

天婦羅御膳
TEMPURA SET LUNCH
天扶良御膳

料理長料理

Head Chef Course

料理長おまかせ天扶良コース

前菜、沙律、雜錦刺身、天婦羅（龍蝦、日本活蝦、鮑魚、海膽、季節魚、季節野菜）、龍蝦麵豉湯、天婦羅茶漬飯或天婦羅飯、漬物、生果
Appetizer, Salad, Assorted Sashimi, Tempura (Lobster, Live Japanese Prawn, Abalone, Sea Urchin, Seasonal Fish, Seasonal Vegetable), Lobster Miso Soup, Tempura Chazuke or Tempura Rice, Pickles, Fresh Fruits

前菜、サラダ、旬のお造り、天扶良（伊勢海老、日本活車海老、鮑、雲丹、旬の野菜）、伊勢海老味噌汁、天茶漬又は天丼、香の物、果物

特級天婦羅御膳

Deluxe Tempura Set

天扶良御膳（特上）

小食、沙律、刺身（3款）、天婦羅（10件）、白飯、漬物、麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, 3 kinds of sashimi, Tempura (10 pieces), Rice, Pickles, Miso Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、造り（3点）、天扶良（10品）、御飯、香の物、味噌汁、果物

精選天婦羅御膳

Assorted Tempura Set

天扶良御膳（上）

小食、沙律、刺身（2款）、天婦羅（8件）、白飯、漬物、麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, 2 kinds of Sashimi, Tempura (8 pieces), Rice, Pickles, Miso Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、造り（2点）、天扶良（8品）、御飯、香の物、味噌汁、果物

\$1,780

天婦羅炸蝦飯

Tempura Rice

天丼

沙律、天婦羅炸蝦飯、麵豉湯、漬物、生果

Salad, Tempura Rice, Miso Soup, Pickles, Fresh Fruits

サラダ、天丼、味噌汁、香の物、果物

壽司天婦羅定食

Sushi and Tempura Set

壽司と天扶良のセット

小食、沙律、雜錦壽司、雜錦天婦羅、麵豉湯

Appetizer, Salad, Assorted Sushi, Assorted Tempura, Miso Soup, Fresh Fruits

先付、サラダ、壽司盛合せ、天扶良盛合せ、味噌汁、果物

\$620

雜錦切粒魚生飯天婦羅定食

Assorted Bara Chirashi and

Tempura Set

バラちらし壽司と天扶良のセット

小食、沙律、迷你雜錦切粒魚生飯、雜錦天婦羅、麵豉湯、生果

Appetizer, Salad, Diced Sashimi Chirashi Assorted Tempura, Miso Soup, Fresh Fruits

先付、サラダ、ミニバラちらし、天扶良盛合せ、味噌汁、果物

\$540

\$420

\$580

\$560

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。

壽司定食
SUSHI SET
寿司定食

四季菊特級雜錦魚生飯御膳

Shikigiku Deluxe Chirashi
四季ぎく花ちらし(特上)

小食、沙律、特級雜錦魚生飯、
麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Deluxe Chirashi, Miso
Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、ちらし、味噌汁、
生果

\$580 壽司御膳

Sushi Set
寿司定食

\$560

小食、沙律、雜錦壽司、日式蒸蛋、
麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Assorted Sushi,
Chawanmushi, Miso Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、壽司盛り合わせ、
茶碗蒸し、味噌汁、果物

四季菊精選雜錦魚生飯御膳

Shikigiku Special Chirashi Set
四季ぎく花ちらし(上)

小食、沙律、精選雜錦魚生飯、
麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Special Chirashi,
Miso Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、ちらし、味噌汁、
生果

\$520 刺身御膳

Sashimi Set
刺身定食

\$560

小食、沙律、雜錦刺身、日式蒸蛋、
白飯、漬物、麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Assorted Sashimi,
Chawanmushi, Rice, Pickles,
Miso Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、季節刺身盛り合わ
せ、茶碗蒸し、御飯、香の物、
味噌汁、果物

