

ANA TEN
OMAKASE
おまかせセット

天穴料理長發辦

前菜 APPETIZER

刺身 SASHIMI

(5種類 KINDS)

揚物 DEEP FRIED

蒸物 STEAMED

吸物 SOUP

焼物 GRILLED

寿司 SUSHI

(4種類 KINDS + 江戸前玉子 EDOMAE SUSHI EGG)

甘味 DESSERT

\$1,580
(8品/dishes)

加一服務費 10% Service Charge

前菜
·
酒肴

APPETIZER

前菜
·
小食



鮪たたきとキャビア
吞拿魚腩他他佐魚子醬
Fatty Tuna Tartare with Caviar



うにの出汁ゼリー
海膽配高湯啫喱
Sea Urchin with Broth Jelly

鮪たたきとキャビア \$388
吞拿魚腩他他佐魚子醬
Fatty Tuna Tartare with Caviar

うにの出汁ゼリー \$188
海膽配高湯啫喱
Sea Urchin with Broth Jelly



冷製フォアグラ (赤ワインソース)
冷製鵝肝佐紅酒汁
Foie Gras with Red Wine Sauce

北海道産えいひれの唐揚げ \$158
炸北海道魔鬼魚翅
Deep-fried Hokkaido Stingray Fin

冷製フォアグラ \$148
(赤ワインソース)
冷製鵝肝佐紅酒汁
Foie Gras with Red Wine Sauce



北海道産えいひれの唐揚げ
炸北海道魔鬼魚翅
Deep-fried Hokkaido Stingray Fin

ウニ温泉卵のトリュフ和え \$128
溫泉玉子
佐松露蘑菇凍海膽
Sea Urchin with Truffle, Mushroom & Soft Boiled Egg



ウニ温泉卵のトリュフ和え
溫泉玉子佐松露蘑菇凍海膽
Sea Urchin with Truffle, Mushroom & Soft Boiled Egg

炙りイカの海藻そうめん和え \$98
炙烏賊伴海草素麵
Flamed Squid
with Seaweed Noodle



炙りイカの海藻そうめん和え
炙烏賊伴海草素麵
Flamed Squid with Seaweed Noodle

広島産カキフライ \$98
廣島吉列蠔
Deep-fried Hiroshima Oyster

前菜・酒肴

APPETIZER

前菜・小食



スモーク塩静岡産高糖度トマト
静岡産高糖度蕃茄佐煙燻鹽
Shizuoka Sweet Tomato with Smoked Salt



野菜の金山寺みそ和え
日本野菜佐金山寺味噌
Japanese Vegetable with Kinzanji Miso



ズワイガニともずくの酢物
松葉蟹肉水雲醋物
Matsuba Crab Meat & Noto Seaweed Pickles



ねぎトロライスクラッカ
葱吞拿魚腩薄脆 (2件)
Fatty Tuna with Rice Cracker (2 pcs)



ほたるいか沖漬け
螢光魷魚沖漬
Small Cuttlefish In Soy Sauce



ごぼう醤油漬け
牛蒡醤油漬
Pickled Burdock

スモーク塩静岡産
高糖度トマト
静岡産高糖度蕃茄
佐煙燻鹽
Shizuoka Sweet Tomato with
Smoked Salt \$88

野菜の金山寺みそ和え \$88
日本野菜佐金山寺味噌
Japanese Vegetable with Kinzanji Miso

ズワイガニと
もずくの酢物 \$88
松葉蟹肉水雲醋物
Matsuba Crab Meat
& Noto Seaweed Pickles

ふぐみりん干し \$78
焼雞泡魚乾
Grilled Dried Puffer Fish

ねぎトロライスクラッカ \$68
葱吞拿魚腩薄脆 (2件)
Fatty Tuna with Rice Cracker (2 pcs)

