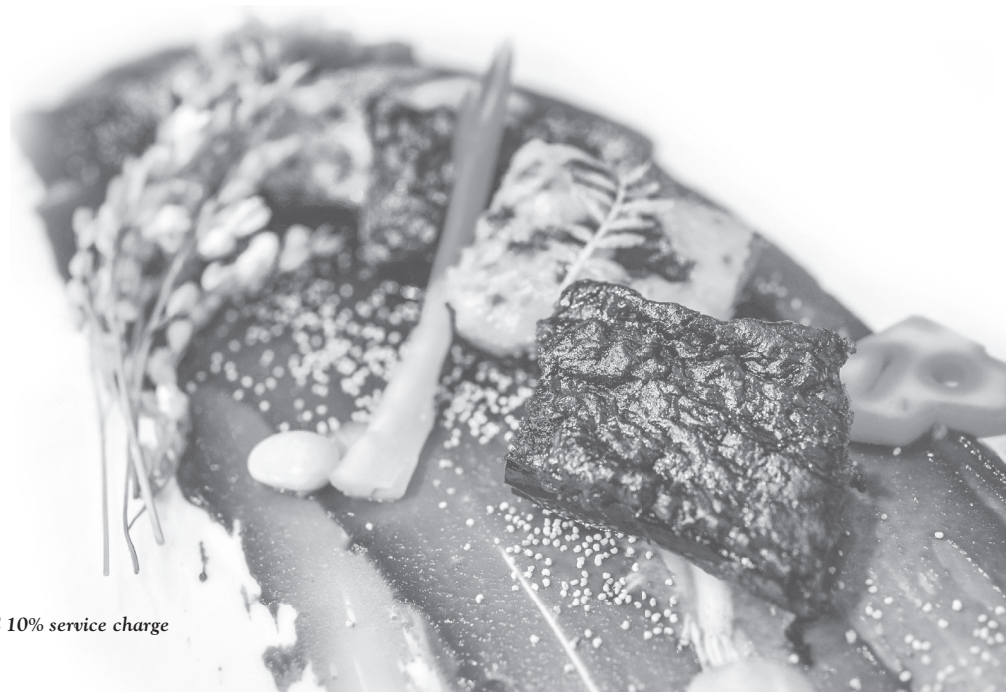


珍味とおつまみ 頭盤 APPETISERS

枝豆 EDAMAME	毛豆 Green soybeans with salt	98
* 茄子の二色田楽 NASU-DENGAKU	日式田楽茄子 Grilled eggplant with soybean paste and minced chicken	148
ショウサイみりん干 SHOSAI MIRINBOSHI	焼味淋魚乾 Grilled dried shosai fish	165
* いか焼 IKA YAKI	焼魷魚筒 Grilled squid	188
鮭皮ポン酢和え SAKEKAWA PONZU-AE	炸三文魚皮伴青瓜絲 Crispy salmon skin with cucumber	135
干鰯 HI-TARA	鱈魚干 Grilled cod sheet	105
冷やし完熟トマト HIYASHI TOMATO	日本温室番茄 Chilled Japanese tomato	138
もずく酢 MOZUKU-SU	醋製水雲菜 Fine seaweed in vinegar	135
松葉蟹冷奴 ZUWAI KANIBO YAKKO	松葉蟹凍豆腐 Snow crab and cold bean curd with mixed spices	155
海胆と山芋千切り UNI-YAMAIMO	海膽伴山芋千切 Shredded yam topped with sea urchin	230
豆鰯唐揚げ MAME AJI KARA-AGE	炸池魚苗 Deep-fried Japanese Jack mackerel	148
胡瓜若布酢 WAKAME KYURI-SU	海藻青瓜配酸汁 Cucumber and seaweed in ginger-flavoured vinegar	120

* ご調製に15分程いただきます
製作過程需時約15分鐘
Time for preparation approximately 15 minutes

PLUS 10% service charge



お椀 湯類 SOUPS

伊勢海老味噌汁
ISE-EBI MISO-SHIRU

舞茸と車海老土瓶蒸し
MAITAKE NO KURUMA EBI
DOBIN-MUSHI

蛤赤出し
HAMAGURI AKADASHI

味噌汁
MISO-SHIRU

季節の吸物
KISETSU SUIMONO

龍蝦麵豉湯
Miso soup with lobster

日本舞茸茶壺海鮮湯
Clear soup with seafood, chicken and maitake mushroom
in an earthen teapot

