



外賣便當

Take Away Bento Service

日式汁煮魚鮫套餐 配白飯 麵豉湯 Japanese Simmered Fish Greek Set Served with Rice & Miso Soup	\$200
吉列海鮮套餐 配白飯 麵豉湯 Japanese Cutlet Seafood Set Served with Rice & Miso Soup	\$200
日式滑蛋鰻魚飯 配麵豉湯 Japanese Simmered Eel Rice with Egg Served with Miso Soup	\$220
日式滑蛋雞飯 配麵豉湯 Japanese Simmered Chicken Rice Served with Miso Soup	\$200
薑汁豬肉套餐 配白飯 麵豉湯 Fried Pork with Ginger Sauce set Served with Rice & Miso Soup	\$200
燒鯖花魚套餐 配白飯 麵豉湯 Grilled Mackerel Fish with Salt Set Served with Rice & Miso Soup	\$200
照燒雞套餐 配白飯 麵豉湯 Grilled Chicken with Teriyaki Sauce Set Served with Rice & Miso Soup	\$200



外賣便當

Take Away Bento Service

天婦羅雜菜炸蝦餅飯 配麵豉湯 Tempura Shrimp Cake with Vegetables Rice Served with Miso Soup	\$200
軟殼蟹加州卷 伴雜菜稻庭烏冬 Soft Shell Crab California Sushi Roll with Vegetables Inaniwa Udon in Soup	\$200
鐵板海鮮炒烏冬面 Teppanyaki Seafood Udon Set	\$190
鍋燒海鮮烏冬 Nabe Seafood Udon Set	\$200
日式滑蛋豬扒飯 配麵豉湯 Japanese Simmered Pork Chop Rice with Egg Set Served with Miso Soup	\$200
宮崎牛肉野菜燒飯 配麵豉湯 Miyazaki Wagyu Beef and Vegetables Rice Set Served with Miso Soup	\$200
日式汁煮雜菜豆腐套餐 Japanese Simmered Mixed Vegetables and Bean curd Set	\$150
三色黃瓜卷 配雜菜稻庭烏冬 Cucumber Sushi Roll with Vegetables Inaniwa Udon in Soup	\$170



**20% off
a la carte menu
for takeaways**

鉄板焼コース料理 TEPPANYAKI DINNER SET 鐵板燒套餐

豪州鮑と牛肉コース

前菜、サラダ、活鮑、牛肉(厚焼又は薄焼)、焼野菜、海鮮焼飯、
香の物、味噌汁、デザート

Japanese Beef 日本産 和牛 \$1,800
Australian Wagyu Beef 豪州和牛 \$1,580
American Beef 米国牛 \$1,250

Australian Abalone and Beef Set

Appetizer, Salad, Australian Abalone, Beef (Steak or Roll),
Stir-fried Vegetables, Fried Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert

澳洲鮑魚及牛肉套餐

前菜、沙律、澳洲鮑魚、牛肉(厚焼或薄焼)、炒菜、炒飯、
麵豉湯、香菜、甜品

牛肉コース

前菜、サラダ、特大車海老、帆立貝、牛肉(うす焼き又は厚焼き)、
焼野菜、海鮮焼飯、香の物、味噌汁、デザート

Japanese Beef 日本産 和牛 \$1,680
Australian Wagyu Beef 豪州和牛 \$1,380
American Beef 米国牛 \$1,020

Beef Set

Appetizer, Salad, Giant Prawn, Scallop, Beef (Steak or Roll),
Stir-fried Vegetables, Fried Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert

牛肉套餐

前菜、沙律、大蝦、帶子、牛肉(厚焼或薄焼)、炒菜、
炒飯、麵豉湯、香菜、甜品

海の幸焼セット

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、デザート

\$1,220

Seafood Set

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



一品料理
A LA CARTE
精選菜餚

季節の前菜 Assorted Gourmet Platter 季節前菜	時價 Market Price	燒雞にんにく味噌 Grilled Chicken with Garlic Miso Paste 燒雞肉配蒜肉麵豉醬	\$320
揚げ出し豆腐 Deep Fried Agedashi Bean Curd 炸豆腐	\$120	銀鱈西京焼き Grilled Silver Cod Marinated in White Soya Bean Paste 銀鱈魚西京燒	\$330
唐墨と大根 Salty Fish Roe and Radish 烏魚籽伴蘿蔔	\$280	河豚の味淋干し Grilled Dried Puffer Fish 燒雞泡魚乾	\$150
さつま揚げ Deep Fried Japanese Fish Cake 日式炸魚餅	\$180	茄子の田楽 Grilled Eggplant with Miso Paste 麵豉醬燒茄子	\$150
フルーツトマト Fruit Tomato 溫室番茄	\$150	出し巻玉子 Japanese Omelette 日式蛋卷	\$130
もずく酢 Vinegered Sea Mosses 醋製水雲菜	\$120	海胆茶碗蒸し Steamed Egg Custard with Sea Urchin 日式海膽蒸蛋	\$280
四季ぎくオリジナル刺身サラダ Shikigiku Original "Sashimi" Salad 四季菊精選刺身沙律	\$300	日本産特選和牛すきやき 小鍋又ははりはり小鍋 Japanese Beef "SUKIYAKI" Small Pot or "HARIHARI" Small Pot 日本特選和牛鋤燒小鍋 或 水菜小鍋	\$680
きのこサラダ Mushroom Salad 雜菌沙律	\$160	季節の吸い物 Seasonal Soup 時令清湯	\$280
若布サラダ Seaweed Salad 海草沙律	\$150	季節の土瓶蒸し Seasonal Tea Pot Soup 季節土瓶蒸湯	時價 Market Price
かにこサラダ Crab Roe Salad 蟹籽沙律	\$130	赤出汁味噌汁 Red Miso Soup 赤麵豉湯	\$70
かにサラダ Fresh Crab Meat Salad 鮮蟹肉沙律	\$280	田舎味噌汁 Miso Soup 麵豉湯	\$60
静岡産鰻のかばやき Grilled Japanese Eel with Soya Sauce 蒲燒日本鰻魚	時價 Market Price		

卷物・手卷

SUSHI ROLLS / HAND ROLLS

壽司卷-手卷

	Sushi Roll 卷物	Hand Rolls 手卷
とろ鉄火巻 Prime Tuna Roll 金鎗魚腹巻	\$250	\$250
ねぎとろ巻 Chopped Prime Tuna with Spring Onion Roll 香蔥金鎗魚腹巻	\$250	\$250
鉄火巻 Tuna Roll 金鎗魚巻	\$150	\$150
カリフォルニア巻 California Roll 加州巻	\$120	\$100
ソフトシュル巻 Soft Shell Crab Roll 軟殼蟹巻	\$120	\$120
鰻巻 Eel Roll 鰻魚巻	時價 Market Price	時價 Market Price
海老天巻 Shrimp Tempura Roll 活蝦天婦羅巻	\$160	\$160
鮭皮巻 Salmon Skin Roll 三文魚皮巻	\$100	\$100
胡瓜巻 Cucumber Roll 青瓜巻	\$60	\$60
新香巻 Pickle Radish Roll 黃蘿蔔巻	\$60	
梅紫蘇巻 Pickles Plum & Shiso Roll 梅紫蘇巻	\$70	
太巻 Futomaki 太巻	\$250	

