

sake 清酒

	300ml/瓶 bottle	720ml/瓶 bottle
dassai migaki 23% junmai daiginjo 瀨祭二割三分 純米大吟釀 日本酒度 sake meter value +3.0 酸度 acidity 1.5	\$610	\$1150
sikonnomu junmai daiginjo gennshu 紫紺乃無 原酒 純米大吟釀 日本酒度 sake meter value +1.0 酸度 acidity 1.7		\$800
masumi sanko junmai daiginjo 真澄山花 純米大吟釀 日本酒度 sake meter value +1.0 酸度 acidity 1.5	\$410	\$780
shirataki jozen mizunogotoshi junmai ginjo 白瀧上善如水 純米吟釀 日本酒度 sake meter value +3.0 酸度 acidity 1.4	\$310	\$570
rihaku nigorizake tokubetsu honjouzo - cold 李白 特別本釀造 日本酒度 sake meter value +4.0 酸度 acidity 1.6	\$300	\$540
suishin junmai shu (house sake) 醉心 純米酒 日本酒度 sake meter value +3.0 酸度 acidity 1.8	\$280	\$500

shochu . plum wine
焼酎・梅酒
焼酎・梅酒

hakutake shiro shochu
白岳 本格焼酎

120ml/杯 glass 720ml/瓶 bottle

\$72 \$380

shitoretto plum wine
梅本家 梅酒

\$72 \$440

1000ml/瓶 bottle

beer
ビール

kagua blanc, kagua rouge
カグア ブラン、カグア ルージュ

330ml/瓶 bottle

\$72

angry boy brown ale, numazu lager
アングリーボーイブラウンエール、ヌマズラガー

\$72

white wine
白酒
白ワイン

3 stones sauvignon blanc, new zealand

150ml/杯 glass 750ml/瓶 bottle

\$82 \$380

beato bartolomeo pinot grigio, italy

\$400

lake breeze chardonnay, australia

\$420

red wine
紅酒
赤ワイン

lake breeze chapel road cabernet sauvignon, australia

150ml/杯 glass 750ml/瓶 bottle

\$82 \$380

castello di Monsanto chianti, italy

\$400

lake breeze shiraz, australia

\$420

beverage
ソフトドリンク
飲品

	熱 hot	冷 cold
有汽礦泉水、天然礦泉水 (各500ml) san pellegrino (500ml), acqua panna (500ml) サンペルグリーノ、アクアパンナ (各500ml)		\$45
橙汁 orange juice オレンジジュース		\$45
可樂、雪碧、健怡可樂、零系可樂 coke, sprite, coke light, coke zero コココーラ、スプライト、コークライト、コークゼロ		\$45
梅子梳打、巨峰梳打、青檸梳打 plum soda, kyoho soda, fresh lime soda プラムソーダ、巨峰ソーダ、フレッシュライムソーダ		\$48
青檸薑蜜、柚子蜜、金桔檸蜜 honey lime ginger, honey pomelo, honey kumquat lemon 蜂蜜ライム生姜茶、蜂蜜柚子茶、蜂蜜金柑茶	\$45	\$48



週末二人の定食
weekend set for two

味MI

\$720

蟹籽沙律・青芥末沙律汁
crab roe salad . wasabi mayonnaise dressing
蟹子サラダ 山葵マヨネーズドレッシング

錦繡魚生 (6款)
assorted sashimi (6 types)
刺身盛り合わせ (6種)

鐵板燒肉眼薄燒
teppanyaki rib eye beef roll
鐵板燒牛肉薄燒き

鐵板燒炒飯・黑麵豉湯
teppanyaki fried rice . dark miso soup
鐵板燒炒飯・味噌汁

日式海鮮燉蛋
steamed egg custard with seafood
海鮮茶碗蒸し

芥末焗蠔
baked oyster with wasabi sauce
燒き牡蠣わさびソース

噌SO

\$680

牛柳他他
beef tataki
牛肉たたき

錦繡魚生 (6款)
assorted sashimi (6 types)
刺身盛り合わせ (6種)

