



ROBATAYAKI

			お造り	寿司
			Sashimi	Sushi
			魚生	壽司

季節の魚	Daily Live Seasonal Fish	時令鮮魚	\$300 up	
活鮑	Live abalone	鮑魚	\$900	
活伊勢海老	Live lobster	活伊勢海老	\$1,480	
北海道バフンウニ	Hokkaido bafun sea urchin	北海道馬糞海膽	\$600 up	\$400 up
宮崎牛肉A4	Miyazaki beef A4 (200g)	宮崎牛肉A4 (200g)	\$560	
うに	Sea urchin	海膽	\$300 up	\$200 up
ミル貝	Geoduck clam	象拔蚌	\$320	
とろ	Fatty tuna	金槍魚腩	\$480	\$280
まぐろ	Red tuna	金槍魚	\$280	\$160
はまち	Hamachi	油甘魚	\$220	\$120
サーモン	Salmon	三文魚	\$220	\$100
牡丹海老	Sweet prawns	牡丹蝦	\$360	\$180
甘海老	Sweet shrimps	甜蝦	\$200	\$90
帆立貝	Scallop	帆立貝肉	\$200	\$200
蛸	Octopus	八爪魚	\$120	\$60
盛り合せ (極上)	Assorted supreme	極上時令六點盛	\$1,380	
盛り合せ (特上)	Assorted deluxe	特上時令六點盛	\$1,080	
盛り合せ (寿司)	Assorted sushi	壽司時令六點盛		\$580

			手卷	卷物
			Hand Roll	Rolls
			手卷	卷物

北海道バフンウニ	Hokkaido bafun sea urchin	北海道馬糞海膽	\$400 up	
うに	Sea urchin	海膽	\$200 up	
とろ	Fatty tuna	金槍魚腩	\$280	\$280
まぐろ	Red tuna	金槍魚	\$160	\$140
はまち	Hamachi	油甘魚	\$120	\$100
サーモン	Salmon	三文魚	\$100	\$100
牡丹海老	Sweet prawns	牡丹蝦	\$160	\$160
甘海老	Sweet shrimps	甜蝦	\$100	\$100
胡瓜卷	Cucumber	河童卷	\$60	\$60
カニの卵	Crab roe	蟹籽	\$60	\$60
いくら	Salmon roe	三文魚籽	\$90	\$90
カリフォルニア卷	California roll	加州卷	\$100	\$100

## サラダ Salads 沙律

海藻サラダ	Fresh seaweed salad	海藻沙律	\$80
野菜サラダ	Mixed salad	雜菜沙律	\$80
カニ卵サラダ	Crab roe salad	蟹籽沙律	\$100
チキンサラダ	Fidori chicken salad	地雞沙律	\$140

## 汁物 Soups 湯

季節の味噌汁	Seasonal miso soup	麵豉湯	\$80
土瓶蒸し	Clear soup in teapot	茶壺清湯	\$120

## 一品料理 Side Dishes 一品料理

えだまめ	Green soybeans	枝豆	\$80
小磯煮鮑	Braised Japanese abalone	磯煮小鮑魚	\$100
辛子明太子	Spicy fish roe	辣魚子	\$120
揚げ出し豆腐	Deep fried bean curd	炸豆腐	\$80
雲丹茶碗蒸し	Steamed egg with sea urchin	海膽燉蛋	\$160

## 天婦羅 Tempura 天婦羅

天婦羅盛り合せ	Assorted tempura	蝦及蔬菜天婦羅拼盤	\$340
海老天婦羅	Tempura prawns	蝦天婦羅	\$300
帆立貝天婦羅	Tempura scallops	帆立貝天婦羅	\$180
野菜天婦羅	Tempura vegetables	雜錦蔬菜天婦羅	\$160
さつまいも / 南瓜天婦羅	Tempura sweet potato/ pumpkin	蕃薯天婦羅 / 南瓜天婦羅	\$160
蟹から揚	Soft shell crab	軟殼蟹	\$100

## 炉端焼 - おつまみ Robatayaki - Snacks 燒烤 - 佐酒小吃

ふぐ	Dried blowfish	河豚乾	\$120
エイヒレ	Dried skate's fin	鱈魚乾	\$100
しらす干	Dried noodlefish	白飯魚乾	\$80
焼たら	Dried stockfish	鱈魚乾	\$80
辛子明太子	Spicy fish roe	辣魚子	\$120
牛タン	Ox-tongue	牛舌	\$120
砂肝	Chicken kidneys	雞腎	\$90
自家製鶏ひき肉	Homemade minced chicken	自家製免治雞肉	\$80
鶏ひき肉の串	Minced chicken skewers	免治雞肉串燒	\$80
鳥皮	Chicken skin	雞皮	\$60
なんこつ	Chicken leg joint	雞軟骨	\$60
明太子手羽先	Chicken wings with spicy fish roe	辣魚子釀雞翼	\$120
地鶏串	Chicken yakitori	地雞串燒	\$120
手羽先	Chicken wings	雞翼	\$120
鴨胸肉の煙製	Smoked duck breast	煙鴨胸	\$100
ししやも	Roe fish	多春魚	\$80
うずら卵	Quail eggs	鵪鶉蛋	\$60
さつま揚	Fish cake	魚餅	\$60
厚揚豆腐	Bean curd	豆腐	\$60
鴨タン	Duck tongue	鴨舌	\$140
フォアグラ	Duck foie gras	鴨肝	\$290
豚の首	Pork neck	豬頸肉	\$90
もち焼	Rice cake	年糕	\$60
チーズもち焼	Rice cake with cheese	芝士年糕	\$60

