

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。



TEMPURA COURSE

天婦羅套餐 天扶良コース

Head Chef Tempura Course

Salad, Appetizer, 5 Kinds of Seasonal Sashimi, Tempura (Live Japanese Prawn, Seasonal Fish, Abalone, Lobster, Sea Urchin, Seasonal Vegetables)
Tempura Chazuke or Tempura Rice, Pickles, Lobster Miso Soup, Dessert

\$1,780

料理長天婦羅套餐

沙律、前菜、季節刺身(5款)、天婦羅(日本活蝦、季節魚、鮑魚、龍蝦、海膽、季節野菜)、天婦羅茶漬飯 或 天婦羅飯、漬物、龍蝦麵豉湯、甜品

料理長おまかせ天扶良コース

サラダ、前菜、旬のお造り(5点)、天扶良(日本活海老、旬の魚、鮑、伊勢海老、雲丹、旬の野菜)、天茶漬又は天丼、香の物、伊勢海老味噌汁、デザート

Tempura and Teppanyaki Course

Salad, Appetizer, Tempura (Live Prawn, Seasonal Fish, Seasonal Vegetables), Teppanyaki (Scallop, Japanese Beef Steak), Inaniwa Udon or Fried Rice, Dessert

\$1,580

天婦羅鐵板燒套餐

沙律、前菜、天婦羅(活蝦、季節魚、季節野菜) 鐵板燒(帶子、和牛厚焼)、稻庭烏冬或炒飯、甜品

天扶良鉄板焼コース

サラダ、前菜、天扶良(活海老、旬の魚、旬の野菜)、鉄板焼(帆立貝、和牛の厚焼) 稲庭うどん 又は ガーリックライス、デザート

Special Tempura Course

Salad, Appetizer, 3 Kinds of Seasonal Sashimi, Tempura (Live Prawn, Seasonal Fish, Seasonal Vegetables), Vinegared Dish, Tempura Chazuke or Tempura Rice, Pickles, Dessert

\$1,280

精選天婦羅套餐

沙律、前菜、季節刺身(3款)、天婦羅(活蝦、季節魚、季節野菜)、醋物、天婦羅茶漬飯或天婦羅飯、漬物、甜品

精選天扶良コース

サラダ、前菜、旬のお造り(3点)、天扶良(活海老、旬の魚、旬の野菜)、酢の物、天茶漬、又は天丼、香の物、デザート



TEPPANYAKI AND KAISEKI COURSE

鐵板燒及懷石套餐 鉄板焼と懷石料理コース

Japanese Beef Course

\$1,680

Salad, Appetizer, Sashimi, Scallop, King Prawn, Selected Japanese Beef Sirloin, Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

日本牛肉套餐

沙律、前菜、刺身、帶子、大蝦、特級日本西冷牛肉、炒野菜、炒飯、漬物、麵豉湯、甜品

日本和牛コース

サラダ、前菜、刺身、帆立貝、車海老、特選和牛サーロイン、焼野菜、ガーリックライス、香の物、味噌汁、デザート

Steak 厚焼 ステーキ Thinly Sliced 薄焼 薄焼き

U.S. Prime Beef Course

\$1,280

Salad, Appetizer, Sashimi, Scallop, King Prawn, U.S. Prime Beef Rib Eye, Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

美國牛肉套餐

沙律、前菜、刺身、帶子、大蝦、特級美國肉眼、炒野菜、炒飯、漬物、麵豉湯、甜品

米國牛コース

サラダ、前菜、刺身、帆立貝、車海老、米國牛リブコース、焼野菜、ガーリックライス、香の物、味噌汁、デザート

Steak 厚焼 ステーキ Thinly Sliced 薄焼 薄焼き

Seafood Course

\$1,380

Salad, Appetizer, Sashimi, Scallop, South African Abalone, Lobster, Seasonal Fish, Fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Pickles, Lobster Miso Soup, Dessert

