

天婦羅套餐

TEMPURA COURSE

天扶良コース

料理長天婦羅套餐

\$1,780

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

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

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)、天茶漬又は天井、香の物、伊勢海老味噌汁、デザート

天婦羅鐵板燒套餐

\$1,580

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

Tempura and Teppanyaki Course

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

天扶良鉄板燒コース

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

精選天婦羅套餐

\$1,280

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

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

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、又は天井、香の物、デザート

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

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。

懷石套餐
KAISEKI COURSE
懷石料理コース

壽司會席套餐

\$1,380

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

Sushi Kaiseki Course

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

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

素菜懷石套餐

\$880

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

Vegetarian Kaiseki Course

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

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、そば、デザート



The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

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。

鐵板燒套餐

TEPPANYAKI COURSE

鉄板焼コース

日本和牛套餐

\$1,680

沙律、前菜、刺身、帶子、大蝦、特級和牛西冷、
炒野菜、炒飯、漬物、麵豉湯、甜品

Japanese Wagyu Course

Salad, Appetizer, Sashimi, Scallops, Prawns, Premium Wagyu Sirloin,
Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

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

美國牛肉套餐

\$1,280

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

U.S. Prime Beef Course

Salad, Appetizer, Sashimi, Scallops, Prawns, U.S. Prime Beef Ribeye,
Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

米國牛コース

サラダ、前菜、刺身、帆立貝、車海老、米國牛リブロース、
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

海鮮套餐

\$1,380

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

Seafood Course

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

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

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

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。

刺身
SASHIMI
お造り

特上刺身併盤

Deluxe Assorted Sashimi
特上刺身盛り合わせ

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

上刺身併盤

Special Assorted Sashimi
上刺身盛り合わせ

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

炙薄切三文魚配三文魚籽

Flamed Thinly Sliced Salmon
with Salmon Roe
炙り鮭の薄造りイクラのせ

\$420

碎切池魚伴薑蔥

Chopped Horse Mackerel
with Ginger and Spring Onion
鰯のたたき

\$360 up

深海池魚

Striped Jack
鰯

\$480

金槍魚

Red Tuna
赤身

\$480

季節薄切魚

Seasonal Thinly sliced Fish Sashimi
旬の薄造り

\$480 up

油甘魚

Yellowtail
ハマチ

\$480

特級金槍魚腩

Prime Fatty Tuna
特選トロ

\$1,320

三文魚

Salmon
鮭

\$300

薄切特級金槍魚腩

Thinly Sliced Fatty Tuna Sashimi
特選トロ薄造り

\$1,388

三文魚腩

Salmon Belly
鮭のハラミ

\$420

北海道海膽

Hokkaido Sea Urchin
北海道うに

\$600

牡丹蝦

Botan Shrimp
牡丹エビ

\$160

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

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。

壽司
SUSHI
お寿司

特上壽司併盤

Deluxe Assorted Sushi
特上握り寿司盛り合わせ

上壽司併盤

Special Assorted Sushi
上握り寿司盛り合わせ

火炙壽司併盤(四件)

Assorted Flamed Sushi (4 Pcs)
炙り握り寿司盛り合わせ (4 貫)

四季菊魚生飯

Shikigiku Sashimi on Sushi Rice
四季ぎくちらし丼

三色魚生飯

(香葱特級切碎金槍魚腩, 海膽, 三文魚籽)
Chopped Prime Fatty Tuna,
Sea Urchin and Salmon Roe on Sushi Rice
三色丼(特選ネギトロ、雲丹、イクラ)