## 炉端焼 - 野菜 Robatayaki - Vegetables 燒烤 - 蔬菜

生銀杏塩焼	Fresh Japanese ginkgo	日本銀杏	\$120
とうもろこし	Corn on the cob	粟米	\$60
春菊	Chrysanthemum greens	博多春菊	\$120
とうみょう	Japanese snow pea leaves	日本豆苗	\$100
ほうれん草	Japanese spinach	日本菠菜	\$120
アスパラガス	Asparagus	蘆筍	\$100
しいたけ	Shiitake mushrooms	冬菇	\$60
えのき	Golden mushrooms	金菇	\$60
しめじ	Shimeji mushrooms	本菇	\$60
ゴーヤ	Japanese bitter melon	日本苦瓜	\$120
千両ナス	Senryou eggplant	千両茄子	\$120
ネギ	Japanese Leek	長葱	\$60
シシトウ	Shishitou	青椒	\$60
オクラ	Okra	秋葵	\$60
にんにく	Garlic	蒜頭	\$60
さつまいも	Japanese sweet potato	日本蕃薯	\$60
じゃがいも	Potato	馬鈴薯	\$60
季節の野菜	Seasonal vegetable	時令蔬菜	\$100
ロメイン・レタス	Romaine lettuce	羅馬生菜	\$100
リーフレタス	Leaf lettuce	油麥菜	\$100

## 炉端焼 - 肉類 Robatayaki - Meats 燒烤 - 肉

宮崎牛肉 A4	Miyazaki beef steak A4	宮崎牛肉 A4 (200g)	\$560
M7 オーストラリア	Australian Wagyu M9	澳洲和牛 (280g)	\$560
米国牛肉網焼	U.S. rib eye steak	美國特級肉眼扒 (300g)	\$380
ラム	Lamb cutlets	羊架	\$380
黒豚バラ焼	Kurobuta pork belly	黒豚腩肉	\$260
地鶏照焼	Jidori chicken	走地雞扒	\$240
スペインのイベリコ豚	Spanish Iberico pork collar	西班牙伊比利亞黑毛豬	\$260

## 炉端焼 - 海鮮 Robatayaki - Seafood 燒烤 - 海鮮

活伊勢海老	Live lobster	活伊勢海老	\$1,480
喜知次塩焼	Japanese kinki fish	喜知次	\$1,200
アラスカ蟹	Alaskan crab	阿拉斯加蟹	\$380
活ボストン伊勢海老	Live boston lobster	波士頓龍蝦	\$280
殻付帆立貝	Scallop in shell	殻付帆立貝	\$160
殻付岩がき	Fresh oyster (seasonal)	時令生蠔	\$100
車海老塩焼	King prawn	大蝦	\$280
いか姿焼	Cuttle fish	魷魚	\$160
銀鱈西京焼	Cod fish	西京銀鱈魚	\$240
さんま	Pacific saury	秋刀魚	\$220
鰻蒲焼	Eel	鰻魚	\$180
サバ	Mackerel	鯖魚	\$140
活鰻串	Live eel skewers	活鰻魚串燒	\$160
浜町頭塩焼	Yellow tail head	油甘魚頭	\$480
鮭頭塩焼	Salmon head	三文魚頭	\$260

お食事  
Noodles and Rice  
麵及飯

天婦羅稲庭うどん	Jnaniwa udon with tempura shrimps and vegetables	炸蝦及雜菜稻庭烏冬	\$200
牛肉稲庭うどん	Jnaniwa udon with beef	牛肉稻庭烏冬	\$140
野菜稲庭うどん	Jnaniwa udon with vegetables	雜菜稻庭烏冬	\$90
ざる稲庭うどん	Cold inaniwa udon	冷稻庭烏冬	\$80
かけ稲庭うどん	Jnaniwa udon	稻庭烏冬	\$80
天ぷらエビと野菜のそば	Soba with tempura shrimps and vegetables	炸蝦及雜菜蕎麥麵	\$160
牛肉そば	Soba with beef	牛肉蕎麥麵	\$100
野菜入りそば	Soba with vegetables	雜菜蕎麥麵	\$70
冷たいそば	Cold soba	冷蕎麥麵	\$60
蕎麥	Soba	蕎麥麵	\$60
鮭おにぎり	Rice ball with salmon	三文魚飯團	\$80
梅おにぎり	Rice ball with dried plum	梅飯團	\$80
おにぎり	Rice ball	飯團	\$60
ご飯	Japanese rice	日本珍珠白飯	\$30



デザート  
Desserts  
甜品

胡麻プリン	Sesame pudding	芝麻布甸	\$80
バラはくとうロールケーキ	Rose white peach roll	玫瑰白桃卷	\$80
パイナップルシャーベット	Italian Pineapple sherbet	意大利菠蘿雪葩	\$80
ココナッツアイスクリーム	Italian Coconut ice-cream	意大利椰子雪糕	\$80
胡麻アイスクリーム	Sesame ice-cream	芝麻雪糕	\$60
抹茶アイスクリーム	Green tea ice-cream	綠茶雪糕	\$60

コーヒー & ティー  
Coffee & Tea  
咖啡及茶

Café latte	鮮奶咖啡	\$66
Cappuccino, double espresso	泡沫咖啡、雙份特濃咖啡	\$66
Coffee, espresso	咖啡、特濃咖啡	\$62
Earl Grey, English breakfast tea, iced tea, jasmine tea	伯爵紅茶、英式紅茶、凍檸檬茶、茉莉花茶	\$62