

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。



ランチ、丼物
Lunch Donburi
午餐飯類

四季菊ちら (うに,ねぎとろ,鮭いくら) Sea Urchin, Chopped Prime Fatty Tuna and Salmon Roe on Sushi Rice 四季菊魚生飯	\$950	鉄火丼 Red Tuna on Sushi Rice 金槍魚飯	\$600
うに丼 Sea Urchin on Sushi Rice 特級海膽飯	\$850	天丼 Tempura Prawns and Mixed Vegetables on Rice 天婦羅蝦及野菜天婦羅飯	\$510
ねぎとろ丼 Chopped Prime Fatty Tuna and Spring Onion on Sushi Rice 香葱特級切碎金槍魚腹飯	\$840	特選和牛丼 (温泉卵付き) Wagyu Beef on Rice served with Soft Boiled Egg 特選和牛肉飯配温泉蛋	\$490
特上ちらし Deluxe Chirashi Sushi 特級雜錦魚生飯	\$800	黒豚かつ玉丼 Simmered Kurobuta Pork Cutlet & Egg on Rice 吉列黒豚肉煮蛋飯	\$490
日本産うな重 Japanese Eel Rice 日本鰻魚飯	\$750	親子丼 Simmered Chicken & Egg on Rice 鶏肉煮蛋飯	\$450

* すべてのランチ丼物にサラダと味噌汁、香の物、デザートが付きます。
All Lunch Donburi are served with Salad, Miso Soup,
Pickles and Dessert.
所有午餐定食配沙律、麵豉湯、香菜及甜品。

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
All prices are subject to 10% service charge.
另加一服務費。

鉄板焼ランチ
Teppanyaki Set Lunch
鐵板燒午市套餐

活鮑と米国牛うす焼きセット Live Abalone and U.S. Prime Beef Set 活鮑魚及美國牛肉薄燒套餐	\$950	米国牛セット U.S. Prime Beef Set 美國牛肉套餐	\$730
サラダ、活鮑、米国牛薄焼、焼野菜、 海鮮焼飯、香の物、味噌汁、デザート Salad, Live Abalone, U.S. Ribeye Beef Roll, Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert 沙律、活鮑魚、美國牛肉薄燒、炒野菜、海鮮炒飯、 麵豉湯、香菜、甜品		サラダ、お造り、米国牛(薄焼又は厚焼)、焼野菜、 海鮮焼飯、香の物、味噌汁、デザート Salad, Sashimi, U.S. Ribeye Beef (Rolls or Cubes) Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice Miso Soup ,Pickles, Dessert 沙律、刺身、美國牛肉(薄燒或厚燒)、炒野菜、 海鮮炒飯、麵豉湯、香菜、甜品	

活伊勢海老と米国牛うす焼きセット Live Lobster with U.S. Prime Beef Set 活龍蝦及美國牛肉薄燒套餐	\$890	海の幸焼セット Seafood Set 海鮮套餐	\$690
---	-------	--------------------------------	-------

サラダ、活伊勢海老、米国牛薄焼、焼野菜、 海鮮焼飯、香の物、味噌汁、デザート Salad, Live Lobster, U.S. Ribeye Beef Roll, Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert 沙律、活龍蝦、美國牛肉薄燒、炒野菜、海鮮炒飯、 麵豉湯、香菜、甜品		サラダ、お造り、大車海老、帆立貝、鮭、焼野菜、 海鮮焼飯、味噌汁、香物、デザート Salad, Sashimi, King Prawn, Scallop, Salmon, Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Miso Soup Pickles, Dessert 沙律、刺身、大蝦、帶子、三文魚扒、炒野菜、 海鮮炒飯、麵豉湯、香菜、甜品	
---	--	--	--

フォアグラ、大海老と米国牛薄焼セット Duck Liver, King Prawn and U. S. Prime Beef Set 鴨肝、大蝦、美國牛肉薄燒套餐	\$890	* プラス\$500にて日本産和半に変更することができます Additional \$ 500 upgrade to Japanese Wagyu Beef 另加500可升級至日本産和牛	
---	-------	---	--