海鮮套餐

沙律、前菜、刺身、帶子、南非鮑魚、龍蝦、季節魚、炒野菜、海鮮炒飯、漬物、龍蝦麵豉湯、甜品

海鮮コース

サラダ、前菜、刺身、帆立貝、南アフリカ産アワビ、伊勢海老、旬の魚、焼野菜、海鮮チャーハン、香の物、伊勢海老味噌汁、デザート

Sushi Kaiseki Course

\$1,380

Salad, Appetizer, Thinly Sliced Sashimi, Clear Soup, First Sushi Platter (5 pcs), Steamed Egg Custard, Second Sushi Platter (3pcs), Dessert

壽司會席套餐

沙律、前菜、薄切刺身、清湯、前壽司5款、茶碗蒸蛋、後壽司3款、甜品

壽司懷石料理

サラダ、前菜、薄造り、吸い物、前壽司5貫、茶碗蒸し、後壽司3貫、デザート

Vegetarian Kaiseki Course

\$880

Salad, Appetizer, Steamed Egg Custard, 5 Kinds of Sushi, Simmered Dish, Tempura, Soba (Hot or Cold), Dessert

素菜懷石套餐

沙律、前菜、茶碗蒸蛋、壽司5款、煮物、天婦羅、蕎麥麵(熱或冷)、甜品

ベジタリアン懷石

サラダ、前菜、茶碗蒸し、お寿し(五貫)、煮物、天扶良、蕎麥(温かい又は冷たい)、デザート

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。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。上記料金に10%のサービス料が加算されます。

A LA CARTE

一品料理 アラカルト

Boiled Japanese Conch 煮日本花螺 日本産巻貝の旨煮	\$280
Salted Firefly Squid 醬漬螢光魷魚 蛸烏賊沖漬け	\$180
Cold Bean Curd or Bean Curd in Soup 凍豆腐 或 湯豆腐 冷奴 又は 湯豆腐	Cold 凍 冷 \$160 Hot 熱 温 \$160
Deep-fried Bean Curd with Dry Bonito Flake 炸土佐豆腐 土佐豆腐	\$180
Cold Tofu with Sea Urchin 凍豆腐伴海膽 ウニ冷奴	\$520
Eel Vinegar Dish 鰻魚酸物 鰻ざく	\$280
Grilled Eggplant with Miso 麵醬烤茄子 なす田楽	\$260
Pan-fried Egg Omelette with Dashi Sauce 木魚湯雞蛋卷 出し卷玉子	\$220
Assorted Vinegared Dish 酸物併盤 酢の物盛り合せ	\$380
Cold Spinach in Homemade Soya Sauce 浸煮凍菠菜 ほうれん草お浸し	\$120
Steamed Egg Custard 日式蒸蛋 茶碗蒸し	\$130
Simmered Japanese Clam with Sake (1 Piece) 清酒煮日本大蜆 (一隻) 日本蛤の酒蒸し(1個)	\$300 up

SOUP AND SIMMERED DISHES

湯及煮物 スープと煮物

Simmered Japanese Kinki Fish

汁煮日本喜之次
日本きんぎ煮付け

Market Price
時價

Simmered Lobster

日式煮龍蝦
伊勢海老具足煮

\$650

Japanese Clam in Soup

日本大蜆清湯
日本蛤の吸い物

\$300 up

Seafood Tea Pot Soup

海鮮茶壺湯
土瓶蒸し

\$280

Simmered Chicken with Eggplant

日式雞肉煮茄子
茄子と鶏肉の煮おろし

\$280

Simmered Seasonal Vegetables

煮季節雜菜
旬の野菜炊き合わせ

\$190



SASHIMI

刺身 お造り

Deluxe Assorted Sashimi

特上刺身併盤

特上刺身盛り合わせ

\$1,680 (For Three People | 三位用 | 3人前)

Special Assorted Sashimi

上刺身併盤

上刺身盛り合わせ

\$1,260 (For Three People | 三位用 | 3人前)

