

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、四季ぎくは鰯と鉄板焼へ、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。



懷石料理
KAISEKI | 會席套餐

天婦羅懷石 前菜、お造り、吸物、天扶良(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、車海老のかき揚げ御飯、味噌汁、香の物 / 冷又は温そば、デザート	\$1,280
Tempura Kaiseki Set Appetizer, Sashimi, Soup, Tempura (Prawn 2 pieces, Seasonal Fish 2 pieces, Seasonal Vegetables 4 pieces, Specialty 2 pieces), Steamed Egg Custard, Mini Tempura Shrimp Cake with Rice, Miso Soup, Pickles or Soba Noodles (Cold or Hot), Dessert	
天婦羅會席套餐 精選前菜、刺身、清湯、天婦羅（活蝦2件、季節魚類2件、季節野菜4件、特選天婦羅2件）、茶碗蒸蛋、迷你天婦羅蝦餅配飯、麵豉湯、香菜或蕎麥麵（冷或熱）、甜品	

ベジタリアン 前菜、茶碗蒸し、サラダ、煮物、天婦羅、食事、デザート	\$830
Vegetarian Kaiseki Set Appetizer, Steamed Egg Custard, Salad, Simmered Dish, Tempura, Main Dish, Dessert	
素菜會席套餐 精選前菜、茶碗蒸蛋、沙律、煮物、天婦羅、食事、甜品	

おすすめセット料理
SPECIAL DINNER SET | 精選套餐

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	\$1,280
Sashimi Set Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Sashimi Platter 8 kinds, Steamed Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert	
刺身套餐 前菜、沙律、茶碗蒸蛋、刺身8種、白飯、麵豉湯、香菜、甜品	
寿し懷石 前菜、お造り、吸物、前寿し5種、茶碗蒸し、後寿し3種、デザート	\$1,220
Sushi Kaiseki Set Appetizer, Sashimi, Soup, First Sushi Platter 5 pieces, Steamed Egg Custard, Second Sushi Platter 3pieces, Dessert	
壽司會席套餐 精選前菜、刺身、清湯、前壽司5種、茶碗蒸蛋、後壽司3種、甜品	

鉄板焼コース料理
TEPPANYAKI DINNER SET | 鐵板燒套餐

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	日本産和牛 Japanese Beef 日本和牛	\$1,980
Shikigiku Set Salad, Sashimi, Lobster, Duck Liver, Beef 150g (Steak or Roll), Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert	豪州和牛 Australian Wagyu Beef 澳洲和牛	\$1,780
四季菊鐵板套餐 沙律、刺身、龍蝦、鴨肝、牛肉150g（厚燒或薄燒）、炒雜菜、海鮮炒飯、漬物、麵豉湯、甜品	米国牛 U.S. Prime 美國牛	\$1,380
豪州鮑ビーフ焼セット 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	日本産和牛 Japanese Beef 日本和牛	\$1,980
Australian Abalone and Beef Set Salad, Sashimi, Australian Abalone, Beef 150g (Steak or Roll), Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert	豪州和牛 Australian Wagyu Beef 澳洲和牛	\$1,780
澳洲鮑魚及牛肉套餐 沙律、刺身、澳洲鮑魚、牛肉150g（厚燒或薄燒）、炒雜菜、海鮮炒飯、香菜、麵豉湯、甜品	米国牛 U.S. Prime 美國牛	\$1,380

海の幸ビーフ焼セット サラダ、お造り、車海老、帆立貝、牛肉(は厚焼き又うす焼き)、焼野菜、シーフード焼飯、香の物、味噌汁、デザート	日本産和牛 Japanese Beef 日本和牛	\$1,780
Seafood and Beef Set Salad, Sashimi, King Prawn, Scallop, Beef 150g (Steak or Roll), Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert	豪州和牛 Australian Wagyu Beef 澳洲和牛	\$1,580
海鮮牛肉套餐 沙律、刺身、大蝦、帶子、牛肉150g（厚燒或薄燒）、炒雜菜、海鮮炒飯、麵豉湯、香菜、甜品	米国牛 U.S. Prime 美國牛	\$1,180