サラダ、お造り、フォアグラ、大車海老、 米国牛薄焼、焼野菜、海鮮焼飯、味噌汁、 香の物、デザート Salad, Sashimi, Duck Liver, King Prawn, U.S. Ribeye Beef Roll, Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert 沙律、刺身、鴨肝、大蝦、美國牛肉薄燒、炒野菜、 海鮮炒飯、麵豉湯、香菜、甜品		* プラス\$ 200にて豪州牛産に変更することができます Additional \$ 200 upgrade to Australian Wagyu Beef 另加 \$ 200可升級至澳洲産和牛	
--	--	---	--

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
All prices are subject to 10% service charge.
另加一服務費。

ランチ、御膳
Lunch Set
午餐御膳

<p>刺身御膳 Sashimi Set 刺身套餐</p> <p>小鉢、茶わん蒸し、お造り、御飯 Appetizer, Steamed Egg Custard, Sashimi, Steamed Rice 前菜、茶碗蒸蛋、刺身、白飯</p>	<p>\$750</p>	<p>焼魚御膳 Grilled Fish Set 焼魚套餐</p> <p>小鉢、茶わん蒸し、焼魚、御飯 Appetizer, Steamed Egg Custard, Grilled Fish, Steamed Rice 前菜、茶碗蒸蛋、焼魚、白飯</p>	<p>\$570</p>
---	--------------	--	--------------

<p>寿司御膳 Sushi Set 壽司套餐</p> <p>小鉢、寿司盛り合わせ、ばらちらし井 Appetizer, Assorted Sushi, Mini Diced Sashimi on Rice 前菜、雑錦壽司、迷你切粒魚生飯</p>	<p>\$660</p>	<p>黒豚かつ御膳 Kurobuta Pork Chop Cutlet Set 吉列黒豚肉套餐</p> <p>小鉢、茶わん蒸し、黒豚とんかつ、御飯 Appetizer, Steamed Egg Custard, Kurobuta Pork Cutlet , Steamed Rice 前菜、茶碗蒸蛋、吉列黒豚肉、白飯</p>	<p>\$540</p>
---	--------------	--	--------------

<p>天扶良御膳 Tempura Set 天婦羅套餐</p> <p>お造り、茶わん蒸し、天扶良、御飯 Sashimi, Steamed Egg Custard, Tempura, Steamed Rice 刺身、茶碗蒸蛋、天婦羅、白飯</p>	<p>\$610</p>	<p>* すべてのランチ定食にサラダと味噌汁、香の物、デザートが付きます。 All Lunch Set are served with Salad, Miso Soup, Pickles and Dessert. 所有午餐定食均配沙律、麵豉湯、香菜及甜品。</p>
---	--------------	--

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
All prices are subject to 10% service charge.
另加一服務費。

ランチ、定食
Lunch Set
午餐定食

<p>寿司盛り合わせと天ざるそば(温又は冷) Assorted Sushi, Tempura and Soba Noodles Set (Hot or Cold) 雑錦壽司、天婦羅及蕎麥麵 (熱或冷)</p>	<p>\$650</p>	<p>黒豚かつ玉井と稲庭うどん(温又は冷) Simmered Kurobuta Pork Cutlet & Egg on Rice with Inaniwa Udon Set (Hot or Cold) 吉列黒豚肉煮蛋飯及稲庭烏冬(熱或冷)</p>	<p>\$510</p>
--	--------------	--	--------------

<p>ばらちらし井と天ざるそば(温又は冷) Mini Diced Sashimi on Rice, Tempura and Soba Noodles Set(Hot or Cold) 迷你切粒魚生飯、天婦羅及蕎麥麵(熱或冷)</p>	<p>\$570</p>	<p>親子井と稲庭うどん(温又は冷) Simmered Chicken & Egg on Rice with Inaniwa Udon Set(Hot or Cold) 鶏肉煮蛋飯及稲庭烏冬(熱或冷)</p>	<p>\$460</p>
--	--------------	--	--------------

