

ランチ鉄板焼セット

LUNCH TEPPANYAKI SET

- | | | |
|---|--|-----|
| ※ 活伊勢海老と
和牛ステーキセット
(新鮮龍蝦及日本和牛扒定食)
LOBSTER AND
WAGYU BEEF
STEAK
TEPPANYAKI SET | 先付、お造り、季節茶碗蒸し、
活伊勢海老、和牛ステーキ、季節釜飯、
伊勢海老味噌汁、デザート
<i>Appetiser, sashimi, chawanmushi, live
lobster, Wagyu beef steak, seasonal
kamameshi, lobster miso soup and dessert</i> | 920 |
| ※ 和牛ステーキと
鮑セット
(日本和牛扒及鮑魚鐵板燒
定食)
WAGYU BEEF STEAK
AND ABALONE
TEPPANYAKI SET | 先付、お造り、季節茶碗蒸し、
ステーキ、鮑、季節釜飯、味噌汁、
デザート
<i>Appetiser, sashimi, chawanmushi, Wagyu
beef steak, abalone, seasonal kamameshi,
miso soup and dessert</i> | 890 |
| ※ 活伊勢海老と
鮑セット
(新鮮龍蝦及鮑魚鐵板燒
定食)
LOBSTER AND
ABALONE
TEPPANYAKI SET | 先付、お造り、季節茶碗蒸し、
活伊勢海老、鮑、季節釜飯、
伊勢海老味噌汁、デザート
<i>Appetiser, sashimi, chawanmushi, live
lobster, abalone, seasonal kamameshi,
lobster miso soup and dessert</i> | 900 |
| ※ 和牛ヒレ
さいころステーキと
季節焼魚セット
(日本和牛粒鐵板燒及時令焼魚
定食)
WAGYU BEEF FILLET
CUBE STEAK
TEPPANYAKI AND
SEASONAL SAKANA SET | 先付、お造り、季節茶碗蒸し、焼魚、
和牛ヒレさいころステーキ、季節釜飯、
味噌汁、デザート
<i>Appetiser, sashimi, chawanmushi, Wagyu
beef fillet cube steak, grilled fish, seasonal
kamameshi, miso soup and dessert</i> | 910 |

※ ご調製に20分程いただきます
製作過程需時約20分鐘
Time for preparation approximately 20 minutes

如閣下需要任何特別膳食安排
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any dietary requirement
アレルギーやお苦手の食材などがございましたら
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。

價錢以港幣計算及另加壹服務費

Price is in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます。

今佐特選御膳

SET LUNCH SPECIALITIES

特選刺身と
飛驒牛鍋御膳
(特選刺身及飛驒牛生鍋定食)
DELUXE SASHIMI
AND HIDA BEEF
HOT POT GOZEN

先付、箸休め、刺身盛り合わせ、
飛驒牛鍋、季節茶碗蒸し、御飯、
味噌汁、香の物、デザート
A premium assortment of seasonal sashimi
and Hida beef hot pot served with an
appetiser, second course, chawanmushi,
rice, miso soup, pickles and dessert

920

特選天ぷらと鍋焼豚骨
うどん御膳
(特選天婦羅及鍋焼猪骨湯烏冬
定食)
DELUXE TEMPURA
AND TONKOTSU
HOT POT UDON
GOZEN

先付、箸休め、天ぷら盛り合わせ、
鍋焼豚骨うどん、季節茶碗蒸し、
デザート
A premium assortment of tempura, pork
bone-broth nabe udon served with an
appetiser, second course, chawanmushi and
dessert

780

特選寿司と
海胆丼御膳
(極上寿司及海胆飯定食)
DELUXE SUSHI AND
UNI DON GOZEN

先付、箸休め、寿司盛合わせ、
ミニ海胆丼、季節茶碗蒸し、
味噌汁、デザート
Premium assortment of Nigiri-sushi and
mini Uni don served with an appetiser,
second course, chawanmushi, miso soup and
dessert

