

# 鉄板焼二人前コース

## 鐵板燒二人套餐

T Teppanyaki Sets for Two Persons

HK\$

Regular /  
Go Royal Gold  
Members

### 活アワビ、伊勢エビ、飛驒A5和牛セット

#### 活鮑魚、伊勢海老、飛驒A5和牛套餐

Live Abalone, Live Lobster and Hida A5 Wagyu Set

4,288

季節野菜サラダ、活アワビ(1匹)、活伊勢エビ(1匹)、  
飛驒A5和牛うす(4枚)/あつ焼(140g)、野菜いため、みそ汁、  
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、デザート

/ 3,500

季節野菜沙律、原隻活鮑魚(1隻)、原隻活龍蝦(1隻)、  
飛驒A5和牛薄焼(4片) 或 厚焼(140克)、炒野菜、味噌湯、  
煙肉櫻花蝦炒飯 或 野菜炒手打烏冬、甜品

Seasonal Vegetable Salad, Whole Live Abalone (1 pc), Whole Live Lobster (1 pc),  
Hida A5 Wagyu Slices (4 pcs) or Steak (140g), Mixed Vegetables, Miso Soup,  
Fried Rice with Bacon and Sakura Shrimp or Fried Handmade Udon with Vegetables, Dessert

### 活ボストンロブスター、飛驒A5和牛セット

#### 活波士頓龍蝦、飛驒A5和牛套餐

Live Boston Lobster and Hida A5 Wagyu Set

2,888

季節野菜サラダ、活ボストンロブスター(2匹)、フオアグラ(2枚)、  
飛驒A5和牛うす(4枚)/あつ焼(140g)、野菜いため、みそ汁、  
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、デザート

/2,350

季節野菜沙律、活波士頓龍蝦(2隻)、鴨肝(2件)、  
飛驒A5和牛薄焼(4片) 或 厚焼(140克)、炒野菜、味噌湯、  
煙肉櫻花蝦炒飯 或 野菜炒手打烏冬、甜品

Seasonal Vegetable Salad, Live Boston Lobster (2 pcs), Duck Foie Gras (2 pcs),  
Hida A5 Wagyu Slices (4 pcs) or Steak (140g), Mixed Vegetables, Miso Soup,  
Fried Rice with Bacon and Sakura Shrimp or Fried Handmade Udon with Vegetables, Dessert

上記メニューをご注文いただくと、日本酒ボトルを10%割引にてお楽しみいただけます

凡惠顧以上鐵板燒套餐，樽裝清酒可享有9折優惠

Enjoy 10% discount on Japanese bottled sake upon patronage of above menus

另加一服務費(以原價計算)

Subject to 10% service charge (based on original prices)

如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員

Please advise our staff of any food allergies

# 鉄板焼二人前コース

## 鐵板燒二人套餐

Teppanyaki Sets for Two Persons

HK\$

Regular /  
Go Royal Gold  
Members

### 鮑魚、鹿兒島A3和牛セット

#### 鮑魚、鹿兒島日本A3和牛套餐

Live Abalone and Kagoshima A3 Wagyu Beef Set

2,488

季節野菜サラダ、活アワビ(1匹)、蛤酒蒸し(8個)、  
鹿兒島A3和牛肉うす(4枚)/あつ焼(140g)、野菜いため、みそ汁、  
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、デザート

/2,020

季節野菜沙律、原隻活鮑魚(1隻)、清酒煮蜆(8隻)、  
鹿兒島A3和牛肉薄焼(4片)或厚焼(140克)、炒野菜、味噌湯、  
煙肉櫻花蝦炒飯 或 野菜炒手打烏冬、甜品

Seasonal Vegetable Salad, Live Abalone (1 pc), Stewed Hard Clam with Japanese Sake (8 pcs),  
Kagoshima A3 Wagyu Beef Slices (4 pcs) or Steak (140g), Mixed Vegetables, Miso Soup,  
Fried Rice with Bacon and Sakura Shrimp or Fried Handmade Udon with Vegetables, Dessert

### 伊勢海老、米國アングス牛セット

#### 伊勢海老、美國安格斯牛肉套餐

Live Lobster and US Angus Beef Set

2,288

季節野菜サラダ、活伊勢エビ(1匹)、ホタテ貝(3枚)、  
米國アングス牛肉うす(6枚)/あつ焼(140g)、野菜いため、みそ汁、  
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、デザート

/1,860

季節野菜沙律、原隻活龍蝦(1隻)、帶子(3隻)、  
美國安格斯牛肉薄焼(6片)或厚焼(140克)、炒野菜、味噌湯、  
煙肉櫻花蝦炒飯 或 野菜炒手打烏冬、甜品