Flamed Thinly Sliced Salmon \$420

with Salmon Roe

炙り薄切三文魚配三文魚籽

炙り鮭の薄造りイクラのせ

Red Tuna \$480

金鎗魚

赤身

Striped Jack \$480

深海池魚

縞鯵

Yellow Tail \$480

油甘魚

ハマチ

Chopped Horse Mackerel \$360 up

with Ginger and Spring Onion

碎切池魚伴薑蔥

鯵のたたき

Salmon \$300

三文魚

鮭

Seasonal Thinly Sliced \$480 up

Fish Sashimi

季節薄切魚

旬の薄造り

Salmon Belly \$420

三文魚腩

鮭のハラミ

Prime Fatty Tuna \$1,320

特級金鎗魚腩

特選トロ

Botan Shrimp \$160

牡丹蝦

牡丹エビ

Hokkaido Sea Urchin \$600

北海道海膽

北海道うに



SUSHI

壽司 お寿司

Deluxe Assorted Sushi 特上壽司併盤 特上握り壽司盛り合わせ	\$980	Yellow Tail 油甘魚 ハマチ	\$90
Special Assorted Sushi 上壽司併盤 上握り壽司盛り合わせ	\$760	Flounder 左口魚 平目	\$90
Assorted Flamed Sushi (4 Pcs) 火炙壽司併盤 (四件) 炙り握り壽司盛り合わせ (4貫)	\$400 up	Salmon 三文魚 鮭	\$50
Shikigiku Sashimi on Sushi Rice 四季菊魚生飯 四季ぎくちらし丼	\$780	Hokkaido Sea Urchin 北海道海膽 北海道うに	\$250
Chopped Prime Fatty Tuna Sea Urchin and Salmon Roe on Sushi Rice 三色魚生飯 (香葱特級切碎金鎗魚腩 海膽 三文魚籽) 三色丼 (特選ネギトロ 雲丹 イクラ)	\$980	Ark Shell 赤貝 赤貝	\$90
Selection of Sushi Cone or Roll 各式手卷 / 壽司卷 卷物	\$60 up	Salmon Roes 三文魚籽 イクラ	\$90
Prime Fatty Tuna 特級金鎗魚腩 特選トロ	\$220	California Roll 加州卷 カリフォルニアロール	\$180
Red Tuna 金鎗魚 赤身	\$90	Special California Roll 特級加州卷 スペシャルカリフォルニアロール	\$360

TEMPURA A LA CARTE SEAFOOD

海鮮類天婦羅 天扶良アラカルト海鮮類

Japanese Live Prawn 日本活蝦 日本 活海老	\$180	Whiting Fish 沙追魚 シロギス	\$100
Local Live Prawn 本地活蝦 ローカル活海老	\$100	Green Eye Fish 目光魚 メヒカリ	\$100
Japanese Clam 日本大蜆 日本蛤	\$300 up	Flat Head Fish 牛鰵魚 コチ	\$100
Abalone 鮑魚 アワビ	\$300	Crab Claw 蟹鉗 かに爪	\$120
Sea Urchin 海膽 雲丹	\$240	Squid 魷魚 烏賊	\$120
Sea Eel 海鰻 穴子	\$200 up	Deep-fried Prawn and Vegetables Cake 炸蝦野菜餅 海老かき揚げ	\$260
Oyster 蠔 牡蠣	\$180	Deluxe Assorted Tempura 特級雜錦天婦羅 特上おまかせ天扶良盛り合わせ	\$620
Mantis Shrimp 富貴蝦 シャコ	\$160 up	Seasonal Vegetable Tempura 季節野菜天婦羅 旬の野菜天扶良	\$260
Scallop 帶子 帆立貝	\$140	Tempura Snack 天婦羅小食 天扶良のおつまみ	\$160
Tile Fish 馬頭魚 甘鯛	\$120		