雜錦切粒魚生飯定食

Bara Chirashi Set
バラちらし

小食、沙律、雜錦切粒魚生飯、
麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Diced Sashimi
Chirashi, Miso Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、バラちらし、
味噌汁、果物

\$ 580

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 LUNCH
鉄板焼ランチ

美國牛肉定食(厚燒或薄燒)

U. S. Prime Set (Sliced or Steak)
米國牛肉(サーロイン又はうす焼)

沙律、刺身、美國牛肉(薄燒或厚燒)、
炒野菜、炒飯、麵豉湯、漬物、生果
Salad, Sashimi, U.S. Beef (Sliced or
Steak), Fried Vegetables, Fried Rice,
Miso Soup, Pickles, Fresh Fruits
サラダ、造り、米國牛(薄燒又は厚燒)、
焼野菜、焼飯、味噌汁、香の物、果物

\$598 三文魚扒定食

Salmon Steak Set
鮭ステーキ定食

沙律、三文魚扒、炒飯、麵豉湯、
漬物、生果
Salad, Salmon Fillet, Fried Rice,
Miso Soup, Pickles, Fresh Fruits
サラダ、鮭ステーキ、焼飯、
味噌汁、香の物、果物

\$340

海鮮定食

Seafood Set
シーフード定食

沙律、刺身、大蝦、帶子、三文魚扒、
炒野菜、海鮮炒飯、麵豉湯、漬物、生果
Salad, Sashimi, King Prawn, Scallop,
Salmon, Fried Vegetables, Seafood Fried
Rice, Miso Soup, Pickles, Fresh Fruits
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、
果物

\$620 雞扒定食

Chicken Fillet Set
若鷄もも肉ステーキ定食

沙律、雞扒、炒飯、麵豉湯、
漬物、生果
Salad, Chicken Fillet, Fried Rice,
Miso Soup, Pickles, Fresh Fruits
サラダ、若鷄もも肉ステーキ、焼飯、
味噌汁、香の物、果物

\$340

鵝肝、大蝦、美國牛肉薄燒定食

Goose Liver, King Prawn and Sliced U. S.
Prime Set
フォアグラ、大海老と米國牛薄燒定食

沙律、鵝肝、大蝦、美國牛肉薄燒、
炒飯、麵豉湯、漬物、生果

Salad, Goose Liver, King Prawn, Sliced
U.S. Prime, Fried Rice, Miso Soup, Pickles,
Fresh Fruits
サラダ、フォアグラ、大車海老、米國牛
薄燒、焼飯、味噌汁、香の物、果物

另加 \$100 可升級至 U. S. 牛肉厚燒
Additional \$100 upgrade to U.S. Beef Steak
プラス\$ 100 にて米牛厚燒に変更
することができます

\$598 鮑魚、廣島蠔及美國牛肉薄燒定食

Abalone, Hiroshima Oyster and Sliced
U. S. Prime Set
鮑、広島牡蠣と米國牛薄燒定食

沙律、鮑魚、廣島蠔、美國牛肉薄
燒、

炒飯、麵豉湯、漬物、生果
Salad, Abalone, Hiroshima Oyster,
Sliced U.S. Prime

サラダ、鮑、広島牡蠣、米國牛薄燒、
焼飯、味噌汁、香の物、果物

另加 \$298 可升級至日本產和牛
Additional \$ 298 upgrade to Japanese
Wagyu Beef
プラス\$ 500 にて日本產和牛に変更
することができます

\$598

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。

四季菊套餐、便當
SHIKIGIKU COURSE, BENTO
コース料理、弁当

四季菊特選套餐

Shikigiku Deluxe Course
四季ごく特選コース

前菜、刺身、天婦羅、鐵板餐特級美國
牛肉西冷、稻庭烏冬、生果
Appetizer, Sashimi, Tempura,
Teppanyaki of U.S. Prime Sirloin Steak,
Inaniwa Udon, Fresh Fruits
前菜、造り、天扶良、米國牛厚燒
鐵板燒、稻庭うどん、果物