各式手卷/壽司卷

Selection of Sushi Cone or Roll
卷物

特級金槍魚腩

Prime Fatty Tuna
特選トロ

金槍魚

Red Tuna
赤身

油甘魚

Yellow Tail
ハマチ

\$980 左口魚

Flounder
平目

\$90

\$760 鰻魚

Freshwater Eel
ウナギ

\$90

\$400 up 三文魚腩

Salmon Belly
鮭の腹

\$75

\$780 三文魚

Salmon
鮭

\$55

\$980 北海道海膽

Hokkaido Sea Urchin
北海道うに

\$250

赤貝

Ark Shell
赤貝

\$90

\$60 up

三文魚子

Salmon Roes
イクラ

\$90

\$220

加州卷

California Roll

\$180

\$90

カリフォルニアロール

特級加州卷

Special California Roll

\$360

\$90

スペシャルカリフォルニアロール

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

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。

天婦羅

TEMPURA

天扶良アラカルト

日本活蝦

Japanese Live Prawn | 日本 活海老

本地活蝦

Local Live Prawn | ローカル活海老

日本大蜆

Japanese Clam | 日本 蛤

鮑魚

Abalone | アワビ

海膽

Sea Urchin | 雲丹

海鰻

Sea Eel | 穴子

蠔

Oyster | 牡蠣

富貴蝦

Mantis Shrimp | シャコ

帶子

Scallop | 帆立貝

馬頭魚

Tile Fish | 甘鯛

蘆筍

Asparagus | アスパラガス

番薯

Sweet Potato | さつま芋

南瓜

Pumpkin | カボチャ

粟米芯

Baby Corn | ベビーコーン

小洋蔥

Baby Onion | 小玉蔥

\$180

沙追魚

Whiting Fish | シロギス

\$100

目光魚

Green Eye Fish | メヒカリ

\$260

牛鰵魚

Flat Head Fish | コチ

\$300

蟹鉗

Crab Claw | かに爪

\$240

魷魚

Squid | 烏賊

\$200

炸蝦野菜餅

Deep-fried Prawn and Vegetables Cake

海老かき揚げ

\$180

特級雜錦天婦羅

Deluxe Assorted Tempura

特上おまかせ天扶良盛り合わせ

\$160

季節野菜天婦羅

\$140

Seasonal Vegetable Tempura

旬の野菜天扶良

\$120

天婦羅小食

Tempura Snack | 天扶良のおつまみ

\$40

舞茸菇

Maitake Mushroom | 舞茸

\$30

茄子

Eggplant | ナス

\$30

青椒仔

Baby Green Pepper | ししとう

\$30

冬菇

Shitake Mushroom | 椎茸

\$30

苦瓜

Bitter Melon | ゴーヤ

\$100

\$100

\$100

\$120

\$120

\$260

\$620

\$260

\$160

\$30

\$30

\$30

\$30

\$30

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

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。

鐵板燒
TEPPANYAKI
鉄板焼

珍珠龍蝦

Pearl Lobster | パール 伊勢海老

日本鮑魚

Japanese Abalone | 日本産アワビ

南非鮑魚

South African Abalone
南アフリカ産アワビ

大蝦

King Prawn | 車海老

帶子

Scallop | 帆立貝

日本鰻魚

Japanese Eel | 日本産うなぎ

魷魚

Cuttlefish | 烏賊

銀鱈魚

Silver Cod | 銀鱈

三文魚扒

Salmon Steak | サーモンステーキ

鴨肝

Duck Liver | フォアグラ

日本神戸黑豚豬肉

Japanese Kobe Pork | 日本神戸黒豚

雞扒(需時 30 分鐘)

Chicken Steak (30 minutes for Preparation)

チキンステーキ (30 分かかります)

日本和牛西冷

Japanese Beef Sirloin | 和牛サーロイン

日本和牛薄燒

Sliced Japanese Beef | 日本和牛薄焼き

\$600

美國牛肉厚燒

U.S. Beef Steak | 米国牛厚焼き

\$680

\$500

美國牛肉薄燒

Sliced U.S. Beef | 米国牛薄焼き

\$620

\$300

金菇日本和牛薄燒

Japanese Beef Rolls with Enoki Mushroom
えのきと日本和牛薄焼き

\$1080

\$240

金菇美國牛肉薄燒

U.S. Beef Rolls with Enoki Mushroom
えのきと米国牛薄焼き

\$650

\$220

澳洲和牛牛腩

Australian Wagyu Ox Tongue

\$450

\$720

豪州産和牛タン

澳洲羊扒

\$140

Australian Lamb Chop | 豪州ラムチョップ

\$180

雜菜

\$260

Assorted Vegetables | 野菜盛り合わせ

\$150

雜菌

\$230

Assorted Mushroom | きのこと類

\$180

牛肉炒烏冬

\$250

Fried Udon with Beef | 牛肉焼きうどん

\$380

海鮮炒烏冬

\$380

Fried Udon with Seafood | 海鮮焼きうどん

\$580

海膽炒飯

\$230

Fried Rice with Uni | うにチャーハン

\$400

牛肉炒飯

\$160

Fried Rice with Beef | 牛肉入りチャーハン

\$160

\$1180

香蒜炒飯

Fried Rice with Garlic | ガーリックライス

\$80

\$980

一品料理

A LA CARTE

アラカルト

蟹子青瓜沙律

Crab Roe Cucumber Salad

蟹子サラダ

\$120

雞泡魚魚乾

Dried Puffer Fish

ふぐ干し

\$140

沙甸魚乾

Tatami Iwashi

たたみいわし

\$120

漬物盛合

Assorted Tsukemono

漬物盛り合わせ

\$140

醬漬螢光魷魚

Salted Firefly Squid

螢烏賊沖漬け

\$180

凍豆腐或湯豆腐

Cold Bean Curd or Bean Curd in Soup

冷奴 又は 湯豆腐

\$160

炸土佐豆腐

Deep-fried Bean Curd with Dry Bonito Flake

土佐豆腐

\$180

清酒煮日本大蜆(一隻)

Simmered Japanese Clam with Sake (1 Piece)

日本蛤の酒蒸し(1個)