天扶良 TEMPURA 天婦羅

天扶良盛り合わせ
Assorted Tempura
雜錦天婦羅

\$420

野菜天扶良盛り合わせ
Assorted Vegetables Tempura
雜錦野菜天婦羅

\$220

天扶良アラカルト TEMPURA A LA CARTE SEAFOOD 海鮮天婦羅

伊勢海老 Lobster 龍蝦	時價 Market Price	鱈 Whiting 沙鯰魚	\$70
日本産 車海老 Japanese Live Prawn 日本蝦	\$160	烏賊 Squid 魷魚	\$80
活車海老 Local Live Prawn 活蝦	\$100	ししとう Baby Green Pepper 青椒仔	\$70
車子 Mantis Shrimp 富貴蝦	\$80	椎茸真丈 Shiitake Mushroom stuffed with Shrimp Paste 冬菇釀蝦膠	\$70
かに爪 Crab Claw 蟹拑	\$80	苦瓜真丈 Bitter Melon stuffed with Shrimp Paste 苦瓜釀蝦膠	\$70
日本産 蛤 Japanese Clam 日本大蜆	\$250	蓮根真丈 Lotus Root stuffed with Shrimp Paste 蓮藕釀蝦膠	\$70
帆立貝 Scallop 帶子	\$70	湯葉真丈 Bean Curd Skin stuffed with Shrimp Paste 腐皮釀蝦膠	\$70
帆立貝柱海胆はさみ Scallop with Sea Urchin 帶子配海膽	\$200	車海老の搔揚げ Deep-fried Prawn and Vegetables Cake 炸野菜蝦餅	\$100
穴子 Sea Eel 海鰻	\$160		
穴子チーズ Sea Eel with Cheese 海鰻芝士	\$90		

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有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。10%のサービス料金が追加されま。

天扶良 アラカルト
TEMPURA A LA CARTE VEGETABLES
 野菜天婦羅

紫蘇 Shiso Leaf 紫蘇葉	\$30	南瓜 Pumpkin 南瓜	\$30
青唐 Baby Green Pepper 青椒	\$30	小玉葱 Baby Onion 小洋蔥	\$30
椎茸 Shiitake Mushroom 冬菇	\$30	蓮根 Lotus Root 蓮藕	\$30
占地茸 Shimeji Mushroom 本菇	\$30	薩摩芋 Sweet Potato 蕃薯	\$30
榎茸 Enoki Mushroom 金菇	\$30	アボカド Avocado 牛油果	\$50
舞茸 Maitake Mushroom 舞茸	\$30	グリーンアスパラガス Green Asparagus 青露筍	\$50
茄子 Eggplant 茄子	\$30	野菜の搔揚げ Deep-fried Vegetables Cake 炸野菜餅	\$60
苦瓜 Bitter Melon 苦瓜	\$30	卵黄 Egg Yolk 蛋黃	\$40
ズッキーニ Zucchini 意大利青瓜	\$30	アイスクリーム Ice-cream 雪糕	\$80
ベビーコーン Baby Corn 粟米芯	\$30		
銀杏 Gingko Nut 銀杏	\$60		



鉄板焼 肉料理と野菜料理

MEAT & VEGETABLES TEPPANYAKI

肉類及野菜鐵板焼

	Sliced 薄焼 180g	Steak 厚焼 200g
日本産和牛リブロース Japanese Beef Rib Eye 日本和牛肉眼		
神戸牛 Kobe Beef 神戸牛	\$1,880	\$2,080
宮崎牛 Miyazaki Beef 宮崎牛	\$1,180	\$1,280
豪州和牛リブロース Australian Wagyu Beef Rib Eye 澳洲和牛肉眼	\$800	\$900
米国牛リブロース American Beef Rib Eye 美國牛肉肉眼	\$420	\$520
フォアグラ Goose Liver 鵝肝		\$300
豪州ラムチョップ Australian Lamb Chop 澳洲羊扒		\$300
グリーンアスパラガス Green Asparagus 青露筍		\$80
法蓮草 Spinach 菠菜		\$100
玉葱 Onion 洋蔥		\$70
野菜盛り合わせ Assorted Vegetables 雜菜		\$100
日本豆腐 Japanese Bean Curd 日本豆腐		\$100
きのこ盛り合わせ Assorted Mushroom 雜菌		\$130