Seasonal Vegetable Salad, Live Lobster (1 pc), Scallop (3 pcs),  
US Angus Beef Slices (6 pcs) or Steak (140g), Mixed Vegetables, Miso Soup,  
Fried Rice with Bacon and Sakura Shrimp or Fried Handmade Udon with Vegetables, Dessert

上記メニューをご注文いただくと、日本酒ボトルを10%割引にてお楽しみいただけます

凡惠顧以上鐵板燒套餐，樽裝清酒可享有9折優惠

Enjoy 10% discount on Japanese bottled sake upon patronage of above menus

另加一服務費(以原價計算)

Subject to 10% service charge (based on original prices)

如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員

Please advise our staff of any food allergies

# 鉄板焼一人前コース

## 鐵板燒一人套餐

Tteppanyaki Set for One Person

HK\$

Regular /  
Go Royal Gold  
Members

### 海鮮セット (一人前)

#### 海鮮套餐 (1位用)

Seafood Set (for One Person)

888

/720

季節野菜サラダ、北海道タラバガニ足(140g)、  
アワビ(1匹)、銀だら(1枚)、野菜いため、みそ汁、  
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、デザート

季節野菜沙律、北海道鱈場蟹脚(140克)、  
孔雀鮑魚(1隻)、銀鱈魚(1片)、炒野菜、味噌湯、  
煙肉櫻花蝦炒飯 或 野菜炒手打烏冬、甜品

Seasonal Vegetable Salad, Hokkaido Taraba Crab Leg (140g),  
South Africa Abalone (1 pc), Silver Cod(1 pc), Mixed Vegetables, Miso Soup,  
Fried Rice with Bacon and Sakura Shrimp or Fried Handmade Udon with Vegetables, Dessert

開瓶費(每支)

Corkage Fee (Per Bottle)

淨價HK\$300 net (酒 Wines)

淨價HK\$500 net (烈酒 Spirits)

切餅費(每個)

Cake-cutting Fee (Per Cake)

淨價HK\$200 net (1-3 磅 pounds)

淨價HK\$500 net (4磅或以上 4+ pounds)

上記メニューをご注文いただくと、日本酒ボトルを10%割引にてお楽しみいただけます  
凡惠顧以上鐵板燒套餐，樽裝清酒可享有9折優惠  
Enjoy 10% discount on Japanese bottled sake upon patronage of above menus

另加一服務費(以原價計算)  
Subject to 10% service charge (based on original prices)  
如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員  
Please advise our staff of any food allergies

# 鉄板焼肉り

## 鐵板燒肉類

Teppanyaki Meat

---

	HK\$
日本飛驒和牛厚焼(200g) 日本飛驒和牛厚焼(200克) Japanese Hida Wagyu Beef Steak (200g)	1,880
日本A5和牛厚焼(200g) 日本A5和牛厚焼(200克) Japanese A5 Wagyu Beef Steak (200g)	1,680
日本A3和牛厚焼(200g) 日本A3和牛厚焼(200克) Japanese A3 Wagyu Beef Steak (200g)	1,180
日本A3和牛うす焼 (6枚) 日本A3和牛薄焼(6片) Japanese A3 Wagyu Beef Slices (6 pcs)	988
特撰米國牛肉あつ焼(200g) 特級美國牛肉厚焼(200克) U.S Beef Steak (200g)	788
特撰米國牛肉うす焼 (6枚) 特級美國牛肉薄焼(6片) U.S Beef Slices (6 pcs)	688
羊ラム焼 (2枚) 羊鞍(2件) Lamb Chop (2 pcs)	338
豚肉うす焼 (8枚) 猪肉薄焼(8片) Pork Slices (8 pcs)	318
鳥肉(日本産) 日本雞肉 Japanese Chicken Meat	268

另加一服務費(以原價計算) Subject to 10% service charge (based on original prices)  
如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

# 鉄板焼魚介類

## 鐵板燒海鮮

Teppanyaki Seafood

	HK\$
活伊勢エビ 龍蝦 Lobster	時價 Seasonal Price
活アワビ 鮑魚 Abalone	時價 Seasonal Price
ボストンロブスター 波士頓龍蝦 Boston Lobster	480
銀だら鍋煮 鍋煮銀鱈魚 Stewed Silver Cod	328
フオアグラ 鴨肝 Duck Foie Gras	308
銀だら (1枚) 銀鱈魚 (1件) Silver Cod (1 pc)	298
広島カキ (6コ) 日本廣島蠔 (6隻) Japanese Hiroshima Oyster (6 pcs)	268
鮭 (2枚) 三文魚 (2件) Salmon (2 pcs)	258
蛤酒蒸し 清酒煮蜆 Stewed Hard Clam in Japanese Sake	228
車海老 (1コ) 大蝦 (1隻) King Prawn (1 pc)	198
ホタテ (2コ) 帶子 (2隻) Scallop (2 pcs)	168