850

※ 黒豚朴葉香草焼き御膳
(黒毛猪朴葉香草焼定食)
KURO-BUTA
HOBA YAKI

先付、箸休め、季節茶碗蒸し、
御飯、味噌汁、香の物、デザート
Grilled kuro-butata with hoba served with an
appetizer, second course, chawanmushi,
rice, miso soup, pickles and dessert

780

※ ご調製に20分程いただきます
製作過程需時約20分鐘
Time for preparation approximately 20 minutes

如閣下需要任何特別膳食安排
請向我們的服務員提供有關資料。

價錢以港幣計算及另加壹服務費

Please advise our associates if you have any dietary requirement
アレルギーやお苦手の食材などがございましたら
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。

Price is in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます。

刺身丼

SASHIMI RICE BOWL

生トロ海胆イクラ丼
(炙り)
(火炙鮮吞拿魚腩配海膽
三文魚子飯)
NAMA TORO UNI
IKURA DON
(SEARED)

先付、箸休め、酢物、季節茶碗蒸し、
味噌汁、デザート
*Nama toro with sea urchin and salmon roe
on sushi rice served with an appetiser,
second course, a vinegar dish, chawanmushi,
miso soup and dessert*

710

北海道海鮮丼
(北海道海鮮飯)
HOKKAIDO
KAISEN DON

先付、箸休め、酢物、季節茶碗蒸し、
味噌汁、デザート
*Seasonal shellfish on sushi rice served with
an appetiser, second course, a vinegar dish,
chawanmushi, miso soup and dessert*

660

今佐海鮮丼
(今佐海鮮魚生飯)
IMASA KAISEN DON

先付、箸休め、酢物、季節茶碗蒸し、
味噌汁、デザート
*Assortment of seasonal and deluxe sashimi
on sushi rice served with an appetiser,
second course, a vinegar dish, chawanmushi,
miso soup and dessert*

690

松葉蟹と海胆の
飛び子丼
(松葉蟹配海膽飛魚子飯)
ZUWAI CRAB AND
UNI TOBIKO DON

先付、箸休め、酢物、季節茶碗蒸し、
味噌汁、デザート
*Zuwai crab meat, sea urchin garnish with
flying fish roe on sushi rice served with an
appetiser, second course, a vinegar dish,
chawanmushi, miso soup and dessert*

710

如閣下需要任何特別膳食安排
請向我們的服務員提供有關資料。

*Please advise our associates if you have any dietary requirement
アレルギーやお苦手の食材などがございましたら
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。*

價錢以港幣計算及另加壹服務費

*Price is in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます。*

御飯丼

JAPANESE RICE BOWL

活車海老と 北海道牡蠣天丼 (炸活海蝦配北海道蠔天婦羅飯) KURUMA-EBI AND HOKKAIDO OYSTER TEN-DON	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、 味噌汁、香の物、デザート <i>Live prawn and Hokkaido oyster tempura in sweet soy sauce on rice served with an appetiser, second course, chawanmushi, miso soup, pickles and dessert</i>	670
鰻 重 (醬汁焼鰻魚飯) UNA DON	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、 味噌汁、香の物、デザート <i>Grilled eel on rice with sweet soy sauce served with an appetiser, second course, chawanmushi, miso soup, pickles and dessert</i>	580
特選和牛丼 (特選和牛飯) WAGYU BEEF DON	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、 味噌汁、香の物、デザート <i>Grilled Wagyu beef on rice served with an appetiser, second course, chawanmushi, miso soup, pickles and dessert</i>	600
鹿児島黒豚生姜 焼丼 (鹿児島黒豚肉姜汁焼飯) KAGOSHIMA BUTA-NIKU SHOJA-YAKI DON	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、 味噌汁、香の物、デザート <i>Sautéed sliced wild boar with ginger and garlic sauce on rice served with an appetiser, second course, chawanmushi, miso soup, pickles and dessert</i>	510
カツ丼 (滑蛋炸豬扒飯) KATSUDON	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、 味噌汁、香の物、デザート <i>Pork cutlet with egg on rice served with an appetiser, second course, chawanmushi, miso soup, pickles and dessert</i>	520