大蜆紅麵豉湯
Red miso soup with clam

麵豉湯
Miso soup

時令清湯
Seasonal clear soup

358

260

158

60

168

サラダ 沙律類 SALADS

今佐風野菜サラダ
IMASA SALAD

日本黒豚胡麻サラダ
KUROBUTA GOMA SALAD

松葉蟹サラダ
ZUWAI SALAD

とび子サラダ
TOBIKO SALAD

大根サラダ
DAIKON SALAD

* 伊勢海老サラダ
ISE-EBI SALAD

廚師精選沙律
Tatami iwashi, avocado, sweet corn, cucumber,
cherry tomato salad with sesame yuzu sauce

黒毛猪沙律配芝麻汁
Japanese pork salad with sesame sauce

松葉蟹沙律配朝鮮汁
Snow crab salad with kimchi sauce

飛魚籽沙律
Flying fish roe salad

日本白蘿蔔沙律
Japanese radish salad

龍蝦沙律配柚子汁
Warm lobster salad with yuzu sauce

185

240

260

138

168

725



* ご調製に15分程いただきます
製作過程需時約15分鐘
Time for preparation approximately 15 minutes

PLUS 10% service charge

お造り 魚生類 SASHIMI

	每客5件 (five pieces)		每客5件 (five pieces)
生トロ Nama toro 金鎗魚腹	720	鮪赤身 Red tuna 金鎗魚	350
鯛薄造り Thinly-sliced sea bream 立魚薄切	420	釣り鰯 Horse mackerel 釣池魚	270
北海道生海胆 Hokkaido sea urchin 北海道生海膽	460	はまち Yellowtail 油甘魚	270
ミル貝 Geoduck 日本象拔蚌	560	帆立貝 Scallop 帶子	(two pieces) (2隻) 230
サーモン Salmon 三文魚	280	甘海老 Sweet shrimp 甜蝦	(eight pieces) (8隻) 190
いか Squid 魷魚	190	日本産特選和牛 Japanese beef 特選和牛	660
牡丹海老 Botan shrimp 牡丹蝦	(per piece) (1隻) 190	縞鰯 Striped Jack 深海池魚	380
たたき生トロとキャビア Nama toro tartar with caviar (one person) 金鎗魚腹他他配魚子醬 (1人前)	720	伊勢海老 Lobster 龍蝦	(250g) 780
* 刺身盛合わせ Assorted sashimi 雜錦魚生拼盤	(one person) (1人前) 1080	* 特上刺身盛合わせ Deluxe assorted sashimi 特級雜錦魚生拼盤	(one person) (1人前) 1480



* 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

鮫 壽司類 SUSHI

* 特上炙り握り寿司盛り合わせ (6種)
ABURI NIGIRI-SUSHI MORIAWASE

月 (9種)
TSUKI

花 (11種)
HANA

特級火炙手握寿司
Deluxe grilled sushi platter

特選雜錦寿司拼盤 (月)
Premium assortment of nigiri-sushi

雜錦寿司拼盤 (花)
Deluxe assortment of nigiri-sushi

680

780

980

(2件)
(two pieces)

(2件)
(two pieces)

トロ / 炙りトロ
Fatty tuna / grilled fatty tuna
金槍魚腹 / 焼金槍魚腹

288

まぐろ
Red tuna
金槍魚

148

縞鰯
Striped Jack
深海池魚

120

はまち
Yellowtail
油甘魚

108

サーモン / 炙りサーモン
Salmon / grilled salmon
三文魚 / 焼三文魚

108

北海道海胆
Hokkaido sea urchin
北海道海膽

280

炙り日本産和牛
Grilled Japanese beef
焼日本和牛

260

平目えんがわ
Flatfish engawa
左口裙邊

168

鯛
Sea bream
立魚

128

釣り鰯
Horse mackerel
釣池魚

148

牡丹海老
Botan shrimp
牡丹蝦 (per piece)
(1尾)

190

* 穴子
Sea eel
海鰻 (per piece)
(1尾)

168

* うなぎ
Eel
鰻魚

148

帆立貝
Scallop
帶子

118

甘海老
Sweet shrimp
甜蝦

98

イクラ
Salmon roe
三文魚籽

108

季節魚寿司
Seasonal fish
時令魚壽司

168

蟹棒
Kani-bo
蟹棒

170



* ご調製に10分程いただきます
製作過程需時約10分鐘
Time for preparation approximately 10 minutes

卷物・手巻き 卷物類・手巻類 SUSHI ROLLS・HAND ROLLS

	Sushi Roll (6 pieces) 卷物 (6件)	Hand Roll 手巻
トロ <i>Fatty tuna with sesame and spring onions</i> 香葱芝麻金鎗魚	240	240
カリフォルニアロール <i>California</i> 加州卷	158	98
細巻(鮭、はまち、赤身、帆立貝) <i>Choice of salmon, yellowtail, red tuna or scallop</i> 細巻 可配 (三文魚、油甘魚、吞拿魚或帶子)	148	98