海の幸焼セット 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		\$1,580
Seafood Set Salad, Sashimi, Lobster, Scallop, Squid, Seasonal Fish, Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert		
海鮮套餐 沙律、刺身、龍蝦、帶子、魷魚、季節魚、炒雜菜、海鮮炒飯、漬物、麵豉湯、甜品		

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。

スープ
SOUP | 湯

季節の吸い物 Seasonal Soup 時令清湯	\$280
季節の土瓶蒸し Seasonal Tea Pot Soup 季節土瓶蒸湯	\$280
赤にん Red Miso Soup 赤麵豉湯	\$70

サラダ
SALAD | 沙律

かにサラダ Fresh Crab Meat Salad 鮮蟹肉沙律	\$280
若布サラダ Seaweed Salad 海草沙律	\$150
かにこサラダ Crab Roe Salad 蟹籽沙律	\$130

おやつ
SNACKS | 佐酒小食

唐墨と大根 Salty Fish Roe and Radish 烏魚籽伴蘿蔔	\$280
牛たん焼き Grilled Ox Tongue 燒牛舌	\$200
ぎんなん Ginkgo 銀杏	\$150
河豚の味淋干し Grilled Dried Puffer Fish 燒雞泡魚乾	\$150
フルーツマト Fruit Tomato 溫室番茄	\$150
出し巻玉子 Japanese Omelette 日式蛋卷	\$130
燒鰯ローし Dried Cod Fish 鰯魚乾	\$120

鳥軟骨の唐揚げ Deep Fried Chicken Cartilage 炸雞軟骨	\$120
揚げ出し豆腐 Deep Fried Bean Curd 炸豆腐	\$120
枝豆 Edamame 枝豆	\$75

一品料理
A LA CARTE | 精選菜餚

日本産特選和牛 すきやき又ははりはり小鍋 Japanese Beef SUKIYAKI/ HARIHARI small pot 日本特選和牛鋤燒小鍋或涮涮小鍋	\$780
日本産鰻のかばやき Grilled Japanese Eel 蒲燒日本鰻魚	\$650
蟹の春巻き Fresh Crab Meat Spring Roll 蟹肉春卷	\$380
海老と帆立とずわいかに と日本産プチトマト白ワインゼリーがけ Fresh Shrimp, Scallop, Crab meat with cherry tomatoes and White wine Jelly 海花蝦帆立貝鮮蟹肉車厘茄伴白酒啫喱	\$380
銀だらの西京焼き Grilled Silver Cod Marinated in Miso 銀鱈魚西京燒	\$330
燒鳥にんにく味噌 Grilled Chicken with Garlic Miso Paste 燒雞肉配蒜蓉麵豉醬	\$320
うに茶碗蒸し Steamed Egg Custard with Sea Urchin 日式海膽蒸蛋	\$280
茄子の田楽 Grilled Eggplant with Miso Paste 麵豉醬燒茄子	\$150
喜知次 (煮付け/焼き) Kinki Fish (Sauce / Grilled) 喜知次 (汁煮/鹽燒)	時價 Market Price
毛ガニ Hairy Crab 毛蟹	時價 Market Price

お造り
SASHIMI | 刺身

日本産鮑 Japanese Abalone (appr.400g pre order) 日本鮑魚 (約400克 預訂)	\$2,200 up
真鯛の薄切り黒ト リュフとキャビア添え Sliced Sea Bream with Black Truffle and Caviar 真鯛魚薄切配黑松露魚子醬	\$1,380
特上刺身盛り合わせ (8類) Deluxe Sashimi Platter (8 kinds) 特上雜錦刺身 (8款)	\$1,380
生大とろ Fresh Prime Tuna 生金槍魚腹	\$1,250
日本産 特選和牛 Japanese Beef 日本特選和牛	\$1,080
上刺身盛り合わせ (8類) Assorted Sashimi Platter (8 kinds) 雜錦刺身 (8款)	\$980
大とろ Prime Tuna 金槍魚腹	\$920
日本産 みる貝 Japanese Geoduck Clam 日本象拔蚌	\$800
クロムツ Rosy Seabass 黑陸魚	\$600
北海道産 うに Hokkaido Sea Urchin 北海道 海膽	\$600
鯛刺 / 薄造り Sea Bream / Thinly Sliced 鯛魚 / 薄切	\$480
平目 / 薄造り Flounder/ Thinly Sliced 左口魚 / 薄切	\$480

