

# ランチ鉄板焼セット

## LUNCH TEPPANYAKI SET

- |   |   |            |
|---|---|------------|
| <p>※ 活伊勢海老と<br/>和牛ステーキセット<br/>(新鮮龍蝦及日本和牛扒鐵板<br/>焼定食)<br/><b>LOBSTER AND<br/>WAGYU BEEF STEAK<br/>TEPPANYAKI SET</b></p> | <p>先付、お造り、季節サラダ、<br/>活伊勢海老、ステーキ、海鮮焼飯、<br/>伊勢海老味噌汁、デザート<br/><i>Appetiser, sashimi, seasonal salad, live lobster,<br/>Wagyu beef steak, seafood fried rice,<br/>lobster miso soup and dessert</i></p> | <p>780</p> |
| <p>※ 和牛ステーキと<br/>鮑セット<br/>(日本和牛扒及鮑魚鐵板燒<br/>定食)<br/><b>WAGYU BEEF STEAK<br/>AND ABALONE<br/>TEPPANYAKI SET</b></p>       | <p>先付、お造り、季節サラダ、ステーキ、<br/>鮑、海鮮焼飯、味噌汁、デザート<br/><i>Appetiser, sashimi, seasonal salad,<br/>Wagyu beef steak, abalone,<br/>seafood fried rice, miso soup and dessert</i></p>                           | <p>760</p> |
| <p>※ 活伊勢海老と<br/>鮑セット<br/>(新鮮龍蝦及鮑魚鐵板燒<br/>定食)<br/><b>LOBSTER AND<br/>ABALONE<br/>TEPPANYAKI SET</b></p>                  | <p>先付、お造り、季節サラダ、<br/>活伊勢海老、鮑、海鮮焼飯、<br/>伊勢海老味噌汁、デザート<br/><i>Appetiser, sashimi, seasonal salad, live lobster,<br/>abalone, seafood fried rice,<br/>lobster miso soup and dessert</i></p>             | <p>760</p> |
| <p>※ 和牛ステーキと<br/>銀鱈セット<br/>(日本和牛扒鐵板燒及燒銀鱈魚<br/>定食)<br/><b>WAGYU BEEF STEAK<br/>TEPPANYAKI AND<br/>SILVER COD SET</b></p> | <p>先付、お造り、季節サラダ、<br/>銀ダラ、ステーキ、海鮮焼飯、<br/>味噌汁、デザート<br/><i>Appetiser, sashimi, seasonal salad,<br/>Wagyu beef steak, silver cod, seafood fried<br/>rice, miso soup and dessert</i></p>                 | <p>770</p> |

※ ご調理に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*  
價格は香港ドルで 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<br>飛驒牛鍋御膳<br>(特選刺身及飛驒牛生鍋定食)<br>DELUXE SASHIMI<br>AND HIDA BEEF<br>HOT POT GOZEN                   | 先付、箸休め、刺身盛り合わせ、<br>飛驒牛鍋、季節茶碗蒸し、御飯、味噌汁、<br>香の物、デザート<br>A premium assortment of seasonal sashimi and<br>Hida beef hot pot served with an appetiser, second course,<br>chawanmushi, rice, miso soup, pickles and dessert | 750 |
| 特選天ぷらと鍋焼豚骨<br>うどん御膳<br>(特選天婦羅及鍋焼猪骨湯烏冬<br>定食)<br>DELUXE TEMPURA<br>AND TONKOTSU<br>HOT POT UDON<br>GOZEN | 先付、箸休め、天ぷら盛り合わせ、<br>鍋焼豚骨うどん、季節茶碗蒸し、デザート<br>A premium assortment of tempura,<br>pork bone-broth nabe udon served with an appetiser,<br>second course, chawanmushi and dessert  | 620 |
| 特選寿司と海胆丼御膳<br>(極上寿司及海胆飯定食)<br>DELUXE SUSHI AND<br>UNI DON GOZEN   | 先付、箸休め、寿司盛合わせ、<br>ミニ海胆丼、季節茶碗蒸し、味噌汁、デザート<br>Premium assortment of Nigiri-sushi and<br>mini Uni don served with an appetiser, second course,<br>chawanmushi, miso soup and dessert                                      | 690 |
| 今佐御膳<br>(今佐定食)<br>IMASA GOZEN   | 先付、箸休め、刺身盛り合わせ、<br>天ぷら盛り合わせ、和牛丼、<br>季節茶碗蒸し、味噌汁、デザート<br>Served with an appetiser, second course, assorted<br>sashimi, seasonal tempura, Wagyu beef on rice,<br>chawanmushi, miso soup and dessert                      | 680 |

