薄燒)、
炒野菜、海鮮炒飯、香菜、麵豉湯、甜品

Japanese Beef	日本和牛	\$1,980
Australian Wagyu Beef	澳洲和牛	\$1,680
U.S Beef	美國牛	\$1,380

Australian Abalone and Beef Set
Salad, Sashimi, Australian Abalone, Beef 150g (Steak or Roll),
Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

豪州鮑比ーフ焼セット

サラダ, お造り, 活鮑, 牛肉(厚焼又は薄焼),
焼野菜, シーフード焼飯, 香の物, 味噌汁, デザート

海鮮牛肉套餐

沙律、刺身、大蝦、帶子、牛肉 150克 (厚燒或薄燒)、
炒野菜、海鮮炒飯、麵豉湯、香菜、甜品

Japanese Beef	日本和牛	\$1,780
Australian Wagyu Beef	澳洲和牛	\$1,480
U.S Beef	美國牛	\$1,180

Seafood and Beef Set
Salad, Sashimi, King Prawn, Scallop, Beef 150g (Steak or Roll), Stir-fried Vegetables,
Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

海の幸比ーフ焼セット

サラダ, お造り, 車海老, 帆立貝, 牛肉(厚焼又は薄焼),
焼野菜, シーフード焼飯, 香の物, 味噌汁, デザート

海鮮套餐

\$1580

沙律、刺身、龍蝦、帶子、魷魚、季節魚、
炒野菜、海鮮炒飯、漬物、麵豉湯、甜品

Seafood Set

Salad, Sashimi, Lobster, Scallop, Squid, Seasonal Fish, Stir-fried Vegetables,
Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

海の幸焼セット焼

サラダ, お造り, 伊勢海老, 帆立貝, 烏賊, 季節魚,
焼野菜, シーフード焼飯, 香の物, 味噌汁, デザート

湯 / 沙律 / 佐酒小食 / 精選菜餚

SOUP / SALAD / SNACKS / A LA CARTE

スープ/サラダ/おやつ/一品料理

時令清湯

Seasonal Soup

季節の吸い物

\$280

炸豆腐

Deep-fried Bean Curd

揚げ出し豆腐

\$120

季節土瓶蒸湯

Seasonal Tea Pot Soup

季節の土瓶蒸し

\$280

日式蛋卷

Japanese Omelette

出し巻玉子

\$130

赤麵豉湯

Red Miso Soup

赤だし

\$70

日本溫室番茄

Fruit Tomato

フルーツトマト

\$150

蟹籽沙律

Crab Roe Salad

かにこサラダ

\$130

麵豉醬燒茄子

Grilled Eggplant with Miso Paste

茄子の田楽

\$150

海草沙律

Seaweed Salad

若布サラダ

\$150

日式海膽蒸蛋

Steamed Egg Custard with Sea Urchin

うに茶碗蒸し

\$280

鮮蟹肉沙律

Fresh Crab Meat Salad

かにサラダ

\$280

燒雞肉配蒜蓉麵豉醬

Grilled Chicken with Garlic Miso Paste

焼鳥にんにく味噌

\$320

銀杏

Ginkgo

ぎんなん

\$150

銀鱈魚西京燒

Grilled Silver Cod Marinated in Miso

銀だらの西京焼き

\$330

鱈魚乾

Dried Cod Fish

焼鱈 ロール

\$120

蒲燒日本靜岡鰻魚

Grilled Japanese Eel

日本産鰻のかばやき

\$650

燒雞泡魚乾

Grilled Dried Puffer Fish

河豚の味淋干し

\$150

日本特選和牛鋤燒小鍋或涮涮小鍋

Japanese Beef "SUKIYAKI" or "HARIHARI" Small Pot

日本産特選和牛すきやき又ははりはり小鍋

\$680

燒牛舌

Grilled Ox Tongue

牛たん焼き

\$200

喜知次 (汁煮/鹽燒)

Kinki Fish (Sauce / Grilled)

きんき (煮付・塩焼)