鮪 (赤身) Red Tuna 金槍魚	\$480
縞鰯ノ薄造り Striped Jack / Thinly Sliced 深海池魚 / 薄切	\$370
はまちの腹身 Yellowtail Belly 油甘魚腹	\$330
鮭の腹身 Salmon Belly 三文魚腹	\$300
日本産車海老 Japanese Live Prawn 日本活蝦	\$280
赤貝 Ark Shell 赤貝	\$280
はまち Yellowtail 油甘魚	\$260
鮭 Salmon 三文魚	\$250
牡丹海老 Botan Shrimp 牡丹蝦	\$250
甘海老 Sweet Shrimp 甜蝦	\$230
帆立貝 Scallop 帶子	\$220
蛸 Octopus 八爪魚	\$200

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。

にぎり寿司
SUSHI | 手握壽司

おすすめ江戸前寿し (10件) Deluxe Sushi Platter (10 pieces) 特級手握壽司 (10款)	\$1,380	鮑帆立貝 / 炙り帆立貝 Scallop / Grilled Scallop 帶子 / 焼帶子	\$120
江戸前寿し (8件) Assorted Sushi Platter (8 pieces) 雜錦手握壽司 (8款)	\$880	鰻 Eel 鰻魚	\$120
北海道産 うに Hokkaido Sea Urchin 北海道 海膽	\$250	平目 Flounder 左口魚	\$100
とろ Prime Tuna 金槍魚腹	\$220	鮪 (赤身) Red Tuna 金槍魚	\$80
炙りとろ Grilled Prime Tuna 焼金槍魚腹	\$220	穴子 Sea Eel 海鰻	\$80
みる貝 Geoduck Clam 象拔蚌	\$160	縞鯔 Striped Jack 深海池魚	\$75
日本産 和牛 Japanese Beef 日本 和牛	\$150	鯔 Horse Mackerel 池魚	\$70
フォアグラ Duck Liver 鴨肝	\$150	蛸 Octopus 八爪魚	\$65
赤貝 Ark Shell 赤貝	\$140	鮭いくら Salmon Roe 三文魚籽	\$85
日本産 車海老 Cooked Japanese Prawn 日本 熟蝦	\$140	はまち Yellowtail 油甘魚	\$60
牡丹海老 Botan Shrimp 牡丹蝦	\$130	鮭 / 炙り鮭 Grilled Salmon / Salmon 三文魚 / 焼三文魚	\$60
クロムツ Rosy Seabass 黑睦魚	\$130	甘海老 Sweet Shrimp 甜蝦	\$60

卷物 / ハンドロ
SUSHI ROLLS / HAND ROLLS | 壽司卷 / 手卷

	卷物 Rolls	手卷 Hand Rolls
鰻卷 Eel Roll 鰻魚卷	\$280	\$240
うに手卷 Sea Urchin Hand Roll 海膽手卷		\$280
とろ鉄火卷 Prime Tuna Roll 金槍魚腹卷	\$250	\$250
ねぎとろ卷 Chopped Prime Tuna with Spring Onion Roll 香蔥金槍魚腹卷	\$250	\$250
海老天卷 Shrimp Tempura Roll 活蝦天婦羅卷	\$180	\$160
鉄火卷 Tuna Roll 金槍魚卷	\$150	\$150
カリフォルニア卷 California Roll 加州卷	\$120	\$100
ソフトシュル卷 Soft Shell Crab Roll 軟殼蟹卷	\$120	\$120
胡瓜卷 Cucumber Roll 青瓜卷	\$60	\$60
たくあん卷 Pickled Radish Roll 黃蘿蔔卷	\$60	