如閣下需要任何特別膳食安排
請向我們的服務員提供有關資料。

價錢以港幣計算及另加壹服務費

Please advise our associates if you have any dietary requirement
アレルギーやお苦手の食材などがございましたら
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。

Price is in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます。

お昼の定食

SET LUNCH

		Buta	Wagyu
今佐鍋 (極上雑錦海鮮・鮮肉生鍋定食) DELUXE SEAFOOD AND MEAT SHABU SHABU SET	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、御飯、 味噌汁、香の物、デザート <i>Assorted seafood and meat with vegetable hot pot served with an appetiser, second course, chawanmushi, rice, miso soup, pickles and dessert</i>	580	680
※ 銀鱈木ノ芽焼き (焼銀鱈魚定食) GINDARA TERIYAKI SET	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、御飯、 味噌汁、香の物、デザート <i>Grilled silver cod with teriyaki sauce served with an appetiser, second course, chawanmushi, rice, miso soup, pickles and dessert</i>		560
特選季節刺身盛り (雑錦魚生定食) DELUXE SASHIMI SET	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、 ミニトロ丼、味噌汁、デザート <i>Assorted sashimi served with an appetiser, second course, chawanmushi, mini chopped fatty tuna on sushi rice, miso soup and dessert</i>		750
海鮮豆腐 (海鮮豆腐定食) SEAFOOD -YASAI TOFU SET	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、御飯、 味噌汁、香の物、デザート <i>Lightly simmered tofu with seafood and mixed vegetables served with an appetiser, second course, chawanmushi, rice, miso soup, pickles and dessert</i>		530
※ 季節焼き魚 (二種) (季節焼魚定食) DELUXE SAKANA SET (Two kinds)	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、御飯、 味噌汁、香の物、デザート <i>Grilled seasonal fish with an appetiser, second course, chawanmushi, rice, miso soup, pickles and dessert</i>		610

※ ご調製に20分程いただきます
製作過程需時約20分鐘
Time for preparation approximately 20 minutes

如閣下需要任何特別膳食安排
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any dietary requirement
アレルギーやお苦手の食材などがございましたら
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。

價錢以港幣計算及另加壹服務費

Price is in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます。

お昼の定食

SET LUNCH

		US Beef	Wagyu
すき焼き (牛肉焼鍋定食) SUKIYAKI SET	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、御飯、味噌汁、香の物、デザート <i>Beef sukiyaki served with an appetiser, second course, chawanmushi, rice, miso soup, pickles and dessert</i>	460	560
黒豚カツカレー (黒豚咖喱定食) KURO BUTA CURRY SET	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、御飯、味噌汁、香の物、デザート <i>Pork cutlet with curry sauce served with an appetiser, second course, chawanmushi, rice, miso soup, pickles and dessert</i>		540
※ 若鶏塩焼き (鹽焼雞扒定食) TORI SHIOYAKI SET	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、御飯、味噌汁、香の物、デザート <i>Grilled chicken with salt served with an appetiser, second course, chawanmushi, rice, miso soup, pickles and dessert</i>		470
鹿児島和牛 さいころステーキ (鹿児島和牛粒定食) KAGOSHIMA WAGYU CUBE STEAK SET	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、御飯、味噌汁、香の物、デザート <i>Kagoshima Wagyu cube steak served with an appetiser, second course, chawanmushi, rice, miso soup, pickles and dessert</i>		600
豚カツ 豚骨うどん (炸豬扒 配豬骨湯烏冬定食) TONKATSU TONKOTSU UDON SET	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、豚カツ、豚骨うどん、デザート <i>Pork cutlet with pork bone-broth udon, served with an appetiser, second course, chawanmushi and dessert</i>		510

