

前菜

APPETIZER

開胃菜

主廚精選前菜拼盤

Chef's Selection of Appetizers

シェフおまかせ前菜盛り合わせ

\$760

芝麻豆腐

Sesame Tofu

胡麻豆腐

\$288

鮭魚卵茶碗蒸

Chawanmushi with Salmon Roe

イクラの茶碗蒸し

\$200

炙烤鮪魚中腹沙拉

Seared Medium-Fatty Tuna Salad

炙り中トロのサラダ

\$1,280

活海鮮

Live Seafood

活海鮮

\* 需提前一週預訂 \* Reservation required one week in advance.

\* ご予約は1週間前までをお願いいたします。

龍蝦（刺身/烤） 400-500g每隻/per piece/1尾

Japanese Spiny Lobster (Sashimi/Grilled)

伊勢海老（刺身、焼き）

\$550

per 100g

帝王蟹（刺身/烤） 2-3kg±每隻/per piece/1尾

King Crab (Sashimi/Grilled)

タラバガニ（刺身、焼き）

\$820

per 100g

毛蟹（蒸） 1kg±每隻/per piece/1尾

Steamed Horsehair Crab

北海道産 毛ガニ（蒸し）

\$1,000

per 100g

北寄貝(200-350g±) 每顆/per piece

Hokkaido Surf Clam (Sashimi/Grilled)

北海道産 ホッキ貝（刺身、焼き）\*季節限定 Seasonal Special 季節限定

\$400

per 100g

活物料理的點餐以每隻為單位供應。產地將依實際情況調整。

Since these are live ingredients, items are served per piece or per portion.

Origin may vary depending on availability.

活け物につき、ご注文は1尾または1個単位となります。

産地は状況により変更になる場合がございます。

+

お刺身  
SASHIMI

生魚片

僅提供晚餐時段 Only Dinner Time 夕食のみご提供致します

主廚精選五種生魚片  
Chef’ s Selection Sashimi Platter (5 kinds)  
特選刺身5種盛り

\$2,380

海膽刺身 (30公克)  
Sea Urchin Sashimi (30g)  
雲丹刺身 (30g) \*毎日限量供應 Limited Daily 数量限定

\$1,600

南方鮪魚中腹刺身 (5片)  
Southern Bluefin Medium-Fatty Tuna Sashimi (5 pieces)  
南マグロ中トロ刺身

\$1,680

日本紅甘刺身 (5片)  
Japanese Amberjack Sashimi (5 pieces)  
日本産カンパチ刺身

\$880

日本真鯛刺身 (8片)  
Japanese Red Sea Bream Sashimi (8 pieces)  
日本産真鯛刺身

\$780

+

焼物  
GRILLED DISH

烤物

黑樺和牛 (80g)  
Japanese Kurokaba Wagyu Beef (80g)  
黒樺和牛ステーキ (80g)

\$1,000

鰻魚蒲焼  
Eel with Sweet Soy Sauce (Kabayaki)  
鰻の蒲焼

\$680

紅甘下巴  
Grilled Amberjack Collar  
間八かま焼き  
\* 需等候50分鐘 Preparation takes approximately 50 minutes. 調理には約50分お時間を頂戴いたします。

\$820

鹽烤紅玉雞腿  
Grilled Kogyoku Chicken Thigh with Salt  
紅玉鶏もも肉塩焼き

\$480

所有價格需另加 10% 服務費及適用税金。  
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.  
上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

僅提供晚餐時段 Only Dinner Time 夕食のみご提供致します

揚げ物  
FRIED DISH

炸物

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| 炸蝦天婦羅 (2隻)<br>Shrimp Tempura (2 pieces)<br>海老天婦羅 (2尾) | \$480 |
| 季節野菜天婦羅<br>Seasonal Vegetable Tempura<br>季節の野菜天婦羅     | \$220 |
| 唐揚げ鶏<br>Japanese Fried Chicken<br>鶏の唐揚げ               | \$480 |

スープ  
SOUP

湯品

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| 蛤蜊味噌湯<br>Clam Miso Soup<br>蛤の味噌汁        | \$180 |
| 鮮魚味噌湯<br>Fresh Fish Miso Soup<br>鮮魚の味噌汁 | \$180 |

お食事  
RICE AND DISH

主食

|                                                                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 時令鮮魚土鍋飯 (兩人份)<br>Seasonal Fish Claypot Rice (for 2)<br>本日入荷鮮魚の土鍋ご飯 (2人前)<br>* 需等候50分鐘 Preparation takes approximately 50 minutes. 調理には約50分お時間を頂戴いたします。 | \$1,800 |
| 主廚精選七貫握壽司<br>Chef’ s Selection Nigiri Sushi Platter (7 pieces)<br>シェフの特製にぎり寿司7種盛り                                                                      | \$1,500 |

所有價格需另加10% 服務費及適用税金。  
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.  
上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。