調理長創作巻き 廚師精選卷物 CHEF MAKI

	Sushi Roll (6 pieces) 卷物 (6件)
* うなぎフォアグラ巻き <i>Eel and goose liver roll</i> 鰻魚鵝肝卷	338
* アボカド、ソフトシェル巻き <i>Soft shell crab with avocado roll</i> 牛油果軟殼蟹卷	310
* 海老辛子サーモン巻き <i>Prawn with spicy salmon roll</i> 活蝦辣味三文魚卷	368
* 海老天ぷらレインボーロール <i>Tempura prawn rainbow roll</i> 海老天婦羅彩虹卷	320
* 和牛野菜サラダ巻き <i>Wagyu beef salad roll</i> 和牛沙律卷	320
* ズワイ蟹サラダ巻き <i>Snow crab salad roll</i> 松葉蟹沙律卷	328

* 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

PLUS 10% service charge



焼物 焼物類 GRILLED DISHES

鮭ハラス焼 SAKE HARASU-YAKI	鹽焼三文魚腩 Grilled salmon belly with salt	368
銀鱈照り焼 GINDARA TERI-YAKI	汁焼銀鱈魚 Grilled silver cod with sweet soy sauce	460
* 銀鱈西京焼 GINDARA SAIKYOU-YAKI	麵豉醬燒銀鱈魚 Grilled silver cod with saikyou miso	468
* はまちカマ焼 HAMACHI KAMA-YAKI	鹽焼油甘魚鮫 Grilled yellowtail collar with salt	410
* 鯖塩焼 SABA SHIO-YAKI	鹽焼鯖魚 Grilled mackerel with salt	350
* 鶏香味焼 TORI KOUMI-YAKI	汁焼香味雞扒 Grilled chicken with koumiyaki sauce	340
* 伊勢海老雲丹焼 (250g) ISE EBI UNI-YAKI	海膽醬燒龍蝦 (250克) Grilled lobster with sea urchin paste	798
鰻蒲焼 UNAGI KABA-YAKI	蒲焼鰻魚 Grilled eel with sweet soy sauce	498
国産和牛さいころステーキ WAGYU BEEF CUBE STEAK FILLET	日本産和牛牛柳粒 Stir-fried diced Wagyu beef cube steak fillet	610
フォアグラ、林檎添え FOIE GRAS WITH APPLE	法國鵝肝配蘋果 French foie gras with apple	620



* 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

一品料理 蒸煮類 JAPANESE SPECIALITIES

* 海胆茶碗蒸し UNI CHAWANMUSHI	海膽蒸蛋 Steamed egg custard with sea urchin	250
土佐豆腐 TOSA TOFU	木魚絲炸豆腐 Deep-fried bean curd with sliced bonito in soy soup	98
湯豆腐 YUTOFU	豆腐紹菜鍋 Bean curd and vegetable hot pot	128
野菜炒め YASAI-ITAME	炒雜菜 Pan-fried mixed vegetables	138
揚出し茄子 AGEDASHI NASU	炸煮茄子 Deep-fried eggplant in soy soup	118
蛤酒煮し HAMAGURI SAKE-NI	煮清酒蜆 Clam cooked with sake	268

串焼 串焼類 SPIT-ROASTED DISHES

		(2串) (two skewers)
日本銀杏 GINGKO	日本銀杏 Ginkgo nut	178
トウモロコシ TOMOROKOSHI	日本粟米 Sweet corn	198
青唐 SHISHITOU	日本青椒仔 Green pepper	98
なんこつ NANKOTSU YAKI	雞軟骨 Chicken soft bone	128
* 手羽先 TEBA	鹽燒比內雞翼 Akita chicken wing	120
* つくね TSUKUNE	雞肉丸 Chicken ball	128
黒豚アスパラガス KUROBUTA ASPARAGUS	黒豚蘆筍 Kurobuta pork with asparagus	168
牛舌 GYU-TAN	牛脷 Beef tongue	138
帆立ベーコン巻 HOTATE BACON ROLL	煙肉帶子卷 Bacon rolled with scallop	148