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。10%のサービス料金が追加されま。

鉄板焼 海鮮料理と焼飯

SEAFOOD TEPPANYAKI AND FRIED RICE

海鮮鐵板燒及炒飯

豪州伊勢海老

Australian Lobster

澳洲龍蝦

時價

Market Price

日本産 鮑

Japanese Abalone

日本鮑魚

時價

Market Price

豪州産 鮑

Australian Abalone

澳洲鮑魚

時價

Market Price

海老

King Prawn

大蝦

\$200

帆立貝

Scallop

帶子

\$220

みる貝

Geoduck Clam

象拔蚌

\$800

日本産 鰻

Japanese Eel

日本鰻魚

時價

Market Price

鮭

Salmon

三文魚

\$160

海鮮焼飯

Seafood Fried Rice

海鮮炒飯

\$130

牛肉焼飯

Beef Fried Rice

牛肉炒飯

\$130

野菜焼飯

Vegetable Fried Rice

野菜燒飯

\$80

御食事

RICE & NOODLES

飯類 / 麵類

うな重 (味噌汁、香の物) Grilled Eel Rice (Miso Soup, Pickles) 鰻魚飯 (麵豉湯、香菜)	時價 Market Price
天扶良丼 (味噌汁、香の物) Tempura Rice (Miso Soup, Pickles) 天婦羅飯 (麵豉湯、香菜)	\$420
搔き揚げ丼 (味噌汁、香の物) Tempura Cake Rice (Miso Soup, Pickles) 天婦羅炸蝦鮮飯 (麵豉湯、香菜)	\$350
特選和牛丼 (味噌汁、香の物) Wagyu Beef Rice (Miso Soup, Pickles) 特選和牛牛肉飯 (麵豉湯、香菜)	\$420
天扶良茶漬け (香の物) Tempura Rice in Tea (Pickles) 天婦羅茶漬飯 (香菜)	\$280
季節の雑炊 (香の物) Seasonal Japanese Congee (Pickles) 季節粥品 (香菜)	時價 Market Price
お茶漬け (海苔・鮭・梅干・明太子) Rice in Bonito Soup (Seaweed, Grilled Salmon, Plum or Cod Roe) 茶漬飯 (海苔、三文魚、梅乾或明太子)	\$160
白御飯セット (味噌汁、香の物) Steamed Rice Set (Miso Soup, Pickles) 白飯餐 (麵豉湯、香菜)	\$100
白そば / 稲庭うどん (冷又は温) Soba Noodle / Inaniwa Udon Noodle (Cold or Hot) 蕎麥麵 / 稲庭烏冬 (冷或熱)	\$130
特選和牛肉 白そば又は稲庭うどん Wagyu Beef with Soba or Inaniwa Udon Noodles 特選和牛牛肉配蕎麥麵或稲庭烏冬	\$300
野菜 白そば又は稲庭うどん Vegetables with Soba or Inaniwa Udon Noodles 野菜配蕎麥麵或稲庭烏冬	\$180

水菓子
DESSERTS
甜品



日本産メロン Japanese Musk Melon 日本蜜瓜	\$250
季節の果物盛り合せ Seasonal Fresh Fruits 時令日本水果	\$280
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	\$120
杏仁豆腐あずきそえ Almond Bean Curd with Tokachi Red Bean Paste 杏仁豆腐配十勝紅豆蓉	\$120
静岡メロンゼリー Shizuoka Musk Melon Jelly 静岡蜜瓜啫喱	\$125
京都宇治抹茶十勝赤豆ケーキ卷 Kyoto Uji Green Tea Tokachi Red Bean Cake Roll 京都宇治抹茶十勝紅豆蛋糕卷	\$60
アイスクリーム Selection of Ice-cream 雪糕	\$70
シャーベット Yuzu Sherbet 柚子雪葩	\$70