TEMPURA A LA CARTE VEGETABLES

野菜天婦羅 天扶良アラカルト野菜類

Asparagus 蘆筍 アスパラガス	\$40	Maitake Mushroom 舞茸菇 舞茸	\$30
Sweet Potato 番薯 さつまいも	\$30	Eggplant 茄子 ナス	\$30
Pumpkin 南瓜 カボチャ	\$30	Baby Green Pepper 青椒仔 ししとう	\$30
Baby Corn 粟米芯 ベビーコーン	\$30	Shitake Mushroom 冬菇 椎茸	\$30
Baby Onion 小洋蔥 小玉蔥	\$30	Bitter Melon 苦瓜 ゴーヤ	\$30

GRILLED DISHES

焼物 焼物

Japanese Grilled Eel 日本鰻魚蒲焼 日本産うなぎ蒲焼き	\$720
Grilled Cod Fish 銀鱈魚西京焼 銀鱈西京焼き	\$380
Grilled Lobster in Butter Sauce 龍蝦牛油燒 伊勢海老バター焼き	\$650
Grilled Mackerel in Shioyaki Style 鯖魚鹽燒 さばの塩焼き	\$280
Grilled Kinki Fish in Shioyaki Style 喜之次鹽燒 きんき塩焼き	Market Price 時價
Grilled Seasonal Fish 季節魚鹽燒 旬の魚塩焼き	Market Price 時價
Grilled Seasonal Fish Collar in Shioyaki Style 季節魚魚鮫鹽燒 旬の魚カマ塩焼き	Market Price 時價

MEAT SELECTION

肉類選擇 肉選について

Deluxe Japanese Beef Sashimi \$980
特級和牛刺身
特上和牛刺身

Beef Teriyaki
牛肉照燒
牛肉照焼き

Japanese Beef 日本和牛肉 日本和牛 \$1,080
Prime U.S. Beef 美國牛肉 米國牛 \$660

Beef Shabu Shabu
牛肉涮涮鍋
牛肉しゃぶしゃぶ

Japanese Beef 日本和牛肉 日本和牛 \$1,180
Prime U.S. Beef 美國牛肉 米國牛 \$720

Beef Sukiyaki
牛肉壽喜燒鍋
牛肉すきやき

Japanese Beef 日本和牛肉 日本和牛 \$1,180
Prime U.S. Beef 美國牛肉 米國牛 \$720

Additional Order
追加牛肉 / 黑豚肉
牛肉 / 黑豚肉の追加

Japanese Beef 日本和牛肉 日本和牛 (Per Piece 每片 一枚付) \$240
Prime U.S. Beef 美國牛肉 米國牛 (Per Piece 每片 一枚付) \$120
Japanese Kobe Pork 日本神戶黑豚肉 日本神戶黑豚 (Per Piece 每片 一枚付) \$120