* 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

PLUS 10% service charge



揚物 油炸類 DEEP-FRIED DISHES

* 烏賊ゲソ天ぷら今佐風 IKA-GESO TEMPURA	炸魷魚鬚 Imasa-style deep-fried cuttlefish	180
ソフトシェル唐揚 SOFT SHELL CRAB	炸軟殼蟹 Deep-fried soft shell crab	168
鶏の竜田揚 TORI TATSUTA-AGE	日式炸雞 Deep-fried chicken	228
黒豚とんかつ KUROBUTA TON-KATSU	吉列黒豚豬扒 Deep-fried kurobuta pork cutlet	458

天扶良 天婦羅 TEMPURA

特上天ぷら盛り合わせ DELUXE TEMPURA MORIAWASE	特級雜錦天婦羅 Deluxe assorted deep-fried seafood, seasonal fish and vegetables	680
野菜天ぷら盛り合わせ YASAI TEMPURA	雜錦野菜天婦羅 Assorted deep-fried vegetables	198
かぼちゃ天ぷら KABOCHA TEMPURA	南瓜天婦羅 Deep-fried pumpkin	98
さつまいも天ぷら SATSUMA-IMO TEMPURA	番薯天婦羅 Deep-fried sweet potato	98
季節のお魚天ぷら SAKANA TEMPURA	季節魚天婦羅 Deep-fried seasonal fish	258
活車海老天ぷら(4尾) LIVE PRAWN TEMPURA	活海蝦天婦羅 (4隻) Deep-fried live prawns (four pieces)	480
鮑天ぷら AWABI TEMPURA	鮑魚天婦羅 Deep-fried abalone	260
とうもろこしかき揚 CORN KAKI-AGE	日本粟米餅 Deep-fried sweet corn	198
* 活伊勢海老天ぷら ISE-EBI TEMPURA	活龍蝦天婦羅 Deep-fried live lobster	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

PLUS 10% service charge

石焼き料理 石頭焼類 ISHIYAKI STONE GRILL

今佐ならではの石焼きの味をお楽しみ下さい。
日本産和牛或海鮮石頭焼另配和風醬汁

Tender beef or fresh seafood and vegetables cooked on a heated stone and served with special sauces

		日本産和牛 Wagyu Beef 120g	飛騨牛 Hida Beef 120g
牛肉石焼き BEEF ISHIYAKI	牛肉石頭焼及野菜 <i>Beef stone grill and vegetables</i>	880	1280
牛肉石焼き御膳 BEEF ISHIYAKI GOZEN (一人前)	牛肉石頭焼套餐 廚師精選前菜，魚生，煮物，日本牛肉石頭焼 及野菜，白飯，麵豉湯及香瓜菜 <i>Appetiser, sashimi, simmered dish, tender beef, vegetables, rice, miso soup and pickles (one person)</i>	1480	1680
伊勢海老と特選海鮮石焼き ISE-EBI TO TOKUSEN KAISEN ISHIYAKI	龍蝦，特選海鮮拼盤石頭焼及野菜 <i>Lobster, deluxe seafood and vegetables</i>		1280
伊勢海老と特選海鮮石焼き御膳 ISE-EBI TO TOKUSEN KAISEN ISHIYAKI GOZEN (一人前)	龍蝦，特選海鮮拼盤石頭焼套餐 廚師精選前菜，魚生，煮物，龍蝦，特選海鮮拼盤 及野菜石頭焼，白飯，麵豉湯及香瓜菜 <i>Appetiser, sashimi, simmered dish, lobster, deluxe seafood, vegetables, rice, miso soup and pickles (one person)</i>		1580

和風肉料理 牛肉類 BEEF SPECIALITIES

		日本産和牛 Wagyu Beef 120g	飛騨牛 Hida Beef 120g
牛肉照り焼き BEEF TERIYAKI	日本牛扒照燒 <i>Grilled beef steak with teriyaki sauce</i>	880	1280
牛肉照り焼き御膳 BEEF TERIYAKI GOZEN (一人前)	日本牛扒照燒套餐 廚師精選前菜，魚生，煮物， 牛扒照燒，白飯，麵豉湯及香瓜菜 <i>Appetiser, sashimi, simmered dish, beef teriyaki, rice, miso soup and pickles (one person)</i>	1480	1680