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>	590
※ 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>	490
今佐海鮮丼 / バラちらし寿司丼 (炙り) (今佐海鮮魚生飯 / 火炙角切魚生飯) IMASA KAISEN DON / BARACHIRASHI SUSHI DON (SEARED)	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 or chopped sashimi on sushi rice served with an appetiser, second course, a vinegar dish, chawanmushi, miso soup and dessert</i>	500
松葉蟹と北海道 海胆の飛び子丼 (松葉蟹配北海道海膽飛魚子飯) ZUWAI CRAB AND HOKKAIDO 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, Hokkaido 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>	590

※ 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*  
價格は香港ドルで 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>	490
鰻重 (醬汁焼鰻魚飯) UNA DON	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、吸物、 香の物、デザート <i>Grilled eel on rice with sweet soy sauce served with an appetiser, second course, chawanmushi, clear soup, pickles and dessert</i>	430
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>	460
鹿児島黒豚生姜焼丼 (鹿児島黒豚肉姜汁焼飯) KAGOSHIMA BUTA-NIKU SHOGA-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>	390
華味鳥柳川丼 (華味雞親子飯) HANAMIDORI YANAKAWA DON	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、味噌汁、 香の物、デザート <i>Hanamidori chicken mixed with egg on rice served with an appetiser, second course, chawanmushi, miso soup, pickles and dessert</i>	390

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

		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>	430	470
※ 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>		390
刺身 (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>		550
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>		390
※ 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>		480

※ 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。*

# お昼の定食

## SET LUNCH

		US Beef	Wagyu
<b>すき焼き</b> (牛肉焼鍋定食) <b>SUKIYAKI SET</b>	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>	360	460
<b>黒豚カツカレー</b> (黒豚咖喱定食) <b>KURO BUTA CURRY SET</b>	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>		390
※ <b>若鶏塩焼き</b> (鹽燒雞扒定食) <b>TORI SHIOYAKI SET</b>	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>		380
<b>オーストラリア和牛さいころステーキ</b> (澳州和牛粒定食) <b>AUSTRALIAN WAGYU CUBE STEAK SET</b>	先付、箸休め、季節茶碗蒸し、御飯、味噌汁、香の物、デザート <i>Australian Wagyu cube steak served with an appetiser, second course, chawanmushi, rice, miso soup, pickles and dessert</i>		440
<b>華味鳥唐揚 / 豚カツ 豚骨うどん</b> (炸華味鶏 / 炸豬扒配豬骨湯烏冬定食) <b>HANAMIDORI KARA-AGE / TONKATSU TONKOTSU UDON SET</b>	先付、箸休め、華味鳥唐揚 / 豚カツ、豚骨うどん、デザート <i>Deep-fried chicken or pork cutlet with pork bone-broth udon, served with an appetiser, second course and dessert</i>		400

※ 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*  
 價格是香港ドルで 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、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 and dessert*

420

寿司盛り合わせと  
牛肉稲庭うどんセット  
(雑錦寿司及牛肉稲庭烏冬定食)  
ASSORTED SUSHI  
AND BEEF  
INANIWA UDON SET

先付、箸休め、寿司盛り合わせ、牛肉うどん、デザート  
*Assorted sushi and inaniwa noodles with US beef served with an appetiser, second course and dessert*

380

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、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 and dessert*

410

寿司盛り合わせと  
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、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 and dessert*

410

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

400

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

320

## 調理長おまかせ CHEF OMAKASE

先付 Appetiser

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

1,580.00 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。