

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** 970
- 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
*Appetiser, sashimi, chawanmushi, live
lobster, Wagyu beef steak, seasonal
kamameshi, lobster miso soup and dessert*
- ※ 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** 940
- 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
*Appetiser, sashimi, chawanmushi, Wagyu
beef steak, abalone, seasonal kamameshi,
miso soup and dessert*
- ※ 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** 950
- 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
*Appetiser, sashimi, chawanmushi, live
lobster, abalone, seasonal kamameshi,
lobster miso soup and dessert*
- ※ 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燒魚
定食)
**WAGYU BEEF FILLET
CUBE STEAK
TEPPANYAKI AND
SEASONAL SAKANA SET** 960
- 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
*Appetiser, sashimi, chawanmushi, Wagyu
beef fillet cube steak, grilled fish, seasonal
kamameshi, miso soup and dessert*

※ 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。*

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*

970

特選天ぷらと鍋焼豚骨 うどん御膳

(特選天婦羅及鍋焼豚骨湯烏冬
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*

820

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*

900

※ 特選天婦羅と鹿児島 黒豚大葱鍋物め御膳

(特選天婦羅及鹿児島黒毛猪
大葱鍋物定食)

**DELUXE TEMPURA
AND KAGOSHIMA
BUTA NEGI HOT POT
GOZEN**

先付、箸休め、季節茶碗蒸し、御飯、
味噌汁、香の物、デザート

*A premium assortment of tempura, wild
boar and leek hot pot, served with an
appetizer, second course, chawanmushi,
rice, miso soup, pickles and dessert*

840

※ 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。*

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 <i>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</i>	750
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 <i>Seasonal shellfish on sushi rice served with an appetiser, second course, a vinegar dish, chawanmushi, miso soup and dessert</i>	700
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 <i>Assortment of seasonal and deluxe sashimi on sushi rice served with an appetiser, second course, a vinegar dish, chawanmushi, miso soup and dessert</i>	730
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 <i>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</i>	750

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。*

*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>	710
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>	610
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>	630
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>	540
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>	550

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>	610	720
※ 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>		590
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>		790
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>		560
※ 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>		640

※ ご調製に20分程いただきます
 製作過程需時約20分

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>	490	590
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>		570
※ 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>		500
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>		630
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>		540

※ 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。*

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*

540

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*

560

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*

590

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*

590

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*

520

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*

420

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*

1,988.00 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

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。*