鍋料理 生鍋類 HOT POT RYORI

		美國牛肉 U.S. Prime 100g	日本產和牛 Wagyu Beef 120g	飛驒牛 Hida Beef 120g
牛肉しゃぶしゃぶ SHABU SHABU	牛肉涮鍋 <i>Slices of tender beef and vegetables cooked in a broth at your table</i>	720	920	1280
しゃぶしゃぶ御膳 SHABU SHABU GOZEN (一人前)	牛肉涮鍋套餐 廚師精選前菜，魚生，燒物， 牛肉火鍋及稻庭烏冬 <i>Appetiser, sashimi, grilled dish, shabu shabu and noodles (one person)</i>	1280	1480	1680
すき焼き SUKIYAKI	牛肉鋤燒 <i>Slices of tender beef and vegetables in sukiyaki sauce cooked at your table</i>	720	920	1280
すき焼き御膳 SUKIYAKI GOZEN (一人前)	牛肉鋤燒套餐 廚師精選前菜，魚生，燒物， 牛肉燒鍋，白飯，麵豉湯及香瓜菜 <i>Appetiser, sashimi, grilled dish, sukiyaki, rice, miso soup and pickles (one person)</i>	1280	1480	1680
追加肉一皿 ADDITIONAL BEEF	另加牛肉（150克） <i>Additional order of beef (150g)</i>	580	780	920
追加野菜盛り合わせ ADDITIONAL VEGETABLES	另加鍋類雜菜 <i>Additional order of assorted vegetables</i>			260
寄せ鍋 YOSENABE	龍蝦雜錦海鮮生鍋 <i>Live lobster with assorted seafood, chicken and vegetables cooked in a broth at your table</i>			1380



お食事

日式麵及飯類

OSHOKUJI

お茶漬 (海苔、鮭、鱈子、梅) OCHAZUKE	茶漬飯 可配 (紫菜、三文魚、鱈魚籽或梅乾) <i>Steamed rice in clear soup with seaweed, salmon, cod roe or plum</i>	160
野菜そば/稲庭うどん YASAI SOBA OR INANIWA UDON	野菜配蕎麥麵或稻庭烏冬 <i>Vegetables with soba or inaniwa noodles in soup</i>	168
茶そば (温麵、冷麵) CHA-SOBA	茶麵 (熱或冷) <i>Green buckwheat noodles in soup (Choice of hot or cold)</i>	158
おにぎり2個 (鮭、梅、おかか、鱈子) ONIGIRI	日式飯團2件 可配 (三文魚、梅乾、木魚絲或鱈魚籽) <i>Rice balls (two pieces) (Choice of salmon, plum, shaved dried bonito or cod roe)</i>	148
和風焼飯 YAKI-MESHI	日式炒飯 <i>Japanese-style fried rice</i>	148
雲丹の焼飯 UNI YAKI-MESHI	海膽炒飯 <i>Fried rice with sea urchin</i>	280
和牛焼飯 WAGYU YAKI-MESHI	和牛炒飯 <i>Fried rice with Wagyu beef</i>	380
カツカレー KATSU CURRY	和牛咖哩汁豬扒飯 <i>Pork cutlet with Wagyu beef curry sauce and rice</i>	588
* 雑炊 (蟹、鶏) ZOUSUI	日式粥 可配 (蟹肉 或 雞) <i>Congee with egg (Choice of crabmeat or chicken)</i>	280
* 伊勢海老雑炊 ISE-EBI ZOUSUI	龍蝦粥 <i>Lobster congee with egg</i>	790
御飯、味噌汁、お新香セット GOHAN SET	白飯、麵豉湯及香瓜菜 <i>Steamed rice, miso soup and pickles</i>	120
特選和牛そば又は稲庭うどん TOKUSEN WAGYU SOBA OR INANIWA UDON	特選和牛牛肉配蕎麥麵或稻庭烏冬 <i>Wagyu beef with soba or inaniwa noodles in soup</i>	420
特選ちらし寿司 DELUXE CHIRASHI SUSHI RICE	特製魚生飯 <i>A selection of sashimi served on sushi rice</i>	820

* 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



会席料理
懷石料理
KAISEKI COURSES
(ラストオーダー Last order 9:30 pm)

天麩羅 会席
TEMPURA KAISEKI

一汁六菜、天麩羅盛合せ、デザート 付
廚師精選前菜、魚生、煮物、醋物、
雜錦天婦羅、白飯、麵豉湯、香瓜菜及甜品
*Appetiser, sashimi, simmered dish, vinegar dish,
assorted tempura, oshokuji and dessert*

1,888

鮨 会席
SUSHI KAISEKI

一汁六菜、鮨盛合せ、デザート 付
廚師精選前菜、魚生、焼物、醋物、
雜錦壽司拼盤、麵豉湯及甜品
*Appetiser, sashimi, grilled dish, vinegar dish,
premium assortment of nigiri-sushi, miso soup
and dessert*

1,988

* 調理長おまかせ
OMAKASE

料理長料理
Chef's recommended omakase course

2,888

* 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。*