鐵板燒珍寶大蝦
teppanyaki jumbo prawn
鐵板燒車海老

鐵板燒炒飯・黑麵豉湯
teppanyaki fried rice . dark miso soup
鐵板燒炒飯・味噌汁

日式海鮮燉蛋
steamed egg custard with seafood
海鮮茶碗蒸し

蘿蔔豬軟骨
soft pork bone with radish
豚軟骨と大根の煮物

不可與其他推廣優惠同時使用・二人定食僅於星期六、日及公眾假期供應
只限堂食・供應期有限, 請向店員查詢

no other promotional offers are applicable to these sets . sets are available only for dine-in on Saturdays,
Sundays and Public Holidays . sets are available for a limited time only, please contact staff for details

これらのセットと他のプロモーションとの併用は出来ません・土曜日 日曜日 祝日に店内にてお召し上がり のみの、
期間限定メニューです・ご質問はスタッフまで お問い合わせ下さい

set lunch
お昼の定食
午市定食

錦鏽刺身 (附白飯) assorted sashimi (with rice) 刺身定食 (ご飯付き)	\$278
錦鏽寿司 assorted sushi 寿司定食	\$238
炙りトロ・免治拖羅飯 seared toro . minced toro on sushi rice 炙りとろ とろたたき丼	\$318
香蔥免治拖羅飯 minced toro with spring onion on sushi rice ねぎとろ丼	\$228
錦鏽粒粒刺身飯 assorted diced sashimi on sushi rice ばらちらし丼	\$228
附黒麴湯 served with dark miso soup 味噌汁付き	
刺身・鱈魚西京焼 sashimi . grilled miso-marinated cod fish 刺身と銀鱈西京焼き	\$218
刺身・薄牛肉生薑焼 sashimi . sliced beef with ginger sauce 刺身と牛肉生姜焼き	\$205
刺身・大蝦天婦羅 sashimi . prawn tempura 刺身と海老天ぶら	\$205
刺身・吉列一口猪扒 sashimi . deep fried pork cube 刺身と一口とんかつ	\$185
刺身・雞肉照燒 sashimi . chicken teriyaki 刺身と鶏肉照り焼き	\$185
miso 便當 miso bento miso弁当	\$238
附黒麴湯・白飯 served with dark miso soup . rice 味噌汁とご飯付き	

set lunch . sashimi roll udon
お昼のうどん定食
午市定食 刺身 卷物 烏冬

雑錦鍋仔烏冬 (牛肉・大蝦天婦羅・蛋)
hot pot udon(sliced beef . prawn tempura . egg)
鍋焼きうどん (牛肉・海老天ぷら・卵) \$195

牛肉烏冬 \$195
sliced beef udon
牛肉うどん

海鮮烏冬 \$195
seafood udon
海鮮うどん

附三文魚刺身・加州反卷
served with salmon sashimi . california roll
サーモン刺身・カリフォルニアロール付き

set lunch . teppanyaki
お昼の鉄板焼き定食
午市定食 鐵板燒

大蝦 / 三文魚 / 肉眼薄燒 \$225
king prawn / salmon fillet / rib eye beef roll
車海老、サーモン、牛肉薄焼きの内から

以上任選兩款
please choose 2 different items above
異なった2つをお選び下さい

附野菜沙律・黑麵豉湯・炒飯
另加 \$60 配3款本日精選刺身
served with vegetable salad . dark miso soup . fried rice
additional \$60 for 3 types of daily selected sashimi
野菜サラダ・味噌汁・炒飯付き
\$60追加で日替り刺身付き

appetizer
前菜
小
碇
酒肴

帆立貝他他 scallop tataki 帆立貝たたき	\$158
三文魚他他 salmon tataki サーモンたたき	\$128
牛柳他他 beef tataki 牛肉たたき	\$138
芥末焗蠔 (4隻) baked oyster with wasabi sauce (4 pieces) 焼き牡蠣わさびソース (4個)	\$128
橙香蜜糖牛舌 orange and honey glazed ox tongue 牛タン、オレンジ蜂蜜ソース	\$125
蘿蔔豬軟骨 soft pork bone with radish 豚軟骨と大根の煮物	\$108
燒味淋魚乾 grilled mirin dried fish 味醂干し	\$88
脆冷豆腐 spicy and crispy cold tofu ピリ辛冷奴	\$75
揚出豆腐 deep fried tofu 揚げ出し豆腐	\$68
日式海鮮燉蛋 steamed egg custard with seafood 海鮮茶碗蒸し	\$65
枝豆 edamame 枝豆	\$55