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。

お造り丼
DONBURI | 刺身飯

四季菊三色ちらし (うに、ねぎとろ、鮭いくら) Sea Urchin , Chopped Prime Tuna, Salmon Roe on Sushi Rice 四季菊三色刺身飯 (海膽、香蔥金槍魚腹、三文魚籽)	\$980
うに丼 Sea Urchin on Sushi Rice 海膽飯	\$900
とろ鉄火丼 Prime Tuna on Sushi Rice 金槍魚腹飯	\$840
ねぎとろ丼 Chopped Prime Tuna with Spring Onion on Sushi Rice 香蔥金槍魚腹飯	\$840
特選ちらし Assorted Sashimi served on Sushi Rice 特製刺身飯	\$800
海鮮ばらちらし (大) Assorted Diced Sashimi on Sushi Rice (large) 海鮮刺身飯 (大) (角切)	\$680
鉄火丼 Tuna on Sushi Rice 金槍魚飯	\$600
海鮮ばらちらし (小) Assorted Diced Sashimi on Sushi Rice (small) 海鮮刺身飯 (小) (角切)	\$380

天婦羅
TEMPURA | 天婦羅

伊勢海老 Lobster 龍蝦	\$850	車海老のかき揚げ Deep-fried Prawn and Vegetables Cake 炸野菜蝦餅	\$150
天婦羅盛り合わせ Assorted Tempura 雜錦天婦羅	\$420	帆立貝 Scallop 帶子	\$120
アワビ Abalone 鮑魚	\$350	鱈 Whiting 沙追魚	\$100
帆立貝うに Scallop with Sea Urchin 帶子配海膽	\$300	活車海老 Local Live Prawn 活蝦	\$100
うに Sea Urchin 海膽	\$250	メヒカリ Eye Fish 目光魚	\$80
穴子 Sea Eel 海鰻	\$160	烏賊 Squid 魷魚	\$80
日本産 車海老 Japanese Live Prawn 日本蝦	\$160		

野菜天婦羅
VEGETABLES TEMPURA | 野菜天婦羅

野菜天婦羅盛り合わせ Assorted Vegetables Tempura 雜錦野菜天婦羅	\$220	椎茸 Shiitake Mushroom 冬菇	\$30
蓮根 / ゴーヤ真丈 Lotus Root / Bitter Melon stuffed with Shrimp Paste 蓮藕 / 苦瓜釀蝦膠	\$70	まいたけ Maitake Mushroom 舞茸	\$30
野菜のかき揚げ Deep-fried Vegetables Cake 炸野菜餅	\$60	ナス Eggplant 茄子	\$30
アボカド Avocado 牛油果	\$50	ゴーヤ Bitter Melon 苦瓜	\$30
グリーンアスパラガス Green Asparagus 青蘆筍	\$50	ベビーコーン Baby Corn 粟米芯	\$30
ぎんなん Ginkgo Nut 銀杏	\$45	かぼちゃ Pumpkin 南瓜	\$30
紫蘇の葉 Shiso Leaf 紫蘇葉	\$30	小玉蔥 Baby Onion 小洋蔥	\$30
ししとう Baby Green Pepper 青椒仔	\$30	蓮根 Lotus Root 蓮藕	\$30
		薩摩芋 Sweet Potato 蕃薯	\$30

鉄板焼 肉料理
MEAT TEPPANYAKI | 肉類鐵板焼

	薄焼 Rolls	厚焼 Steak
	180g	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	\$1,880	\$2,080
宮崎牛 Miyazaki Beef	\$1,180	\$1,280
宮崎和牛の盛り合わせ (ヒレ, リブロース, 薄焼) Deluxe Miyazaki Wagyu Beef Combo (Tenderloin, Ribeye, Roll) 特選宮崎和牛拼盤 (牛柳、肉眼、薄焼)		\$1,380
宮崎和牛ヒレ肉山椒は Grilled Miyazaki Wagyu Beef Tenderloin with Sansho Sauce 宮崎和牛柳山椒焼 (120g)		\$1,280
豪州和牛リブロース Australian Wagyu Beef Rib Eye 澳洲和牛肉眼	\$900	\$1,000
宮崎牛肉サンドイッチ Miyazaki Wagyu Beef Sandwich 宮崎和牛三文治		\$980
米国牛リブロース U.S. Beef Rib Eye 美國牛肉肉眼	\$450	\$550
フォアグラ (2件) Duck Liver (2 pieces) 鴨肝 (2件)		\$300
豪州ラムチョップ (2件) Australian Lamb Chops (2 pieces) 澳洲羊扒 (2件)		\$300
日本豚ロース薄焼き (120g) Japanese Pork Roll (120g) 日本豚肉薄焼 (120g)		\$300