※ ご調製に20分程いただきます
製作過程需時約20分鐘
Time for preparation approximately 20 minutes

如閣下需要任何特別膳食安排
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any dietary requirement
アレルギーやお苦手の食材などがございましたら
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。

價錢以港幣計算及另加壹服務費

Price is in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます。

稲庭うどん/蕎麦セット

INANIWA UDON / SOBA SET

鍋焼うどん餃子セット
(豚肉煎餃子及鍋焼烏冬定食)
PORK DUMPLING
NABE YAKI
UDON SET

先付、箸休め、季節茶碗蒸し、
豚肉煎餃子、鍋焼うどん、デザート
*Pork bone-broth nabe udon with pork
dumpling served with an appetiser, second
course, chawanmushi and dessert*

510

寿司盛り合わせ(六件)と
和牛稲庭うどんセット
(雑錦寿司及和牛稲庭烏冬
定食)
ASSORTED SUSHI
AND WAGYU BEEF
INANIWA UDON SET

先付、箸休め、季節茶碗蒸し、
寿司盛り合わせ、和牛うどん、
デザート
*Assorted sushi and inaniwa noodles with
Wagyu beef served with an appetiser,
second course, chawanmushi and dessert*

530

ちらし寿司と天ぷら
稲庭うどんセット
(温又は冷)
(雑錦魚生飯及天婦羅稲庭
烏冬定食《熱或冷》)
CHIRASHI SUSHI
AND TEMPURA
INANIWA UDON SET
(choice of hot or cold)

先付、箸休め、季節茶碗蒸し、
稲庭うどん、ちらし寿司、
天ぷら盛り合わせ、デザート
*Assorted sashimi on sushi rice, assorted
tempura and inaniwa noodles, served with
an appetiser, second course, chawanmushi
and dessert*

560

寿司盛り合わせ(六件)と
天ぷら稲庭うどんセット
(温又は冷)
(雑錦寿司及天婦羅稲庭烏冬
定食《熱或冷》)
ASSORTED SUSHI
AND TEMPURA
INANIWA
UDON SET
(choice of hot or cold)

先付、箸休め、季節茶碗蒸し、
稲庭うどん、寿司盛り合わせ、
天ぷら盛り合わせ、デザート
*Assorted sushi, assorted tempura and
inaniwa noodles, served with an appetiser,
second course, chawanmushi and dessert*

560

如閣下需要任何特別膳食安排
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any dietary requirement
アレルギーやお苦手の食材などがございましたら
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。

價錢以港幣計算及另加壹服務費

Price is in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます。

精進セット VEGETARIAN SET

精進御膳
(精進定食)
SHOJIN GOZEN

先付、和風サラダ、精進寿司、野菜天ぷら、
稲庭うどん、デザート
*Assortment of vegetable sushi, vegetables tempura and
inaniwa noodles in soup, served with an appetiser, wafu
salad and dessert*

490

野菜豆腐
(雑菜豆腐定食)
YASAI TOFU SET

先付、和風サラダ、野菜豆腐、御飯、吸物、
香の物、デザート
*Lightly simmered tofu with mixed vegetables, served with
an appetiser, wafu salad, rice, clear soup, pickles and
dessert*

400

調理長おまかせ CHEF OMAKASE

先 付 Appetiser

お 椀 Soup

お造り (トロ、ウニ、季節刺身)
Sashimi (fatty tuna, sea urchin and seasonal sashimi)

天 婦 羅 Tempura

和 牛 Wagyu Beef

お食事 Oshokuji

デザート Dessert

1,888.00 per person

Chef Omakase must apply to entire party

※ ご調製に20分程いただきます

製作過程需時約20分鐘

Time for preparation approximately 20 minutes

如閣下需要任何特別膳食安排
請向我們的服務員提供有關資料。

*Please advise our associates if you have any dietary requirement
アレルギーやお苦手な食材などがございましたら
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。*

價錢以港幣計算及另加壹服務費

*Price is in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます。*