另加一服務費(以原價計算) Subject to 10% service charge (based on original prices)  
如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

# 鉄板焼野菜、焼めし、焼うどん

## 鐵板燒野菜、炒飯及烏冬

Teppanyaki Vegetables, Rice and Udon

	HK\$
櫻田焼めし 櫻田炒飯(和牛肉・櫻花蝦・黑松露) Sakurada Fried Rice (Wagyu Beef, Sakura Shrimp and Truffle Miso)	318
うに焼めし 海膽炒飯 Sea Urchin Fried Rice	298
焼きめし(牛肉又はベーコン) 炒飯(牛肉或煙肉) Fried Rice (Beef or Bacon)	238
焼きうどん(鳥肉/豚肉又は+\$50和牛) 炒烏冬(雞肉 或 豚肉 或 +\$50日本和牛) Fried Udon (Chicken or Pork or +\$50 Japanese Wagyu)	238
野菜焼きめし/焼きうどん 野菜炒飯/炒烏冬 Mixed Vegetables Fried Rice / Fried Udon	208
かぼちゃ 日本南瓜 Japanese Pumpkin	188
さつま芋 日本蕃薯 Japanese Sweet Potato	188
きのこ炒め 炒野菌 Mixed Mushrooms	188
野菜炒め 炒野菜 Mixed Vegetables	168
とうふ 豆腐 Bean Curd	168

另加一服務費(以原價計算) Subject to 10% service charge (based on original prices)  
如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

# 刺身

## 魚生 Sashimi

	HK\$
季節水產刺身盛合せ(10種類, 各4枚) 季節水產雜錦魚生拼盤 (10種, 各4片) Seasonal Assorted Sashimi (10 kinds, 4 pcs each)	1,680
特上刺身盛合せ(8種類, 各3枚) 特上雜錦魚生拼盤 (8種, 各3片) Deluxe Assorted Sashimi (8 kinds, 3 pcs each)	980
刺身盛合せ(6種類, 各2枚) 雜錦魚生拼盤 (6種, 各2片) Assorted Sashimi (6 kinds, 2 pcs each)	680
日本和牛肉刺身(15枚) 日本和牛肉刺身 (15片) Japanese Waygu Beef Sashimi (15 pcs)	680
日本うに 日本海膽 Japanese Sea Urchin	780
大とろ(3枚) 大吞拿魚腩 (3片) O-Toro (3 pcs)	480
中とろ(3枚) 中吞拿魚腩 (3片) Chu-Toro (3 pcs)	380
まぐろ(3枚) 吞拿魚背 (3片) Akami (3 pcs)	240
はまち(3枚) 油甘魚 (3片) Yellowtail (3 pcs)	180
牡丹エビ(1枚) 牡丹蝦 (3件) Botan Shrimp (3 pcs)	140
甘エビ(3枚) 甜蝦 (3件) Sweet Shrimp (3 pcs)	135
鮭(3枚) 三文魚 (3片) Salmon (3 pcs)	130
帆立貝(1枚) 帶子 (3片) Scallop (3 pcs)	130

另加一服務費(以原價計算) Subject to 10% service charge (based on original prices)  
如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

# 前菜/サラダ

## 前菜 / 沙律 Appetizers and Salads

	HK\$
生野菜サラダ 野菜沙律 Vegetable Salad	198
かに子サラダ 蟹籽沙律 Crab Roe Salad	158
新香盛合せ 雜錦醃菜 Assorted Pickles	158
鮭腹身塩焼き 鹽燒三文魚腩 Grilled Salmon Belly with Salt	158
ふぐ味醃干 味淋魚干 Grilled Dried Pufferfish	148
焼きタラ棒 燒鱈魚干 Grilled Dried Cod Sheet	148
揚げ餃子 炸餃子 Deep-fried Dumplings	148
ぎんなん揚げ 炸銀杏 Deep-fried Ginkgo	148
だし巻 日式煎蛋件 Pan-fried Egg Roll	148
枝豆 毛豆 Boiled Soya Bean	138
茶わん蒸し 蒸蛋 Egg Custard	128

另加一服務費(以原價計算) Subject to 10% service charge (based on original prices)  
如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies



# 壽司、炙り壽司


## 壽司、火炙壽司 Sushi and Seared Sushi

	HK\$
季節壽司盛合せ (16貫・卷物1本) 季節雜錦壽司拼盤 (16件及卷物1件) Seasonal Assorted Sushi (16 pcs of sushi & 1 pc of sushi roll)	1,280
壽司盛合せ (8貫・卷物1本) 雜錦壽司拼盤 (8件及卷物1件) Deluxe Assorted Sushi (8 pcs of sushi & 1 pc of sushi roll)	680
日本うに 日本海膽 Japanese Sea Urchin	280
大とろ(1コ) 大吞拿魚腩 (1件)  O-Toro (1 pc)	170
中とろ(1コ) 中吞拿魚腩 (1件)  Chu-Toro (1 pc)	150
牡丹エビ(1コ) 牡丹蝦 (1件) Botan Shrimp (1 pc)	150
帆立貝(1コ) 帶子 (1件)  Scallop (1 pc)	140
和牛(1コ) 和牛 (1件)  Wagyu Beef (1 pc)	120
まぐろ(1コ) 吞拿魚背 (1件)  Akami (1 pc)	90
甘エビ(1コ) 甜蝦 (1件) Sweet Shrimp (1 pc)	90
いくら(1コ) 三文魚籽 (1件) Salmon Roe (1 pc)	90
穴子(1コ) 海鰻 (1件) Sea Eel (1 pc)	90
平目翅(1コ) 左口魚翅 (1件)  Flounder Fin (1 pc)	80

 可選作火炙壽司 Optional as Seared Sushi

另加一服務費(以原價計算) Subject to 10% service charge (based on original prices)  
如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

HK\$

鰻(1コ)	
鰻魚 (1件)	70
Eel (1 pc)	
はまち(1コ)	
油甘魚 (1件) 	70
Yellowtail (1 pc)	
鮭(1コ)	
三文魚 (1件) 	60
Salmon (1 pc)	
たこ(1コ)	
八爪魚 (1件)	60
Octopus (1 pc)	
かに子(1コ)	
蟹籽 (1件)	60
Crab Roe (1 pc)	

 可選作火炙壽司 Optional as Seared Sushi

## 卷物、御卷物

### 卷物、特式卷物 Sushi Rolls

	手卷 Hand Roll	卷 Roll
日本うに巻 日本海膽卷 Japanese Sea Urchin Roll	300	380
ねぎとろ巻 葱吞拿魚腩卷 Tuna Belly with Spring Onion Roll	200	280
車海老天婦羅卷 大蝦天婦羅卷 Prawn Tempura Roll	130	270
重がに巻 炸軟殼蟹牛油果卷 Soft Shell Crab with Avocado Roll	120	260
鉄火巻 吞拿魚背卷 Lean Tuna Roll	120	220
スパイシーツナロール 辣吞拿魚卷 Spicy Tuna Roll	110	250
カリフォルニア反巻 加州反卷 California Roll Inside-out	100	220
鰻巻 鰻魚卷 Eel Roll	100	160
鮭巻 三文魚卷 Salmon Roll	90	150
三色ロール 三色小卷 (雞蛋・青瓜・蟹柳) Mixed Roll (Egg, Cucumber and Crab Sticks)	—	180

另加一服務費(以原價計算) Subject to 10% service charge (based on original prices)  
如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

# 炉端焼

## 爐端燒

Robatayaki

---

	HK\$
飯かぶと塩焼 鹽燒油甘魚頭 Grilled Yellowtail Head with Salt	408
鮭かぶと塩焼 鹽燒三文魚頭 Grilled Salmon Head with Salt	308
銀だら西京焼(1枚) 銀鱈魚西京燒 (1件) Grilled Cod Fish with Soya Bean Paste (1 pc)	298
鰻かば焼 蒲燒鰻魚 Grilled Eel	298
さば塩焼 鹽燒鯖魚 Grilled Mackerel with Salt	188
手羽塩焼(日本産)(3本) 鹽燒日本雞翼 (3隻) Grilled Japanese Chicken Wings with Salt (3 pcs)	168
焼ししとう(10本) 燒日本青椒仔 (10隻) Grilled Japanese Shishito Pepper (10 pcs)	158
焼なす 燒茄子 Grilled Eggplant with Dried Bonito	138
牛タン塩焼(1串) 鹽燒牛舌 (1串) Grilled Ox Tongue with Salt (1 skewer)	98
やきとり(日本産)(1串) 燒京蔥日本雞肉 (1串) Japanese Chicken and Leek with Teriyaki Sauce (1 skewer)	88
なんこつ塩焼(1串) 鹽燒雞軟骨 (1串) Grilled Chicken Cartilage with Salt (1 skewer)	58