時價

Market Price

烏魚籽伴蘿蔔

Salty Fish Roe and Radish

唐墨と大根

\$280

毛蟹

Hairy Crab

モガニ

時價

Market Price

炸雞軟骨

Deep-fried Chicken Cartilage

鳥軟骨の唐揚げ

\$120

刺身

SASHIMI

お造り

特上雜錦刺身 (8款) Deluxe Sashimi Platter (8 kinds) 特上刺身盛り合わせ(8類)	\$1380	雜錦刺身 (8款) Assorted Sashimi Platter (8 kinds) 上刺身盛り合わせ(8類)	\$980
日本活蝦 Japanese Live Prawn 日本産車海老	\$280	生金鎗魚腹 Fresh Prime Tuna 生大とろ	\$1250
日本鮑魚 (約400克) Japanese Abalone (400g approximately) 日本産鮑	\$2200up起	金鎗魚腹 Prime Tuna 大とろ	\$920
海螺 Sea Whelk つぶ貝	\$650	日本特選和牛 Japanese Beef 日本産特選和牛	\$1080
赤貝 Ark Shell 赤貝	\$280	黑鮭魚 Rosy Seabass クロムツ	\$600
日本象拔蚌 Japanese Geoduck Clam 日本産みる貝	\$800	北海道海膽 Hokkaido Sea Urchin 北海道産うに	\$600
帶子 Scallop 帆立貝	\$220	金鎗魚 Red Tuna 鮪(赤身)	\$480
八爪魚 Octopus 蛸	\$200	深海池魚 / 薄切 Striped Jack / Thinly Sliced 縞鯨ノ薄造り	\$370
牡丹蝦 Botan Shrimp 牡丹海老	\$250	油甘魚 Yellowtail はまち	\$260
甜蝦 Sweet Shrimp 甘海老	\$230	油甘魚腹 Yellowtail Belly はまちの腹身	\$330
三文魚 Salmon 鮭	\$250	鯛魚 / 薄切 Sea Bream / Thinly Sliced 鯛刺 / 薄造り	\$480
三文魚腹 Salmon Belly 鮭の腹身	\$300	左口魚 / 薄切 Flounder / Thinly Sliced 平目 / 薄造り	\$480

手握壽司

SUSHI

にぎり寿司

特級手握壽司 (10款)

Deluxe Sushi Platter (10 kinds)
おすすめ江戸前寿司(10件)

\$1380

雜錦手握壽司 (8款)

Assorted Sushi Platter (8 kinds)
江戸前寿司(8件)

\$880

金鎗魚腹/燒金鎗魚腹

Prime Tuna / Grilled Prime Tuna
とろ / 炙りとろ

\$220

海螺

Sea Whelk
つぶ貝

\$140

金鎗魚

Red Tuna
鰭(赤身)