<p>牛玉とじ井と稲庭うどん(温又は冷) Simmered Beef & Egg on Rice with Inaniwa Udon Set(Hot or Cold) 牛肉煮蛋飯及稲庭烏冬(熱或冷)</p>	<p>\$510</p>	<p>* すべてのランチ定食にサラダとデザートが付きます。 All Lunch Set are served with Salad and Dessert. 所有午餐定食均配沙律及甜品。</p>
---	--------------	---

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
All prices are subject to 10% service charge.
另加一服務費。

コース料理、弁当、懐石料理
Shikigiku Course, Bento, Kaiseki Set
四季菊套餐、便當、會席套餐

<p>四季菊行政特選コース Shikigiku Business Deluxe Course 四季菊行政套餐</p> <p>前菜、造り、季節吸物、天扶良、鐵板焼和牛薄焼、和牛焼飯、香の物、デザート Appetizer, Sashimi, Seasonal Clear Soup, Tempura Teppanyaki of Wagyu Beef Roll, Wagyu Beef Fried Rice, Pickles, Seasonal Dessert 前菜、刺身、季節清湯、天婦羅、和牛薄焼、和牛炒飯、香菜、季節甜品</p>	<p>\$1,280</p>	<p>松花堂弁当 Japanese Traditional Bento 松花堂便當</p> <p>サラダ、小鉢、造り、松花堂弁当、御飯、香の物、味噌汁、デザート Salad, Appetizer, Sashimi, Bento, Steamed Rice, Miso Soup , Pickles, Seasonal Dessert 沙律、前菜、刺身、松花堂便當、白飯、麵豉湯、香菜、季節甜品</p>	<p>\$860</p>
<p>四季菊料理長精選コース Shikigiku Head Chef Special Course 四季菊料理長精選套餐</p> <p>前菜、造り、季節吸物、天扶良、焼物、海鮮焼飯、香の物、デザート Appetizer, Sashimi, Seasonal Clear Soup, Tempura, Grilled Dish, Seafood Fried Rice, Pickles, Seasonal Dessert 前菜、刺身、季節清湯、天婦羅、焼物、海鮮炒飯、香菜、季節甜品</p>	<p>\$1,180</p>	<p>ミニ素菜会席 Mini Vegetarian Kaiseki 迷你素食會席</p> <p>サラダ、野菜寿司、野菜天扶良、野菜稻庭うどん、デザート Salad, Vegetables Sushi, Vegetables Tempura, Hot Inaniwa Udon with Vegetables, Seasonal Dessert 沙律、野菜壽司、野菜天婦羅、野菜稻庭烏冬、季節甜品</p>	<p>\$450</p>

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。

上記料金の10%のサービス料が加算されます
 All prices are subject to 10% service charge.
 另加一服務費。

ランチデザート
Lunch Dessert
午餐甜品

<p>日本産季節の果物盛り合せ Japanese Seasonal Fresh Fruits 時令日本水果</p>	<p>\$280</p>	<p>杏仁豆腐十勝小豆添え Almond Bean Curd with Tokachi Red Bean Paste 杏仁豆腐配十勝紅豆蓉</p>	<p>\$120</p>
<p>日本産メロン Japanese Musk Melon 日本蜜瓜</p>	<p>\$250</p>	<p>アイスクリーム Selection of Ice cream 雪糕</p>	<p>\$70</p>
<p>静岡産メロンゼリー Shizuoka Musk Melon Jelly 静岡蜜瓜啫喱</p>	<p>\$150</p>	<p>柚子シャーベット Yuzu Sherbet 柚子雪葩</p>	<p>\$70</p>
<p>白玉ぜんざいと抹茶アイスクリーム Red Bean Soup with Glutinous Dumpling and Green Tea Ice-Cream 白玉紅豆湯宇治抹茶雪糕</p>	<p>\$120</p>	<p>京都宇治緑茶十勝紅豆蛋糕卷 Kyoto Uji Green Tea Tokachi Red Bean Cake Roll 京都宇治緑茶十勝紅豆蛋糕卷</p>	<p>\$60</p>

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。

上記料金の10%のサービス料が加算されます
 All prices are subject to 10% service charge.
 另加一服務費。