\$260

麵醬烤茄子

Grilled Eggplant with Miso

なす田楽

\$260

木魚湯雞蛋卷

Pan-fried Egg Omelette with Dashi Sauce

出し巻玉子

\$220

日式蒸蛋

Steamed Egg Custard

茶碗蒸し

\$130

浸煮凍菠菜

Cold Spinach in Homemade Soya Sauce

ほうれん草お浸し

\$120

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

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。

湯及煮物

SOUP AND SIMMERED DISHES

スープと煮物

汁煮日本喜之次

Simmered Japanese Kinki Fish

日本きんき煮付け

時價

Market Price

日式煮龍蝦

Simmered Lobster

伊勢海老具足煮

\$650

日本大蜆清湯

Japanese Clam in Soup

日本蛤の吸い物

\$260

海鮮茶壺湯

Seafood Tea Pot Soup

土瓶蒸し

\$280

日式雞肉煮茄子

Simmered Chicken with Eggplant

茄子と鶏肉の煮おろし

\$280

煮季節雜菜

Simmered Seasonal Vegetables

旬の野菜炊き合わせ

\$190

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

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。

燒物

GRILLED DISHES

燒物

日本鰻魚蒲燒

Japanese Grilled Eel

日本產うなぎ蒲焼き

\$720

銀鱈魚西京燒

Grilled Cod Fish

銀鱈西京焼き

\$380

龍蝦牛油燒

Grilled Lobster in Butter Sauce

伊勢海老バター焼き

\$650

鯖魚鹽燒

Grilled Mackerel in Shioyaki Style

さばの塩焼き

\$280

喜之次鹽燒

Grilled Kinki Fish in Shioyaki Style

きんき塩焼き

時價

Market Price

季節魚鹽燒

Grilled Seasonal Fish

旬の魚塩焼き

時價

Market Price

季節魚魚紋鹽燒

Grilled Seasonal Fish Collar in Shioyaki Style

旬の魚カマ塩焼き

時價

Market Price

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

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。

肉類選擇
MEAT SELECTION
肉選びについて

特級和牛刺身

Deluxe Japanese Beef Sashimi
特上和牛刺身

\$980

牛肉照燒

Beef Teriyaki
牛肉照焼き

日本和牛肉 Japanese Beef 日本和牛
美國牛肉 U.S. Prime Beef 米國牛

\$1,080
\$680

牛肉涮涮鍋

Beef Shabu Shabu
牛肉しゃぶしゃぶ

日本和牛肉 Japanese Beef 日本和牛
美國牛肉 U.S. Prime Beef 米國牛

\$1,180
\$720

牛肉壽喜燒鍋

Beef Sukiyaki
牛肉すきやき

日本和牛肉 Japanese Beef 日本和牛
美國牛肉 U.S. Prime Beef 米國牛

\$1,180
\$720

追加牛肉 / 黑豚肉

Additional Order

牛肉 / 黑豚肉の追加

日本和牛肉 Japanese Beef 日本和牛(Per Piece | 每片 | 一枚付)

\$240

美國牛肉 Prime U.S. Beef 米國牛(Per Piece | 每片 | 一枚付)

\$120

日本神戸黑豚肉 Japanese Kobe Pork 日本神戸黑豚(Per Piece | 每片 | 一枚付)

\$120

炸鹿兒島黑豚豬扒

Deep-fried Kagoshima Pork Chop
鹿兒島黑豚とんかつ

\$320

鹿兒島黑豚豬肉生薑燒

Sautéed Sliced Kagoshima Pork with Ginger Sauce
鹿兒島黑豚生姜焼き

\$320

飯麵及甜品

RICE/NOODLES & DESSERT

お食事とデザート

日本鰻魚飯

Japanese Eel Donburi

日本産うな重

\$780

三文魚焼飯團(兩個)

Grilled Rice Ball with Salmon (2pcs)

鮭入り焼おにぎり (2個)

\$140

炸豬扒蛋飯

Deep-fried Pork Chop Cooked with

Egg and Onion Donburi

かつ丼

\$360

稻庭烏冬(凍或熱)

Inaniwa Udon (Cold or Hot)

稻庭うどん(冷又は温)

\$140

天婦羅蝦飯

Tempura Prawns and Mixed

Vegetables Donburi

天丼

\$420

素烏冬/蕎麥麵(凍或熱)

Udon / Soba (Cold or Hot)

かけうどん(冷又は温)

\$140

炸雜菜蝦餅飯

Deep-fried Shrimp and

Mixed Vegetables Cake on Rice

海老かき揚げ丼

\$280

日本蜜瓜

Japanese Crown Melon

日本産メロン

\$220

served with pickles and miso soup

配漬物及麵豉湯 | 香の物と味噌汁付き

季節日本水果拼盤

Seasonal Japanese Fruit

季節の日本産果物盛り合せ

\$320

天婦羅茶漬飯

Tempura Chazuke

天茶漬

\$280

雪糕

Ice Cream

アイスクリーム

\$60

茶漬飯(三文魚 | 明太子 | 梅子或紫菜)

Chazuke

(Salmon | Raw Cod Fish Roe | Plum or Seaweed)

お茶漬(鮭 | 明太子 | 梅又はのり)

\$180

杏仁豆腐

Almond Bean Curd

杏仁豆腐

\$150

野菜湯飯

Vegetables Porridge

野菜雑炊

\$160

天婦羅蝦及野菜蕎麥麵(凍或熱)

Prawns and Vegetables Tempura

with Soba (Cold or Hot)

海老と野菜天婦羅そば(冷又は温)

\$320

牛肉蕎麥麵

Beef Soba

牛肉そば

\$320

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

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。