\$80

赤貝

Ark Shell
赤貝

\$140

北海道海膽

Hokkaido Sea Urchin
北海道産 うに

\$250

日本熟蝦

Cooked Japanese Prawn
日本産 車海老

\$140

日本和牛

Japanese Beef
日本産 和牛

\$150

牡丹蝦

Botan Shrimp
牡丹海老

\$130

象拔蚌

Geoduck Clam
みる貝

\$160

黑鮭魚

Rosy Seabass
クロムツ

\$130

鵝肝

Goose Liver
フォアグラ

\$150

帶子/ 燒帶子

Scallop / Grilled Scallop
帆立貝 / 炙り帆立貝

\$120

鰻魚

Eel
鰻

\$120

海鰻

Sea Eel
穴子

\$80

左口魚

Flounder
平目

\$100

八爪魚

Octopus
蛸

\$65

池魚

Horse Mackerel
鰯

\$70

三文魚籽

Salmon Roe
鮭いくら

\$65

深海池魚

Striped Jack
縞鰯

\$75

三文魚 / 燒三文魚

Salmon / Grilled Salmon
鮭 / 炙り鮭

\$60

油甘魚

Yellowtail
はまち

\$60

甜蝦

Sweet Shrimp
甘海老

\$60

壽司卷 / 手卷

SUSHI ROLLS / HAND ROLLS

卷物 / ハンドロール

Rolls

卷物

Hand Rolls

手卷

金鎗魚腹卷

Prime Tuna Roll

とろ鉄火巻

\$250

\$250

香蔥金鎗魚腹卷

Chopped Prime Tuna with Spring Onion Roll

ねぎとろ巻

\$250

\$250

金鎗魚卷

Tuna Roll

鉄火巻

\$150

\$150

加州卷

California Roll

カリフォルニア巻

\$120

\$100

軟殼蟹卷

Soft Shell Crab Roll

ソフトシュル巻

\$120

\$120

鰻魚卷

Eel Roll

鰻巻

\$280

\$240

活蝦天婦羅卷

Shrimp Tempura Roll

海老天巻

\$180

\$160

海膽手卷

Sea Urchin Hand Roll

うに手巻

\$280

北海道帶子手卷

Hokkaido Scallop Hand Roll

帆立貝手巻

\$100

三文魚皮卷

Salmon Skin Roll

鮭皮巻

\$100

\$100

青瓜卷

Cucumber Roll

胡瓜巻

\$60

\$60

黃蘿蔔卷

Pickled Radish Roll

たくあん巻

\$60

刺身飯

DONBURI

お造り丼

四季菊刺身飯

\$980

海膽、香蔥金鎗魚腹、三文魚籽

Special Donburi

Sea Urchin, Chopped Prime Tuna
with spring onion, Salmon Roe on Sushi Rice

四季菊ばらちらし

(うに、ねぎとろ、鮭いくら)

金鎗魚腹飯

\$780

Prime Tuna on Sushi Rice

とろ鉄火丼

香蔥金鎗魚腹飯

\$780

Chopped Prime Tuna
with Spring Onion on Sushi Rice

ねぎとろ丼

海膽飯

\$900

Sea Urchin on Sushi Rice

うに丼

金鎗魚飯

\$560

Tuna on Sushi Rice

鉄火丼

特製刺身飯

\$650

Assorted Sashimi
served on Sushi Rice

特選ばらちらし

海鮮刺身飯(大)(角切)

\$680

Assorted Diced Sashimi
on Sushi Rice (Large)

海鮮ばらちらし(大)

海鮮刺身飯(小)(角切)

\$380

Assorted Diced Sashimi
on Sushi Rice (Small)

海鮮ばらちらし(小)