Deep-fried Kagoshima Pork Chop \$320
炸鹿兒島黑豚豬扒
鹿兒島黑豚とんかつ

Sautéed Sliced Kagoshima Pork with Ginger Sauce \$320
鹿兒島黑豚豬肉生薑燒
鹿兒島黑豚生姜焼き

TEPPANYAKI

鐵板燒 鉄板焼

Australian Lobster 澳洲龍蝦 豪州産伊勢海老	Market Price 時價	U.S. Beef Steak 美國牛肉厚燒 米国牛厚焼き	\$680
Japanese Abalone 日本鮑魚 日本産アワビ	Market Price 時價	U.S. Beef Rolls with Garlic and Spring Onion 美國牛肉薄燒 米国牛薄焼き	\$620
Australian Abalone 澳洲鮑魚 豪州産アワビ	Market Price 時價	U.S. Beef Rolls with Enoki Mushroom 金菇美國牛肉薄燒 えのきと米国牛薄焼き	\$650
South African Abalone 南非鮑魚 南アフリカ産アワビ	\$250 up	Australian Wagyu Ox Tongue 澳洲和牛牛脷 豪州産和牛タン	\$450
King Prawn 大蝦 車海老	\$240	Australian Lamb Chop 澳洲羊扒 豪州ラムチョップ	\$180
Scallop 帶子 帆立貝	\$220	Japanese Garlic Slice 日本蒜片 日本産にんにく	\$150
Japanese Eel 日本鰻魚 日本産うなぎ	\$720	Asparagus 蘆筍 アスパラガス	\$180
Cuttlefish 魷魚 烏賊	\$140	Assorted Mushroom 雜菌 きのこと類	\$180
Silver Cod 銀鱈魚 銀鱈	\$260	Assorted Vegetables 雜菜 野菜盛り合わせ	\$150
Salmon Steak 三文魚扒 サーモンステーキ	\$220	Stir-Fried Udon with Seafood 海鮮炒烏冬 海鮮焼きうどん	\$580
Duck Liver 鴨肝 フォアグラ	\$240	Fried Rice with Sea Urchin 海膽炒飯 うにチャーハン	\$400
Japanese Kobe Pork 日本神戸黒豚猪肉 日本神戸黒豚	\$380	Fried Udon with Beef 牛肉炒烏冬 牛肉焼きうどん	\$380
Chicken Steak (30 minutes for Preparation) 雞扒 (需時30分鐘) チキンステーキ (30分かかります)	\$220	Fried Rice with Eel 鰻魚炒飯 うなぎ入りチャーハン	\$260
Japanese Beef Sirloin 日本西冷 日本和牛サーロイン	\$1,180	Fried Rice with Beef 牛肉炒飯 牛肉入りチャーハン	\$160
Japanese Beef Rolls with Garlic and Spring Onion 日本和牛薄燒 日本和牛薄焼き	\$980	Fried Rice with Chicken 雞肉炒飯 チキンチャーハン	\$160
Japanese Beef Rolls with Enoki Mushroom 金菇日本和牛薄燒 えのきと日本和牛薄焼き	\$1,080	Fried Rice with Vegetables 雜菜炒飯 野菜チャーハン	\$80
		Fried Rice with Garlic 香蒜炒飯 ガーリックライス	\$80

RICE / NOODLES & DESSERT

飯麵及甜品

お食事とデザート

Japanese Eel Rice Box 日本鰻魚飯 日本産うな重	\$780	Grilled Rice Ball with Salmon (2pcs) 三文魚燒飯團 (兩個) 鮭入り焼おにぎり (2個)	\$140
Deep-fried Pork Chop Cooked with Egg and Onion on Rice 炸豬扒蛋飯 かつ丼	\$360	Inaniwa Udon (Cold or Hot) 稻庭烏冬 (凍 或 熱) 稻庭うどん (冷 又は 温)	\$140
Tempura Prawns and Mixed Vegetables on Rice 天婦羅蝦飯 天丼	\$420	Udon / Soba (Cold or Hot) 素烏冬 / 蕎麥麵 (凍 或 熱) かけうどん (冷 又は 温)	\$140
Deep-fried Shrimp and Mixed Vegetables Cake on Rice 炸雜菜蝦餅飯 海老かき揚げ丼 served with pickles and miso soup 配漬物及麵豉湯 香の物と味噌汁付き	\$360	Japanese Muskmelon 日本蜜瓜 日本産メロン	\$220
Tempura Chazuke 天婦羅茶漬飯 天茶漬	\$360	Seasonal Japanese Fruit 季節日本水果併盤 季節の日本産果物盛り合せ	\$320
Chazuke (Salmon Raw Cod Fish Roe Plum or Seaweed) 茶漬飯 (三文魚 明太子 梅子 或 紫菜) お茶漬 (鮭 明太子 梅 又は のり)	\$180	Ice Cream 雪糕 アイスクリーム	\$60
Vegetables Porridge 野菜湯飯 野菜雑炊	\$160	Almond Bean Curd 杏仁豆腐 杏仁豆腐	\$150
Prawns and Vegetables Tempura with Soba (Cold or Hot) 天婦羅蝦及野菜蕎麥麵 (凍 或 熱) 海老と野菜天婦羅そば (冷 又は 温)	\$320		
Beef Soba 牛肉蕎麥麵 牛肉そば	\$320		