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。

鉄板焼 海鮮料理
SEAFOOD TEPPANYAKI | 海鮮鐵板燒

日本産鮑 Japanese Abalone (450g pre order) 日本鮑魚 (450g預訂)	\$2,500up
豪州産鮑 Australian Abalone (400g) 澳洲鮑魚 (400g)	\$2,200up
日本産伊勢海老 Japanese Lobster (450g) 日本龍蝦 (450g)	\$1,800up
みる貝 Geoduck Clam 象拔蚌	\$800
日本産 鰻 Japanese Eel 日本鰻魚	\$650
銀タラ Silver Cod 銀鱈魚	\$330
浅利 Clam 花甲	\$250
鮭 Salmon 三文魚	\$250
帆立貝 Scallop 帶子	\$220
海老 King Prawn 大蝦	\$200

鉄板焼 野菜料理と焼飯
VEGETABLES TEPPANYAKI AND | 野菜鐵板燒及炒飯
FRIED RICE

法蓮草 Spinach 菠菜	\$150
グリーンアスパラガス Green Asparagus 青露筍	\$150
きのこ盛り合わせ Assorted Mushrooms 雜菌	\$130
野菜盛り合わせ Stir-fried Vegetables 炒雜菜	\$110
日本産とうふ Japanese Bean Curd 日本豆腐	\$100
うに焼飯 Sea Urchin Fried Rice 海膽炒飯	\$300
ビーフ焼飯 Beef Fried Rice 牛肉炒飯	\$150
野菜焼飯 Vegetables Fried Rice 雜菜炒飯	\$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)	\$750
天婦羅丼 (味噌汁、香の物) Tempura on Rice (Miso Soup, Pickles) 天婦羅飯 (麵豉湯、香菜)	\$590
特選和牛丼(味噌汁、香の物) Wagyu Beef Rice serve with Soft Boil Egg (Miso Soup, Pickles) 特選和牛牛肉飯配溫泉蛋 (麵豉湯、香菜)	\$490
豚カツ丼 (味噌汁、香の物) Pork Cutlet with Egg on Rice (Miso Soup, Pickles) 日式滑蛋豬扒飯 (麵豉湯、香菜)	\$490
親子丼 (味噌汁、香の物) Chicken with Egg on Rice (Miso Soup, Pickles) 日式滑蛋雞扒飯 (麵豉湯、香菜)	\$460
かき揚げ白そば又は稲庭うどん Assorted Tempura with Soba Noodles or Inaniwa Udon 天婦羅配蕎麥麵或稻庭烏冬	\$420
特選和牛肉白そば又は稲庭うどん Wagyu Beef with Soba Noodles or Inaniwa Udon 特選和牛配蕎麥麵或稻庭烏冬	\$350
豚白そば又は稲庭うどん Pork with Soba Noodles or Inaniwa Udon 日本黒豚肉配蕎麥麵或稻庭烏冬	\$350
季節の雑炊(香の物) Seasonal Japanese Congee (Pickles) 季節粥品 (香菜)	\$280up
野菜白そば又は野菜稲庭うどん Vegetables with Soba Noodles or Vegetables Inaniwa Udon 野菜配蕎麥麵或野菜稻庭烏冬	\$180
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

デザート
DESSERTS | 甜品

特選デザート盛り合せ (二人前) Selected Dessert Platter (for 2 persons) 精選甜品拼盤 (2位用)	\$360
季節の果物盛り合せ Seasonal Fresh Japanese Fruits 時令日本水果	\$280
日本産メロン Shizuoka Crown Green Melon 静岡蜜瓜	\$250
静岡産メロンゼリー Shizuoka Crown Green Melon Jelly 静岡蜜瓜啫喱	\$150
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	\$140
杏仁豆腐小豆添之 Almond Bean Curd with Tokachi Red Bean Paste 杏仁豆腐配十勝紅豆蓉	\$140
京都府抹茶十勝小豆ローケーキ Kyoto Uji Green Tea Tokachi Red Bean Cake Roll 京都宇治綠茶十勝紅豆蛋糕卷	\$80
アイスクリーム Selection of Ice-cream 雪糕	\$70
柚子シャーベット Yuzu Sherbet 柚子雪葩	\$70