天婦羅

TEMPURA

天婦羅

特上雜錦天婦羅

Deluxe Assorted Tempura
特上天婦羅盛り合わせ

\$560

雜錦天婦羅

Assorted Tempura
天婦羅盛り合わせ

\$420

雜錦野菜天婦羅

Assorted Vegetables Tempura
野菜天婦羅盛り合わせ

\$220

海鮮天婦羅

SEAFOOD TEMPURA A LA CARTE

天婦羅アラカルト

龍蝦

Lobster
伊勢海老

\$850

日本大蜆

Japanese Clam
日本産 蛤

\$250

日本蝦

Japanese Live Prawn
日本産車海老

\$160

魷魚

Squid
烏賊

\$80

活蝦

Local Live Prawn
活車海老

\$100

海鰻

Sea Eel
穴子

\$160

蟹鉗

Crab Claw
かに爪

\$150

海鰻芝士

Sea Eel with Cheese
穴子チーズ

\$90

海膽

Sea Urchin
うに

\$250

帶子

Scallop
帆立貝

\$120

帶子配海膽

Scallop with Sea Urchin
帆立貝うに

\$300

炸野菜蝦餅

Deep-fried Prawn and Vegetables Cake
車海老の搔揚げ

\$150

鮑魚

Abalone
アワビ

\$350

蓮藕釀蝦膠

Lotus Root stuffed with Shrimp Paste
蓮根真丈

\$70

目光魚

Eye Fish
メヒカリ

\$80

苦瓜釀蝦膠

Bitter Melon stuffed with Shrimp Paste
ゴーヤ真丈

\$70

沙鰻魚

Whiting
鯧

\$70

野菜天婦羅

VEGETABLES TEMPURA A LA CARTE

天婦羅 アラカルト

紫蘇葉

Shiso Leaf

紫蘇の葉

\$30

南瓜

Pumpkin

かぼちゃ

\$30

青椒仔

Baby Green Pepper

ししとう

\$30

小洋蔥

Baby Onion

小玉葱

\$30

冬菇

Shitake Mushroom

椎茸

\$30

蓮藕

Lotus Root

蓮根

\$30

本菇

Shimeji Mushroom

占地茸

\$30

蕃薯

Sweet Potato

薩摩芋

\$30

金菇

Enoki Mushroom

榎茸

\$50

牛油果

Avocado

アボカド

\$50

舞茸

Maitake Mushroom

まいたけ

\$30

青蘆筍

Green Asparagus

グリーンアスパラガス

\$50

茄子

Eggplant

ナス

\$30

炸野菜餅

Deep-fried Vegetables Cake

野菜の搔揚げ

\$60

苦瓜

Bitter Melon

ゴーヤ

\$30

蛋黃

Egg Yolk

卵黄

\$40

粟米芯

Baby Corn

ベビーコーン

\$30

雪糕

Ice Cream

アイスクリーム

\$80

銀杏

Ginkgo

ぎんなん

\$45

肉類鐵板燒

MEAT TEPPANYAKI

鉄板焼肉料理

Roll
薄 焼

Steak
厚 焼

日本和牛肉眼

180g

200g

Japanese Wagyu Beef Rib Eye

日 本 産 和牛リブロース

神戸牛 Kobe Beef

\$1880

\$2080

宮崎牛 Miyazaki Beef

\$1180

\$1280

澳洲和牛肉眼

\$800

\$900

Australian Wagyu Beef Rib Eye

豪州和牛リブロース

美國牛肉肉眼

\$420

\$520

U.S. Beef Rib Eye

米 国 牛 肉 肉 眼

宮崎和牛柳山椒焼(120g)

\$1280

Grilled Miyazaki Wagyu Beef Tenderloin with Sansho Sauce (120g)

宮崎和牛ヒシ肉山椒は焼

宮崎和牛三文治

\$980

Miyazaki Wagyu Beef Sandwich

宮崎牛肉サンドイッチ

特選宮崎和牛併盤(牛柳，肉眼，薄焼)

\$1380

Deluxe Miyazaki Wagyu Beef Combo (Tenderloin, Ribeye, Roll)

宮崎和牛の盛り合わせ(ヒシ・リブロース・薄焼)

鵝肝(2件)

\$300

Goose Liver (2 pieces)

フ ォ ア グ ラ (2件)

澳洲羊扒(2件)

\$300

Australian Lamb Chop (2 pieces)

豪州ラムチョップ (2件)

佐賀白金猪薄焼(120g)

\$300

Saga Shirogin Pork Roll (120g)

佐賀白金豚ロース薄焼き (120g)

海鮮鐵板燒

SEAFOOD TEPPANYAKI

鉄板焼 海鮮料理

日本龍蝦 (450克)

Japanese Lobster (450g)

日本產伊勢海老

\$1800up 起

日本鮑魚 (400克預訂)

Japanese Abalone (400g Advance Order)

日本產鮑

\$2500up 起

澳洲鮑魚 (400克)

Australian Abalone (400g)

豪州產鮑

\$2200up 起

北海道響螺

Hokkaido Sea Whelk

粒貝

\$1380

花甲

Clam

淺利

\$250

大蝦

King Prawn

海老

\$200

帶子

Scallop

帆立貝

\$220

日本象拔蚌

Japanese Geoduck Clam

みる貝

\$800

銀鱈魚

Silver Cod

銀タラ

\$330

日本靜岡鰻魚

Japanese Eel

日本產鰻

\$650

三文魚

Salmon

鮭

\$250

野菜鐵板燒及炒飯

VEGETABLES TEPPANYAKI AND FRIED RICE

鉄板焼 野菜料理と焼飯

菠菜	\$150
Spinach	
ほうレン草	
青 蘆 筍	\$150
Green Asparagus	
グリーンアスパラガス	
炒 雜 菜	\$110
Assorted Vegetables	
野菜盛り合わせ	
日本豆腐	\$100
Japanese Bean Curd	
日本産とうふ	
雜 菌	\$130
Assorted Mushroom	
きのこ盛り合わせ	
海膽炒飯	\$200
Sea Urchin Fried Rice	
うに焼飯	
海鮮炒飯	\$150
Seafood Fried Rice	
シーフード焼飯	
牛肉炒飯	\$130
Beef Fried Rice	
ビーフ焼飯	
雜菜炒飯	\$80
Vegetables Fried Rice	
野菜焼飯	