\$760 松花堂便當

Japanese Traditional Bento
松花堂弁当

小食、刺身、煮物、燒物、炸物、
醋物、白飯、漬物、麵豉湯、生果
Appetizer, Sashimi, Simmered Dish,
Grilled Dish, Deep-fried Dish, Vinegared
Dish, Rice, Pickles, Miso Soup,
Fresh Fruits
先付、造り、煮物、燒物、揚物、
酢の物、味噌汁、果物

\$560

壽喜燒御膳

Beef Sukiyaki Set
壽喜燒御膳

小食、沙律、刺身、日式蒸蛋、壽喜燒
白飯、漬物、麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Sashimi, Chawanmushi,
Sukiyaki, Rice, Pickles Miso Soup,
Fresh Fruits
先付、サラダ、造り、茶碗蒸し、壽喜
燒、御飯、香の物、味噌汁、果物
(+\$98 to upgrade Japanese Wagyu)
(+\$98 可升級至日本和牛)

\$480 汁煮季節魚天婦羅御膳

Simmered Seasonal Fish and
Tempura Set
旬魚の煮付けと天扶良御膳

小食、沙律、刺身、日式蒸蛋、天婦羅
汁煮季節魚、白飯、漬物、麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Sashimi, Steamed Egg
Custard, Tempura, Simmered Seasonal
Fish, Rice, Pickles Miso Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、造り、茶碗蒸し、天扶
良、旬魚の煮付け、御飯、香の物、
味噌汁、果物

\$560

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。

和風定食
JAPANESE STYLE SET
和風定食

和定食

Japanese Traditional Set
和定食

小食、沙律、雜錦刺身、煮物、燒物、
白飯、漬物、麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Sashimi, Simmered Dish,
Grilled Dish, Rice, Pickles, Miso Soup,
Fresh Fruits
先付、サラダ、造り、煮物、燒物、
御飯、香の物、味噌汁、果物

\$ 380 焼銀鱈魚定食(需時 20 分鐘)

\$ 380

Grilled Cod Fish Set (20 minutes for
preparation)

銀鱈魚西京燒 (20 かかります)

小食、沙律、焼銀鱈魚、日式蒸蛋、
白飯、漬物、麵豉湯、
Appetizer, Salad, Grilled Silver Cod Fish,
Chawanmushi, Rice, Pickles, Miso Soup,
Fresh Fruits
先付、サラダ、銀鱈魚西京燒、茶碗蒸
し、御飯、香の物、味噌汁、果物

素菜定食

Vegetarian Set
素食定食

小食、沙律、煮物、野菜天婦羅、
白飯、漬物、清湯、生果
Appetizer, Salad, Simmered Dish,
Vegetables Tempura, Rice, Pickles,
Clear Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、煮物、野菜天婦羅、
御飯、香の物、澄まし汁、果物

\$ 320 鰻魚定食

\$ 380

Grilled Eel Set
鰻魚定食

沙律、鰻魚酸物、鰻魚蛋卷、鰻魚蒲
燒、白飯、漬物、清湯、生果
Salad, Vinegared Eel and Cucumber,
Grilled Eel Roll, Grilled Eel, Rice, Pickles,
Clear Soup, Fresh Fruits
サラダ、うぎく酢、う巻、鰻魚蒲燒
き、御飯、香の物、吸物、果物

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。

和風定食
JAPANESE STYLE SET
和風定食

牛肉照燒定食

Beef Teriyaki Set
牛肉照燒き定食

小食、沙律、牛肉照燒、日式蒸蛋、
白飯、漬物、麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Beef Teriyaki,
Chawanmushi, Rice, Pickles,
Miso Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、牛肉照燒き、茶碗蒸
し、御飯、香の物、味噌汁、果物

\$ 480

鹿兒島炸黑豚豬扒定食

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

小食、沙律、鹿兒島炸黑豚豬扒、
日式蒸蛋、白飯、漬物、麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Deep-Fried Kagoshima
Pork Chop, Chawanmushi, Miso Soup,
Fresh Fruits
先付、サラダ、鹿兒島黑豚とんかつ、
茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁、
果物

\$ 340

鹿兒島黑豚豬肉生薑燒定食

Sautéed Sliced Kagoshima Pork Set
鹿兒島黑豚生姜燒き定食

小食、沙律、鹿兒島黑豚豬肉生薑燒、
日式蒸蛋、白飯、漬物、麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Sautéed Sliced
Kagoshima Pork, Chawanmushi, Rice,
Pickles, Miso Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、鹿兒島黑豚生姜燒き、
茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁、
果物

\$ 360

日式咖喱豬扒定食

Japanese Curry Pork Chop Set
鹿兒島黑豚かつカレー定食

小食、沙律、日式咖喱豬扒、
日式蒸蛋、白飯、漬物、麵豉湯、生果
Appetizer, Salad, Japanese Curry
Pork Chop, Chawanmushi, Rice, Pickles,
Miso Soup, Fresh Fruits
先付、サラダ、鹿兒島黑豚
かつカレー、茶碗蒸し、御飯、
香の物、味噌汁、果物

\$ 380



廚師精選定食
CHEF'S SPECIAL SET
その他セット

天婦羅蕎麥麵定食

Buck Wheat Noodles with
Tempura Set

天扶良そばセット

沙律、天婦羅蕎麥麵、(冷/温)
雜錦壽司或迷你炸雜菜蝦餅飯、生果
Salad, Soba with Tempura (Cold or
Hot), Assorted Sushi or Deep Fried
Mixed Vegetables and Shrimp Cake
Donburi, Fresh Fruits

サラダ、天扶良そば(冷/温)、
寿司又はミニかき揚げ丼、果物

\$360

牛肉稻庭烏冬定食

Beef Inaniwa Udon Set

牛肉稻庭うどんセット

\$370

沙律、牛肉稻庭烏冬、雜錦壽司
或迷你炸雜菜蝦餅飯、生果
Salad, Beef Inaniwa Udon, Assorted
Sushi or Deep Fried Mixed Vegetables
and Shrimp Cake Donburi, Fresh Fruits
サラダ、牛肉稻庭うどん、
寿司又はミニかき揚げ丼、果物

天婦羅稻庭烏冬定食

Inaniwa Udon with Tempura Set

天稻庭うどんセット

\$360

沙律、天婦羅稻庭烏冬(冷/温)
雜錦壽司或迷你炸雜菜蝦餅飯、生果
Salad, Inaniwa Udon with Tempura
(Cold or Hot), Assorted Sushi or Deep
Fried Mixed Vegetables and Shrimp
Cake Donburi, Fresh Fruits

サラダ、天稻庭うどん(冷/温)、
寿司又はミニかき揚げ丼、果物

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。

飯
RICE
御飯類

鰻魚飯

Grilled Eel Rice
うな重

\$380

滑蛋豬扒飯

Simmered Pork Chop and Egg Rice
かつ丼

\$290

滑蛋牛肉飯

Simmered Beef and Egg Rice
牛とじ重

\$320

以上飯類跟沙律、漬物、麵豉湯
All Rice served with Salad, Pickles,
Miso Soup
サラダ、香の物、味噌汁付

天婦羅茶漬飯

Tempura Chazuke
天茶漬

\$180

甜品
DESSERT
デザート

日本蜜瓜

Japanese Melon
日本産メロン

\$220

日本季節生果

Seasonal Japanese Fruits
日本産旬の果物

\$280

雪糕

Ice-Cream
アイスクリー

\$60

麵
NOODLES
麵類

天婦羅烏冬/蕎麥麵 (冷/熱)

Tempura Udon / Soba (cold / hot)
天扶良うどん/そば (冷 / 温)

\$290

稻庭烏冬麵 (冷/熱)

Inaniwa Udon (cold / hot)
稻庭うどん (冷/温)

\$140

素烏冬/蕎麥麵 (冷/熱)

Udon / Soba (cold / hot)
かけうどん/そば (冷/温)

\$140