salad サラダ
沙律

蟹肉牛油果豆腐沙律・中華辣汁 crab meat . avocado . tofu salad . spicy dressing 蟹身・アボカド・豆腐のサラダ	\$95
刺身沙律 sashimi salad 刺身サラダ	\$88
蟹籽沙律・青芥末沙律汁 crab roe salad . wasabi mayonnaise dressing 蟹子サラダ 山葵マヨネーズドレッシング	\$85
野菜沙律・柚子沙律汁 vegetable salad . yuzu dressing 野菜サラダ 柚子ドレッシング	\$78

soup 湯
お吸い物

海鮮辣麵豉湯 spicy seafood miso soup ピリ辛海鮮味噌汁	\$68
大蜆清湯 clear clam soup 蛤の吸い物	\$65
黑麵豉湯 dark miso soup 味噌汁	\$38

sashimi platter
魚生拼
刺身盛り合わせ

特上錦繡魚生 (8款) \$600
deluxe sashimi (8 types)
特上刺身盛り合わせ (8種)

錦繡魚生 (6款) \$450
assorted sashimi (6 types)
刺身盛り合わせ (6種)

sushi platter
壽司拼
壽司盛り合わせ

特上錦繡壽司 (8件) + 卷物 \$380
deluxe sushi (8 pieces) + maki
特上壽司 (8貫) と巻物

sashimi
魚生
刺身

	3片 3 pieces
拖羅 toro とろ	\$330
吞拿魚 red tuna まぐろ	\$180
海膽 (1板) sea urchin (1 box) うに (1枚)	\$300
牡丹蝦 spot shrimp 牡丹えび	\$210
赤貝 ark shell 赤貝	\$200
劍魚 sword fish かじき	\$150
油甘魚 yellowtail はまち	\$150
三文魚 salmon サーモン	\$150
甜蝦 sweet shrimp 甘えび	\$120
帶子 (1隻) scallop (1 piece) 帆立貝 (1個)	\$100
日本响螺 live whelk つぶかいかい	時價 seasonal price
原條鰹魚 horse mackerel あじ	時價 seasonal price
原隻帆立貝 whole scallop 活け帆立貝	時價 seasonal price
本日白身魚薄切 daily sliced white fish 日替り 薄造り	時價 seasonal price

sushi 握り寿司
壽司

	1貫 1 piece
拖羅 toro とろ	\$110
吞拿魚 red tuna まぐろ	\$60
海膽 sea urchin うに	\$100
煎鵝肝 fried foie gras フォアグラ	\$80
赤貝 ark shell 赤貝	\$70
牡丹蝦 spot shrimp 牡丹えび	\$70
甜蝦 sweet shrimp 甘えび	\$50
三文魚籽 salmon roe いくら	\$50
帶子 scallop 帆立貝	\$50
劍魚 sword fish かじぎ	\$50
油甘魚 yellowtail はまち	\$50
三文魚 salmon サーモン	\$50

sushi roll 卷物

	卷 roll	手卷 cone
鵝肝牛油果 foie gras and avocado フォアグラとアボガド	\$200	\$100
軟殼蟹牛油果 soft shell crab and avocado ソフトシェルクラブとアボカド	\$180	\$90
海膽 sea urchin うに	\$130	\$130
香蔥拖羅 minced toro with spring onion ねぎとろ	\$130	\$85
大蝦天婦羅 prawn tempura 海老天ぷら	\$100	\$50
加州 california カリフォルニア	\$90	\$45
燒三文魚皮 grilled salmon skin 焼きサーモン皮	\$90	\$45
吞拿魚 red tuna まぐろ	\$90	\$55
油甘魚 yellowtail はまち	\$90	\$55
三文魚 salmon サーモン	\$80	\$55
辣三文魚 spicy salmon サーモンピリ辛ソース	\$80	\$55