飯類 / 麵類

RICE & NOODLES

御食事

鰻魚飯	(麵豉湯、香菜)	\$700
Grilled Eel Rice	(Miso Soup, Pickles)	
うな重	(味噌汁、香の物)	
天婦羅飯	(麵豉湯、香菜)	\$420
Tempura Rice	(Miso Soup, Pickles)	
天婦羅丼	(味噌汁、香の物)	
特選和牛肉飯	(麵豉湯、香菜)	\$420
Wagyu Beef Rice	(Miso Soup, Pickles)	
特選和牛丼	(味噌汁、香の物)	
日式滑蛋雞扒飯	(麵豉湯、香菜)	\$380
Grilled Chicken with Egg on Rice	(Miso Soup, Pickles)	
親子丼	(味噌汁、香の物)	
日式滑蛋豬扒飯	(麵豉湯、香菜)	\$420
Pork Cutlet with Egg on Rice	(Miso Soup, Pickles)	
豚カツ丼	(味噌汁、香の物)	
季節粥品 (香菜)		\$280 起
Seasonal Japanese Congee (Pickles)		
季節の雑炊(香の物)		
茶漬飯 (海苔、三文魚、梅乾或明太子)		\$160
Rice in Bonito Soup (Seaweed, Grilled Salmon, Plum or Cod Roe)		
お茶漬け (海苔・鮭・梅干・明太子)		
天婦羅配蕎麥麵或稻庭烏冬		\$350
Tempura Shrimp and Vegetable with Soba or Inaniwa Udon Noodle		
搔き揚げ白そば又は稲庭うどん		
日本黑豚肉配蕎麥麵或稻庭烏冬		\$350
Pork with Soba or Vegetables Inaniwa Udon Noodle		
豚白そば又は稲庭うどん		
特選和牛配蕎麥麵或稻庭烏冬		\$350
Wagyu Beef with Soba or Inaniwa Udon Noodle		
特選和牛肉白そば又は稲庭うどん		
野菜配蕎麥麵或野菜稻庭烏冬		\$180
Vegetables with Soba or Vegetables Inaniwa Udon Noodle		
野菜白そば又は野菜稲庭うどん		

甜品

DESSERTS

デザート

日本蜜瓜

Japanese Musk Melon

日本産メロン

\$250

時令日本水果

Seasonal Fresh Fruits

季節の果物盛り合せ

\$280

精選甜品拼盤 (2位用)

Selected Desserts Platter (for 2 person)

特選デザート盛り合せ (二人前)

\$360

静岡蜜瓜啫喱

Shizuoka Musk Melon Jelly

静岡産メロンゼリー

\$150

白玉紅豆湯宇治抹茶雪糕

Red Bean Soup with Glutinous Rice Dumpling and Green Tea Ice Cream

白玉ぜんざいと抹茶アイスクリーム

\$120

杏仁豆腐配十勝紅豆蓉

Almond Bean Curd with Tokachi Red Bean Paste

杏仁豆腐小豆添之

\$120

雪糕

Selection of Ice Cream

アイスクリーム

\$70

柚子雪葩

Yuzu Sherbet

柚子シャーベット

\$70

京都宇治綠茶十勝紅豆蛋糕卷

Kyoto Uji Green Tea Tokachi Red Bean Cake Roll

京都府抹茶十勝小豆ローケーキ

\$60

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。

If you have any food allergies, please inform our staff.

お客様に食物アレルギーがある場合はスタッフにご相談ください。

All prices are subject to 10% service charge.

另加一服務費。