另加一服務費(以原價計算) Subject to 10% service charge (based on original prices)

如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

# フライ天婦羅、炸物

## 天婦羅、炸物 Tempura and Deep-fried Dishes

	HK\$
海老天婦羅盛り合わせ (海老3本、野菜5本) \$50で海老追加できます 雜錦炸蝦天婦羅 (蝦3隻, 野菜5件) +HK\$50另加炸蝦天婦羅(每隻) Assorted Tempura (Prawns 3 pcs, Vegetables 5 pcs) +\$50 for each extra Prawn Tempura	288
とんかつ (日本産) 吉列日本豬扒 Japanese Pork Cutlet	288
広島カキフライ (6コ) 吉列廣島炸蠔 (6隻) Hiroshima Oyster Cutlet (6 pcs)	268
鳥の唐揚げ (日本産) 炸日本雞件 Deep-fried Japanese Chicken	208
野菜天婦羅盛り合わせ (野菜8本) 雜錦野菜天婦羅 (8件) Assorted Vegetables Tempura (8 pcs)	208
さつま芋天婦羅 (日本産) 日本蕃薯天婦羅 Japanese Yam Tempura	188
南瓜天婦羅 (日本産) 日本南瓜天婦羅 Japanese Pumpkin Tempura	188
土佐豆腐 木魚絲炸豆腐 Deep-fried Bean Curd	168

## 御碗

### 湯類 Soup

土瓶蒸し 海鮮小壺湯 Tea Pot Seafood Soup	128
鯛汁 鯛魚湯 Snapper Soup	108
味噌汁 味噌湯 Miso Soup	48

# うどん、そば

## 麵類 Noodles

---

	HK\$
牛肉稻庭うどん/手打うどん 牛肉稻庭烏冬/手打烏冬 Beef Inaniwa Udon / Handmade Udon in Soup	228
野菜稻庭うどん/手打うどん 野菜稻庭烏冬/手打烏冬 Vegetable Inaniwa Udon / Handmade Udon in Soup	178
稻庭うどん/手打うどん 清湯稻庭烏冬/手打烏冬 Plain Inaniwa udon / Handmade Udon in Soup	158
冷稻庭うどん/手打うどん 冷稻庭烏冬/手打烏冬 Chilled Inaniwa Udon / Handmade Udon	158
鯛汁ベースに替え 轉鯛魚湯底 Changing to Snapper Soup Base	+50

## 雑炊、ご飯

### 粥、飯 Congee and Rice

---

ボストンロブスター雑炊 波士頓龍蝦粥 Boston Lobster Congee	558
野菜雑炊 雜菜粥 Mixed Vegetables Congee	188
白ご飯 白飯 Steamed Rice	38

## 鍋物コース

### 鍋物套餐(二人前) Hot Pot for Two Persons

---

しゃぶしゃぶ(日本和牛肉 6枚、野菜、うどん) 清湯火鍋(日本和牛肉6片、雜菜及烏冬) Shabu Shabu (Japanese Wagyu Beef 6 pcs, Vegetables and Udon)	1,588
すきやき(日本和牛肉(6枚)、野菜、御飯) 汁煮火鍋(日本和牛肉6片、雜菜及白飯) Sukiyaki (Japanese Wagyu Beef 6 pcs, Vegetables and Rice)	1,588

# デザート

## 甜品 Dessert

	HK\$
日本メロン 日本蜜瓜 Japanese Melon	128
パイナップル シャーベット 菠蘿水果雪葩 Pineapple Fruit Sherbet	98
ココナッツ シャーベット 椰子水果雪葩 Coconut Fruit Sherbet	98
もも シャーベット 蜜桃水果雪葩 Peach Fruit Sherbet	98
りんご シャーベット 蘋果水果雪葩 Apple Fruit Sherbet	98
まっちゃ アイスクリーム 綠茶雪糕 Green Tea Ice-cream	68
黒ゴマ アイスクリーム 黑芝麻雪糕 Black Sesame Ice-cream	68
ほうじ アイスクリーム 焙茶雪糕 Roasted Green Tea Ice-cream	68
パイナップル アイスクリーム 菠蘿雪糕 Pineapple Ice-cream	68
小豆 アイスクリーム 紅豆雪糕 Red Bean Ice-cream	68
とうふ アイスクリーム 豆腐雪糕 Bean Curd Ice-cream	68
とうふ アイスクリーム 海鹽雪糕 Sea Salt Ice-cream	68
小豆クーキ (2枚) 紅豆餅 (2件) Red Bean Cake (2 pcs)	88

另加一服務費(以原價計算) Subject to 10% service charge (based on original prices)

如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies