

ラ  
ン  
チ  
メ  
ニ  
ュ  
ー  
  
L  
U  
N  
C  
H

---

---

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

If you have any food allergies, please contact our staff

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

---

---

午餐

LUNCH

ランチメニュー

鐵板燒午餐

TEPPANYAKI LUNCH

鐵板焼きランチ

梅

\$380

櫻花蝦沙律、蒸蛋、  
大蝦伴銀鱈魚、\*美國牛薄燒、  
炒飯、蔬菜、漬物、味噌湯、  
甜品

UME

Sakura Shrimp Salad, Steamed Egg,  
Prawn with Silver Cod, \*Sliced US Beef,  
Fried Rice, Vegetables, Pickles,  
Miso Soup, Dessert

梅

桜えびサラダ、茶碗蒸し、  
海老と銀たら、\*米国产牛の薄焼き、  
ガーリックライス、野菜、お新香、  
味噌汁、デザート

松

\$480

櫻花蝦沙律、蒸蛋、  
南非鮑魚、\*美國牛柳伴鵝肝、  
炒飯、蔬菜、漬物、味噌湯、  
甜品

MATSU

Sakura Shrimp Salad, Steamed Egg,  
South African Abalone,  
\*US Beef with Foie Gras,  
Fried Rice, Vegetables, Pickles,  
Miso Soup, Dessert

松

桜えびサラダ、茶碗蒸し、  
南アフリカ産あわび、  
米国产牛とフォアグラ、  
ガーリックライス、野菜、お新香、  
味噌汁、デザート

\* 轉日本和牛(薄燒/厚切)

\$200/\$280

Change to Japanese Wagyu (Sliced/Diced)

国産和牛(薄焼き/厚切り)へ変更可能です

Subject to 10% service charge

午餐

LUNCH

ランチメニュー

鐵板燒午餐

TEPPANYAKI LUNCH

鐵板焼きランチ

竹

\$680

櫻花蝦沙律、蒸蛋、  
帶子、龍蝦及\*日本和牛薄燒、  
炒飯、蔬菜、漬物、味噌湯、  
甜品

TA-KE

Sakura Shrimp Salad,  
Steamed Egg, Scallop,  
Lobster with \*Sliced Japanese Wagyu,  
Fried Rice, Vegetables, Pickles,  
Miso Soup, Dessert

竹

桜えびサラダ、茶碗蒸し、帆立貝、  
オマール海老と\*国産和牛の薄焼き、  
ガーリックライス、野菜、お新香、  
味噌汁、デザート

\* 轉厚切和牛(80G)

\$280

Change to Diced Wagyu (80g)

厚切り和牛(80G)へ変更可能です



額外追加

ADDITIONAL

追加

龍蝦 (半隻/一隻)

\$400/\$800

Lobster (Half/Whole)

海老 (半匹/一匹)

鮑魚

\$200

Abalone

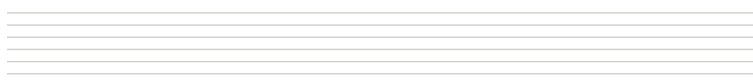
鮑

Subject to 10% service charge

午餐

LUNCH

ランチメニュー



豚角煮定食 \$268  
Braised Pork Belly with Rice  
豚の角煮御膳

汁煮時令魚鮫定食 \$318  
Simmered Seasonal Fish with Rice  
カマの煮つけ御膳

鰻魚飯 \$318  
Grilled Eel on Rice  
うな重御膳

焼時令魚定食 \$318  
Grilled Seasonal Fish Set  
焼き魚御膳

和牛烤肉飯 \$348  
Roasted Beef on Rice  
ローストビーフ重

雑錦天婦羅定食 \$348  
Assorted Tempura Set  
天麩羅御膳

照焼鵝肝及雞肉飯 \$398  
Teriyaki Foie Gras and  
Japanese Chicken on Rice  
フォアグラとチキンの照り焼き重

鐵板焼日本和牛西冷定食 \$398  
Teppanyaki Japanese Wagyu Steak Set  
鉄板焼き和牛ステーキ御膳

以上午餐包括前菜、沙律、蒸蛋、  
味噌湯、甜品

Above lunch sets include appetizer, salad,  
steamed egg, miso soup and dessert

以上のランチセットは 前菜、  
サラダ、茶碗蒸し、味噌汁、  
デザート付き

以上午餐只於散座供應

Only available at a la carte tables

以上のメニューのご注文はテーブル席に  
限っております



Subject to 10% service charge

午餐

LUNCH

ランチメニュー



香蔥吞拿魚飯 \$268

Chopped Tuna with Spring Onion  
on Sushi Rice  
ネギトロ御膳

特上魚生飯 \$318

Premium Assorted Sashimi  
on Sushi Rice  
刺身御膳

三色海鮮飯 \$348

Sashimi Trio on Sushi Rice  
三宝御膳

刺身御膳 \$348

Sashimi Platter with Rice  
刺身盛り合わせ御膳

壽司拼盤 (10件) \$348

Sushi Set (10 pcs)  
壽司御膳 (10貫)

以上午餐包括前菜、沙律、蒸蛋、  
味噌湯、甜品

Above lunch sets include appetizer, salad,  
steamed egg, miso soup and dessert

以上のランチセットは 前菜、  
サラダ、茶碗蒸し、味噌汁、  
デザート付き

以上午餐只於散座供應

Only available at a la carte tables

以上のメニューのご注文はテーブル席に  
限っております



Subject to 10% service charge

午餐

## LUNCH

ランチメニュー

### 御重定食

\$580

前菜、沙律、刺身2款、  
蒸蛋、天婦羅、煮物、焼物、  
配菜、飯、味噌湯、  
漬物、甜品

### PREMIUM SET LUNCH

Appetizer, Salad, 2 Kinds of Sashimi,  
Steamed Egg, Tempura, Simmered Dish,  
Grilled Dish, Side Dish, Rice,  
Miso Soup, Pickles, Dessert

### 御重

前菜、サラダ、刺身2品、  
茶碗蒸し、天麩羅、煮物、焼物、  
八寸、食事、味噌汁、  
お新香、デザート

毎日限定30個

Limited to 30 Sets Per Day

毎日限定30食

### 懷石料理

\$680

前菜、刺身3款、焼物、中皿、  
天婦羅、煮物、飯、味噌湯、  
漬物、甜品

### KAISEKI COURSE

Appetizer, 3 Kinds of Sashimi,  
Grilled Dish, Medium Dish,  
Tempura, Simmered Dish, Rice,  
Miso Soup, Pickles, Dessert

### 懷石コース

前菜、お造り3品、家喜物、中皿、  
揚げ物、多喜合、止、味噌汁、  
お新香、デザート

懷石料理最後點菜時間為

1:45 PM (周一至周五) / 2:45 PM

(周六、日及公眾假期)

Last order for Kaiseki Course is

1:45pm (mon-fri) / 2:45pm

(sat, sun & public holidays)

懷石料理のラストオーダー時間が

1:45 PM (月~金) / 2:45 PM

(土日祝日)となります。

Subject to 10% service charge