



ROBATAYAKI

お造り
Sashimi
魚生

寿司
Sushi
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
はまら	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

Our menu items are available in smaller portion sizes. Please inform your server prior to ordering

我們的菜單可提供份量減少之選擇。請於點菜時通知服務員，以便作出妥善安排

Availability is subject to daily market choice 食物供應視乎每天市場選擇 All prices are subject to 10% service charge 所有價目另加一服務費

Please do not hesitate to notify our servers of any allergies or dietary requirements 如對某種食物過敏或有任何飲食需求，請通知我們的服務員

手卷
Hand Roll
手卷

卷物
Rolls
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
はまら	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

Our menu items are available in smaller portion sizes. Please inform your server prior to ordering

我們的菜單可提供份量減少之選擇。請於點菜時通知服務員，以便作出妥善安排

Availability is subject to daily market choice 食物供應視乎每天市場選擇 All prices are subject to 10% service charge 所有價目另加一服務費

Please do not hesitate to notify our servers of any allergies or dietary requirements 如對某種食物過敏或有任何飲食需求，請通知我們的服務員

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

Our menu items are available in smaller portion sizes. Please inform your server prior to ordering.

我們的菜單可提供份量減少之選擇。請於點菜時通知服務員，以便作出妥善安排。

Availability is subject to daily market choice 食物供應視乎每天市場選擇 All prices are subject to 10% service charge 所有價目另加一服務費

Please do not hesitate to notify our servers of any allergies or dietary requirements 如對某種食物過敏或有任何飲食需求，請通知我們的服務員

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

Our menu items are available in smaller portion sizes. Please inform your server prior to ordering.

我們的菜單可提供份量減少之選擇。請於點茶時通知服務員，以便作出妥善安排。

Availability is subject to daily market choice 食物供應視乎每天市場選擇 All prices are subject to 10% service charge 所有價目另加一服務費

Please do not hesitate to notify our servers of any allergies or dietary requirements 如對某種食物過敏或有任何飲食需求，請通知我們的服務員

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

Our menu items are available in smaller portion sizes. Please inform your server prior to ordering.

我們的菜單可提供份量減少之選擇。請於點菜時通知服務員，以便作出妥善安排。

Availability is subject to daily market choice 食物供應視乎每天市場選擇 All prices are subject to 10% service charge 所有價目另加一服務費

Please do not hesitate to notify our servers of any allergies or dietary requirements 如對某種食物過敏或有任何飲食需求，請通知我們的服務員

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
M9 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 kinky 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

Our menu items are available in smaller portion sizes. Please inform your server prior to ordering

我們的菜單可提供份量減少之選擇。請於點菜時通知服務員，以便作出妥善安排

Availability is subject to daily market choice 食物供應視乎每天市場選擇 All prices are subject to 10% service charge 所有價目另加一服務費

Please do not hesitate to notify our servers of any allergies or dietary requirements 如對某種食物過敏或有任何飲食需求，請通知我們的服務員

お食事 Noodles and Rice 麵及飯

天婦羅稻庭うどん	Jnaniwa udon with tempura shrimps and vegetables	炸蝦及雜菜稻庭烏冬	\$200
牛肉稻庭うどん	Jnaniwa udon with beef	牛肉稻庭烏冬	\$140
野菜稻庭うどん	Jnaniwa udon with vegetables	雜菜稻庭烏冬	\$90
ざる稻庭うどん	Cold inaniwa udon	冷稻庭烏冬	\$80
かけ稻庭うどん	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

Our menu items are available in smaller portion sizes. Please inform your server prior to ordering

我們的菜單可提供份量減少之選擇。請於點菜時通知服務員，以便作出妥善安排

Availability is subject to daily market choice 食物供應視乎每天市場選擇 All prices are subject to 10% service charge 所有價目另加一服務費

Please do not hesitate to notify our servers of any allergies or dietary requirements 如對某種食物過敏或有任何飲食需求，請通知我們的服務員

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

Our menu items are available in smaller portion sizes. Please inform your server prior to ordering.

我們的菜單可提供份量減少之選擇。請於點茶時通知服務員，以便作出妥善安排。

Availability is subject to daily market choice 食物供應視乎每天市場選擇 All prices are subject to 10% service charge 所有價目另加一服務費

Please do not hesitate to notify our servers of any allergies or dietary requirements 如對某種食物過敏或有任何飲食需求，請通知我們的服務員