

天扶良御膳
Tempura Set Lunch
天婦羅御膳

料理長おまかせ天扶良コース Head Chef Course 料理長料理 前菜、サラダ、旬のお造り、天扶良(伊勢海老、 日本活車海老、鮑、雲丹、旬の野菜)、伊勢海老味噌汁、 天茶漬又は天井、香の物、果物 Appetizer, Salad, Assorted Sashimi, Tempura (Lobster, Live Japanese Prawn, Abalone, Sea Urchin, Seasonal Fish, Seasonal Vegetable), Lobster Miso Soup, Tempura Chazuke or Tempura Rice, Pickles, Fresh Fruits 前菜、沙律、雑錦刺身、天婦羅 (龍蝦、日本活蝦 鮑魚、海膽、季節魚、季節野菜)、龍蝦麵豉湯、 天婦羅茶漬飯或天婦羅飯、漬物、生果	\$ 1780	天井 Tempura Rice 天婦羅炸蝦飯 サラダ、天井、味噌汁、香の物、果物 Salad, Tempura Rice, Miso Soup, Pickles, Fresh Fruits 沙律、天婦羅炸蝦飯、麵豉湯、漬物、生果	\$420
天扶良御膳 (特上) Deluxe Tempura Set 特級天婦羅御膳 先付、サラダ、造り(3点)、天扶良(10品)、御飯、香の物、 味噌汁、果物 Appetizer, Salad, 3 kinds of sashimi, Tempura (10 pieces), Rice, Pickles, Miso Soup, Fresh Fruits 小食、沙律、刺身 (3款)、天婦羅 (10件)、白飯 漬物、麵豉湯、生果	\$ 620	寿司と天扶良のセット Sushi and Tempura Set 壽司天婦羅定食 先付、サラダ、寿司盛合せ、天扶良盛合せ、味噌汁、果物 Appetizer, Salad, Assorted Sushi, Assorted Tempura, Miso Soup, Fresh Fruits 小食、沙律、雑錦壽司、雑錦天婦羅麵豉湯	\$ 580
天扶良御膳 (上) Assorted Tempura Set 精選天婦羅御膳 先付、サラダ、造り(2点)、天扶良(8品)、御飯、香の物、 味噌汁、果物 Appetizer, Salad, 2 kinds of Sashimi, Tempura (8 pieces), Rice, Pickles, Miso Soup, Fresh Fruits 小食、沙律、刺身 (2款)、天婦羅 (8件)、白飯 漬物、麵豉湯、生果	\$ 540	バラちらし寿司と天扶良のセット Assorted Diced Sashimi on Sushi Rice and Tempura Set 雑錦切粒魚生飯天婦羅定食 先付、サラダ、ミニバラちらし、天扶良盛合せ、味噌汁、 果物 Appetizer, Salad, Diced Sashimi on Sushi Rice, Assorted Tempura, Miso Soup, Fresh Fruits 小食、沙律、迷你雑錦切粒魚生飯、雑錦天婦羅、麵豉湯、 生果	\$ 560

お客様に食物アレルギーが有る場合はスタッフにご相談ください。

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

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。

上記料金に10%のサービス料が加算されます

Prices are subject to 10% service charge.

另加一服務費。

寿司定食
Sushi Set
壽司定食

四季ぎく花ちらし(特上)	\$580	寿司定食	\$560
Shikigiku Deluxe Sashimi on Sushi Rice Set		Sushi Set	
四季菊特級雑錦魚生飯御膳		壽司御膳	
先付、サラダ、ちらし、味噌汁、生果		先付、サラダ、寿司盛り合わせ、茶碗蒸し、味噌汁、果物	
Appetizer, Salad, Deluxe Sashimi on Sushi Rice, Miso Soup, Fresh Fruits		Appetizer, Salad, Assorted Sushi, Steamed Egg Custard, Miso Soup, Fresh Fruits	
小食、沙律、特級雑錦魚生飯、麵苳湯、生果		小食、沙律、雑錦寿司、日式蒸蛋、麵苳湯、生果	

四季ぎく花ちらし(上)	\$520	刺身定食	\$560
Shikigiku Special Sashimi on Sushi Rice Set		Sashimi Set	
四季菊精選雑錦魚生飯御膳		刺身御膳	
先付、サラダ、ちらし、味噌汁、生果		先付、サラダ、季節刺身盛り合わせ、茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁、果物	
Appetizer, Salad, Deluxe Sashimi on Sushi Rice, Miso Soup, Fresh Fruits		Appetizer, Salad, Assorted Sashimi, Steamed Egg Custard, Rice, Pickles Miso Soup, Fresh Fruits	
小食、沙律、精選雑錦魚生飯、麵苳湯、生果		小食、沙律、雑錦刺身、日式蒸蛋、白飯、漬物、麵苳湯、生果	

バラちらし

Assorted Diced Sashimi on Sushi Rice and Set \$ 580

雑錦切粒魚生飯定食

先付、サラダ、バラちらし、味噌汁、果物

Appetizer, Salad, Diced Sashimi on Sushi Rice, Miso Soup, Fresh Fruits

小食、沙律、迷你雑錦切粒魚生飯、麵苳湯、生果

お客様に食物アレルギーが有る場合はスタッフにご相談ください。
If you have any food allergies, please inform our staff.
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
上記料金に10%のサービス料が加算されます
Prices are subject to 10% service charge.
另加一服務費。

コース料理、弁当
Shikigiku Course, Bento
四季菊套餐、便當

四季ぎく特選コース Shikigiku Deluxe Course 四季菊特選套餐	\$760	四季ぎく精選コース Shikigiku Special Course 四季菊精選套餐	\$620
前菜、造り、天扶良、米国牛厚焼鐵板焼、稻庭うどん、 果物 Appetizer , Sashimi , Tempura , Teppanyaki of U.S. Prime Sirloin Steak , Inaniwa Udon , Fresh Fruits 前菜、刺身、天婦羅、鐵板餐特級美國牛肉西冷 稻庭烏冬、生果		前菜、造り、煮物、焼物、天扶良、御飯、香の物、 味噌汁、果物 Appetizer, Sashimi, Simmered Dish, Grilled Dish , Tempura , Rice , Pickles , Miso Soup , Fresh Fruits 前菜、刺身、煮物、焼物、天婦羅、白飯、漬物、清 湯、生果	

松花堂弁当 **\$560**
Japanese Traditional Bento
松花堂便當

先付、造り、煮物、焼物、揚物、酢の物、
味噌汁、果物
**Appetizer, Sashimi, Simmered Dish,
Grilled Dish, Deep-fried Dish, Vinegared Dish,
Rice, Pickles, Miso Soup, Fresh Fruits**
小食、刺身、煮物、焼物、炸物、醋物、
白飯、漬物、麵豉湯、生果

お客様に食物アレルギーが有る場合はスタッフにご相談ください。
If you have any food allergies, please inform our staff.
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
上記料金に10%のサービス料が加算されます
Prices are subject to 10% service charge.
另加一服務費。

和風定食
Japanese Style Set
 和風定食

和定食	\$ 380	銀鱈魚西京焼 (20 かかります)	\$ 380
Japanese Traditional Set		Grilled Cod Fish Set (20 minutes for preparation)	
和定食		焼銀鱈魚定食(需時 20 分鐘)	
先付、サラダ、造り、煮物、焼物、御飯、香の物、 味噌汁、果物		先付、サラダ、銀鱈魚西京焼、茶碗蒸し、御飯、香の物、 味噌汁、果物	
Appetizer, Salad, Sashimi, Simmered Dish, Grilled Dish, Rice, Pickles, Miso Soup, Fresh Fruits		Appetizer, Salad, Grilled Silver Cod Fish, Steamed Egg Custard, Rice, Pickles, Miso Soup, Fresh Fruits	
小食、沙律、雑錦刺身、煮物、焼物、白飯、漬物、 麵豉湯、生果		小食、沙律、焼銀鱈魚、日式蒸蛋、白飯、漬物、麵豉湯、 生果	

素菜定食	\$ 320	鰻魚定食	\$ 380
Vegetarian Set		Grilled Eel Set	
素食定食		鰻魚定食	
先付、サラダ、煮物、野菜天扶良、御飯、香の物、 澄まし汁、果物		サラダ、うざく酢、う巻、鰻魚蒲焼き、御飯、香の物、 吸物、果物	
Appetizer, Salad, Simmered Dish, Vegetables Tempura, Rice, Pickles, Clear Soup, Fresh Fruits		Salad, Vingegared Eel and Cucumber, Grilled Eel Roll, Grilled Eel, Rice, Pickles, Clear Soup, Fresh Fruits	
小食、沙律、煮物、野菜天婦羅、白飯、漬物、清湯、生果		沙律、鰻魚酸物、鰻魚蛋卷、鰻魚蒲焼、白飯、漬物、清 湯、生果	

お客様に食物アレルギーが有る場合はスタッフにご相談ください。
If you have any food allergies, please inform our staff.
 如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
 上記料金に10%のサービス料が加算されます
Prices are subject to 10% service charge.
 另加一服務費。

和風定食
Japanese Style Set
和風定食

牛肉照焼き定食 Beef Teriyaki Set 牛肉照焼定食	\$ 480	鹿児島黒豚とんかつ定食 Deep-fried Kagoshima Pork Chop Set 鹿児島炸黒豚猪扒定食	\$ 320
先付、サラダ、牛肉照焼き、茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁、果物 Appetizer, Salad, Beef Teriyaki, Steamed Egg Custard, Rice, Pickles, Miso Soup, Fresh Fruits 小食、沙律、牛肉照焼、日式蒸蛋、白飯、漬物、麵豉湯、生果		先付、サラダ、鹿児島黒豚とんかつ、茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁、果物 Appetizer, Salad, Deep-Fried Kagoshima Pork Chop, Steamed Egg Custard, Miso Soup, Fresh Fruits 小食、沙律、鹿児島炸黒豚猪扒、日式蒸蛋、白飯、漬物、麵豉湯、生果	
鹿児島黒豚生姜焼き定食 Sautéed Sliced Kagoshima Pork Set 鹿児島黒豚猪肉生薑焼定食	\$ 360	鹿児島黒豚かつカレー定食 Japanese Curry Pork Chop Set 日式咖喱猪扒定食	\$ 380
先付、サラダ、鹿児島黒豚生姜焼き、茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁、果物 Appetizer, Salad, Sautéed Sliced Kagoshima Pork, Steamed Egg Custard, Rice, Pickles, Miso Soup, Fresh Fruits 小食、沙律、鹿児島黒豚猪肉生薑焼、日式蒸蛋、白飯、漬物、麵豉湯、生果		先付、サラダ、鹿児島黒豚かつカレー、御飯、香の物、味噌汁、果物 Appetizer, Salad, Japanese Curry Pork Chop, Rice, Pickles, Miso Soup, Fresh Fruits 小食、沙律、日式咖喱猪扒、日式蒸蛋、白飯、漬物、麵豉湯、生果	

お客様に食物アレルギーが有る場合はスタッフにご相談ください。
If you have any food allergies, please inform our staff.
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
上記料金に10%のサービス料が加算されます
Prices are subject to 10% service charge.
另加一服務費。

鉄板焼ランチ
Teppanyaki Lunch
鐵板餐

米国牛肉(サーロイン又はうす焼) \$598

U. S. Prime Set (Sliced Or Steak)

美國牛肉定食(厚焼或薄焼)

サラダ、造り、米国牛(薄焼又は厚焼)、焼野菜、
焼飯、味噌汁、香の物、果物

Salad, Sashimi, U.S. Beef (Sliced or Steak),

Fried Vegetables, Fried Rice, Miso Soup,

Pickles, Fresh Fruits

沙律、刺身、美國牛肉(薄焼或厚焼)、炒野菜、炒飯、
麵豉湯、漬物、生果

シーフード定食 \$620

Seafood Set

海鮮定食

サラダ、造り、大車海老、帆立貝、鮭、焼野菜、
海鮮焼飯、味噌汁、香の物、果物

Salad, Sashimi, King Prawn, Scallop, Salmon,

Fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Miso Soup,

Pickles, Fresh Fruits

沙律、刺身、大蝦、帶子、三文魚扒、炒野菜、
海鮮炒飯、麵豉湯、物、生果

フォアグラ、大海老と米国牛薄焼定食 \$560

Goose Liver King Prawn and U. S. Prime Sirloin Set

鵝肝、大蝦、美國牛肉薄焼定食

サラダ、フォアグラ、大車海老、米国牛薄焼、焼飯、
味噌汁、香の物、果物

Salad, Goose Liver, King Prawn, U.S. Prime Sirloin

(Sliced), Fried Rice, Miso Soup, Pickles, Fresh Fruits

沙律、鵝肝、大蝦、美國牛肉薄焼、炒飯、

麵豉湯、漬物、生果

鮭ステーキ定食 \$320

Salmon Steak Set

三文魚扒定食

先付、サラダ、鮭ステーキ、焼飯、味噌汁、香の物、果物

Appetizer, Salad, Salmon Fillet, Fried Rice, Miso Soup,

Pickles, Fresh Fruits

小食、沙律、三文魚扒、炒飯、麵豉湯、漬物、生果

若鶏もも肉ステーキ定食 \$320

Chicken Fillet Set

鶏扒定食

先付、サラダ、若鶏もも肉ステーキ、焼飯、味噌汁、香の物、
果物

Appetizer, Salad, Chicken Fillet,

Fried Rice, Miso Soup, Pickles, Fresh Fruits

小食、沙律、鶏扒、炒飯、麵豉湯、漬物、生果

鮑、広島牡蠣と米国牛薄焼定食 \$560

Abalone, Hiroshima Oyster and U. S. Prime Sirloin
(Sliced) Set

鮑魚、広島蠔及美國牛肉薄焼定食

サラダ、鮑、広島牡蠣、米国牛薄焼、焼飯、味噌汁、
香の物、果物

Salad, Abalone, Hiroshima Oyster, U. S. Prime Sirloin
(Sliced),

Fried Rice, Miso Soup, Pickles, Fresh Fruits

沙律、鮑魚、広島蠔、美國牛肉薄焼、炒飯、麵豉湯、漬物、
生果

プラス\$ 100 にて米牛厚焼に変更することができます

Additional \$100 upgrade to U.S- Beef Steak

另加 \$100 可升級至 U. S.牛肉厚焼

プラス\$ 500 にて日本産和牛に変更することができます

Additional \$ 500 to upgrade Japanese Wagyu Beef

另加 \$500 可升級至日本産和牛

お客様に食物アレルギーが有る場合はスタッフにご相談ください。

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

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。

上記料金に 10%のサービス料が加算されます

Prices are subject to 10% service charge.

另加一服務費。

その他セット
Chef's Special Set
廚師精選定食

天扶良そばセット Buck Wheat Noodles with Tempura Set 天婦羅蕎麥麵定食	\$340	牛肉稻庭うどんセット Beef Inaniwa Udon Set 牛肉稻庭烏冬定食	\$370
サラダ、天扶良そば(冷 / 温)、 寿司又はミニかき揚げ丼、果物 Salad, Soba with Tempura (Cold or Hot), Assorted Sushi or Deep Fried Mixed Vegetables and Shrimp Cake with Rice, Fresh Fruits 沙律、天婦羅蕎麥麵、(冷 / 温) 雑錦寿司或迷你炸雜菜蝦餅飯、生果		サラダ、牛肉稻庭うどん、 寿司又はミニかき揚げ丼、果物 Salad, Beef Inaniwa Udon, Assorted Sushi or Deep Fried Mixed Vegetables and Shrimp Cake with Rice, Fresh Fruits 沙律、牛肉稻庭烏冬、 雑錦寿司或迷你炸雜菜蝦餅飯、生果	

天稻庭うどんセット Inaniwa Udon with Tempura Set 天婦羅稻庭烏冬定食	\$340	
サラダ、天稻庭うどん(冷 / 温)、 寿司又はミニかき揚げ丼、果物 Salad, Inaniwa Udon with Tempura (Cold or Hot), Assorted Sushi or Deep Fried Mixed Vegetables and Shrimp Cake with Rice, Fresh Fruits 沙律、天婦羅稻庭烏冬(冷 / 温) 雑錦寿司或迷你炸雜菜蝦餅飯、生果		

お客様に食物アレルギーが有る場合はスタッフにご相談ください。
If you have any food allergies, please inform our staff.
如閣下對任何食物產生敏感, 請直接與本餐廳職員聯絡。
上記料金に 10%のサービス料が加算されます
Prices are subject to 10% service charge.
另加一服務費。

御飯類
Rice
飯

麵類
Noodles
麵

うな重 **\$380** 天扶良うどん/そば (冷 / 温) **\$280**
Grilled Eel Rice Tempura Udon / Soba (cold / hot)
 鰻魚飯 天婦羅烏冬/蕎麥麵 (冷 / 熱)

かつ丼 **\$290** 稻庭うどん (冷 / 温) **\$120**
Simmered Pork Chop and Egg Rice Inaniwa Udon (cold / hot)
 滑蛋豬扒飯 稻庭烏冬麵 (冷 / 熱)

牛とじ重 **\$320** かけうどん/そば (冷 / 温) **\$120**
Simmered Beef and Egg Rice Udon / Soba (cold / hot)
 滑蛋牛肉飯 素烏冬/蕎麥麵 (冷 / 熱)
 サラダ、香の物、味噌汁付
All Rice served with Salad, Pickles, Miso Soup
 以上飯類跟沙律、漬物、麵湯

天茶漬 **\$180**
Tempura Chazuke
 天婦羅茶漬飯

Dessert 甜品

日本産メロン
\$220
Japanese Melon
 日本蜜瓜

日本産旬の果物 **\$280**
Seasonal Japanese Fruits
 日本季節生果

アイスクリー **\$60**
Ice-Cream

ソルベ **\$60**
Sherbet

お客様に食物アレルギーが有る場合はスタッフにご相談ください。
 If you have any food allergies, please inform our staff.
 如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
 上記料金に10%のサービス料が加算されます
 Prices are subject to 10% service charge.
 另加一服務費。