teppanyaki
鐵板燒
鉄板焼き

日本和牛 (厚/薄) kobe wagyu beef (steak/roll) 日本和牛 (ステーキ/薄焼き)	120g \$480	240g \$850
澳洲和牛肉眼 australian wagyu ribeye オーストラリア産リアブアイステーキ	200g \$360	
脆蒜牛柳 beef tenderloin with crispy garlic ビーフテンダーロイン	150g \$218	
蒜香肉眼薄焼 (4件) rib eye beef roll (4 pieces) 牛肉薄焼き(4本)	\$198	
燒羊扒 (3件) lamb chop (3 pieces) 羊胸肉(3個)	\$178	
帶子 scallop 帆立貝	\$165	
珍寶大蝦・甜椒 jumbo prawn . sweet pepper 車海老・ピーマンみじん切り炒め添え	\$158	
美國大蠔・蒜茸煙肉碎 u.s. oyster . chopped bacon and garlic アメリカ産牡蠣・ベーコン、にんにく焼き	\$148	
法國鵝肝・鮮果肉白酒汁 foie gras . fresh fruit white wine sauce フランス産フォアグラ白ワインソース	\$135	
牛舌・甜椒 ox tongue . sweet pepper 牛タン ピーマンみじん切り炒め添え	\$125	
銀鱈魚・青豆薯蓉・淡鮮茄醬 cod fish . green bean mashed potato . light tomato sauce 銀鱈あつさりトマトソース・マッシュポテトグリーンピース添え	\$105	
三文魚・青豆薯蓉・淡鮮茄醬 salmon . green bean mashed potato . light tomato sauce サーモンあつさりトマトソース・マッシュポテトグリーンピース添え	\$105	
炒雜菌蘆筍 stir fried fresh mushroom and asparagus ミックスきのこアスパラガスの炒め物	\$78	
炒雜菜 stir fried assorted vegetable ミックス野菜炒め	\$68	

grilled
焼
物

焼

鱈魚西京焼 grilled miso-marinated cod fish 銀鱈西京焼き	\$175
鹽焼鯖魚 grilled mackerel with salt 鯖塩焼き	\$118
鹽焼油甘魚頭 grilled yellowtail head with salt はまち頭塩焼き	\$118
鹽焼三文魚頭 grilled salmon head with salt サーモン頭塩焼き	\$108
鹽焼雞翼 (4隻) grilled chicken wing with salt (4 pieces) 鶏手羽先塩焼き (4個)	\$75
牛舌串焼 (2串) ox tongue (2 skewers) 牛タン串焼き (2本)	\$75
雞軟骨串焼 (2串) chicken soft bone (2 skewers) 鶏軟骨串焼き (2本)	\$58
銀杏串焼 (2串) ginkgo (2 skewers) 銀杏串焼き (2本)	\$55

deep fried
炸
物

炸

錦鏽天婦羅 assorted tempura 天ぷら盛り合わせ	\$158
吉列一口豬扒 pork cube 一口とんかつ	\$145
炸軟殼蟹 soft shell crab ソフトシェルクラブ唐揚	\$128
日式吉列炸日本蠔 (4隻) japanese oyster (4 pieces) カキフライ (4個)	\$118
日式脆炸雞 crispy chicken nugget 鶏唐揚	\$88

鍋
・
粥
hot pot · congee
鍋物
・
雑炊

朝鮮辣湯海鮮火鍋 spicy kimchi seafood hot pot 海鮮キムチ鍋	\$288
日式牛肉火鍋 beef shabu shabu 牛肉しゃぶしゃぶ	\$268
壽喜燒 beef sukiyaki 牛肉すきやき	\$268
香菇蟹肉粥 crab congee with mushroom 蟹雑炊	\$155

飯
rice
食事

法國鵝肝炒飯 fried rice with foie gras フランス産フォアグラ炒飯	\$188
海膽海鮮炒飯 fried rice with sea urchin and seafood うに・海鮮炒飯	\$168
燒鰻魚薑飯 grilled eel on ginger rice 鰻・生姜ご飯丼	\$155
蒜片牛柳粒炒飯 fried rice with beef and garlic 牛肉にんにく炒飯	\$138
薄切牛肉飯 sliced beef on rice 牛丼	\$138
滑蛋豬扒飯 pork cutlet with egg on rice かつ丼	\$138
附黑麵豉湯 served with dark miso soup 味噌汁付き	

noodles
食事・麺類

麵

牛肉湯麵 sliced beef soup noodle 牛肉うどん	\$120
大蝦天婦羅湯麵 prawn tempura soup noodle 天ぷらうどん	\$120
海鮮湯麵 seafood soup noodle 海鮮うどん	\$120
野菜湯麵 vegetable soup noodle 野菜うどん	\$105
冷稻庭烏冬 cold inaniwa udon 冷し稲庭うどん	\$108
冷蕎麥麵 cold rye noodle ざるそば	\$98
雜錦鍋仔烏冬 (牛肉・大蝦天婦羅・蛋) hot pot udon (sliced beef . prawn tempura . egg) 鍋焼きうどん (牛肉、海老天ぷら、卵)	\$142
豬軟骨湯拉麵 ramen with soft pork bone in pork bone soup 豚軟骨ラーメンとんこつ味	\$142
牛肉生薑燒辣湯拉麵 ramen with sliced beef with ginger sauce in spicy soup 牛肉生姜焼きピリ辛ラーメン	\$142
煎雞扒芝麻汁冷烏冬 cold udon with pan fried chicken steak in sesame sauce 鶏肉冷しうどん・胡麻ソース	\$142

麵類可選擇：烏冬・蕎麥麵・稻庭烏冬

稻庭烏冬另加 \$20

noodle choices : udon . rye noodle . inaniwa udon

additional \$20 for inaniwa udon

麵は うどん、そば、稲庭うどんからお選びいただけます。

稲庭うどんのみ 追加料金\$20

dessert
デザート
甜品

- 藍梅千層・紅莓雪糕 \$68
blueberry crispy layers . raspberry ice cream
ブルーベリーミルフィーユ、ラズベリーアイスクリーム添え
- 心太軟・雲呢拿雪糕 \$68
soft chocolate pudding . vanilla ice cream
ソフトチョコレートプリン、バニラアイスクリーム添え
- 沖繩風冷製焗椰子布甸・紅豆雪糕 \$68
okinawa coconut pudding . red bean ice cream
沖繩ココナッツプリン、小豆アイスクリーム添え
- 暖香蕉撻・檸檬雪糕 \$65
warm banana tart . lemon ice cream
温かいバナナタルト、レモンアイスクリーム添え
- 花生拖肥雪糕凍餅・紅豆雪糕 \$65
peanut semifreddo . red bean ice cream
ピーナッツセミフレッド、小豆アイスクリーム添え
- 朝比奈抹茶奶凍・紅豆忌廉汁・黑芝麻雪糕 \$63
green tea panna cotta . red bean cream sauce . black sesame ice cream
抹茶パannaコッタ、小豆クリームソース、ごまアイスクリーム添え
- 法式薑汁燉蛋・綠茶雪糕 \$63
ginger crème brulee . green tea ice cream
ジンジャークリームブリュレ、抹茶アイスクリーム添え
- 雪糕 (檸檬 / 黑芝麻 / 紅豆 / 綠茶 / 紅莓 / 雲呢拿) \$38
ice cream (lemon / black sesame / red bean / green tea / raspberry / vanilla)
アイスクリーム (レモン / ごま / あずき / 抹茶 / ラズベリー / バニラ)

咖啡 · 茶
Coffee · tea
コーヒー · 紅茶

	熱 hot	冷 cold
特濃咖啡 espresso エスプレッソ	\$38	
咖啡 coffee レギュラーコーヒー	\$45	\$48
英式紅茶, 茉莉花茶 english breakfast tea, jasmine tea イングリッシュブレックファストティー、ジャスミンティー	\$45	
檸檬茶 lemon tea レモンティー	\$45	\$48