ほたるいか沖漬け \$68
螢光魷魚沖漬
Small Cuttlefish In Soy Sauce

らっきょう赤ワイン漬け \$58
紅酒蕃頭漬
Pickled Onion with Red Wine

えだまめ \$48
枝豆
Edamame

ごぼう醤油漬け \$48
牛蒡醤油漬
Pickled Burdock

サ
ラ
ダ SALADS
沙
律



ペストソースたこサラダ
香草汁八爪魚沙律
Green Salad with Octopus in Pesto Sauce



ずわいがに温泉サラダ
松葉蟹肉温泉玉子沙律
Matsuba Crab Meat with Onsen Egg Salad

ずわいがに温泉サラダ \$138
松葉蟹肉温泉玉子沙律
Matsuba Crab Meat
with Onsen Egg Salad

ペストソース \$128
たこサラダ
香草汁八爪魚沙律
Green Salad with Octopus
in Pesto Sauce



海の幸サラダ
海之幸沙律
Assorted Sashimi with Salad

海の幸サラダ \$128
海之幸沙律
Assorted Sashimi with Salad



勘八刺身サラダ (ゆず酢)
章紅魚柚子酢沙律
Great Amberjack Sashimi with Salad in Yuzu Vinegar

勘八刺身サラダ (ゆず酢) \$118
章紅魚柚子酢沙律
Great Amberjack Sashimi
with Salad in Yuzu Vinegar

日本産 \$98
トマトと水菜サラダ
日本温室番茄水菜沙律
Japanese Tomato & Mizuna Salad



日本産トマトと水菜サラダ
日本温室番茄水菜沙律
Japanese Tomato & Mizuna Salad

海ぶどう海藻サラダ \$98
海葡萄海草沙律
Green Caviar & Seaweed Salad



海ぶどう海藻サラダ
海葡萄海草沙律
Green Caviar & Seaweed Salad



DELUXE ASSORTED
SASHIMI PLATTER

特上刺身拼盤

特上刺身盛り合わせ

\$568
(9 款/kinds)

DELUXE ASSORTED SUSHI PLATTER

特上壽司拼盤

特上壽司盛り合わせ



\$438
(12 款/kinds)



炙りブルーロブスター \$488
ヴィネグレットソース
炙 藍龍蝦佐龍蝦油醋汁
Flamed Blue Lobster with Lobster Vinaigrette



生うにの佐賀和牛卷 \$218
佐賀和牛海膽卷
Sea Urchin Wrapped in Saga Beef



南高梅酢のフォアグラ \$248
とカンパチ薄切り
油甘魚薄切鵝肝粒佐南高梅醋醬
Thin Sliced Yellow Tail with Foie Gras Cube
on Nankō Plum Vinegar Sauce

創作刺身

CREATIVE
SASHIMI

新派刺身

スモーク鯖トロ \$328
黄身醤油ソース
煙燻大拖羅佐蛋香醬油
Smoked Fatty Tuna with Egg Yolk Sauce



キャビアあわび酒蒸し \$438
酒蒸鮑魚魚子醬佐烏魚子
Caviar on Steamed Abalone with Mullet Roe

刺身 ・ 壽司

SASHIMI SUSHI

及九州的優良食材，
專人挑選來自北海道
讓您品嚐極致日本原味。

刺身・壽司



日本産うに \$328 / 客Order (刺身Sashimi)
日本海膽 \$118 / 件Pc (壽司Sushi)
Japanese Sea Urchin



日本産うにの丘
日本海膽山丘
Japanese Sea Urchin Hill
(2.5倍盛 | 2客半份量 | 2.5 serving) \$598



鮪とろ(大/中)
吞拿魚腩(大/中)
Prime Fatty Tuna / Fatty Tuna \$448 (4片pcs)

● 刺身 Sashimi ● 壽司 Sushi



白身魚の薄造り
白身魚薄切
Thinly Sliced White Fish (10薄片pcs) \$188



飛驒牛寿司3点とエビ煎餅 \$248
3件飛驒牛壽司蝦片盛
Hida Beef Sushi (3 Pcs) on Shrimp Cracker



日本産黒毛和牛刺身 \$328
日本黒毛和牛刺身
Japanese Black Wagyu Sashimi
(6片pcs)

刺身 SASHIMI 壽司 SUSHI

刺身・壽司

刺身 Sashimi 壽司 Sushi



しまあじ
深海池魚
Striped Jack
\$188 (刺身4片pcs)
\$98 (壽司2件pcs)



鮪赤身
吞拿魚背
Tuna
\$158 (刺身4片pcs)
\$68 (壽司2件pcs)



とろ(大/中)
吞拿魚腩(大/中)
Prime Fatty Tuna /
Fatty Tuna
\$128 (壽司1件pc)



赤鯧
赤鯧
Blackthroat
Seaperch
\$88 (壽司1件pc)



うなぎ
鰻魚
Eel
\$78 (壽司2件pcs)



穴子
海鰻
Sea Eel
\$88 (壽司2件pcs)



はまち
油甘魚
Yellow Tail
\$148 (刺身4片pcs)
\$78 (壽司2件pcs)



はまちトロ
油甘魚腩
Fatty Yellow Tail
\$158 (刺身4片pcs)
\$88 (壽司2件pcs)



勘八
章紅魚
Great Amberjack
\$118 (刺身4片pcs)
\$48 (壽司2件pcs)



鯛
鯧魚
Snapper
\$128 (刺身4片pcs)
\$58 (壽司2件pcs)



甘えび
甜蝦
Sweet Shrimp
\$68 (刺身4隻pcs)
\$58 (壽司2件pcs)



えび
車海老
Cooked Shrimp
\$58 (壽司1件pc)



北海道牡丹えび
北海道牡丹蝦
Hokkaido Botan Shrimp
\$88 (刺身1隻pc)
\$88 (壽司1件pc)

カナダ牡丹えび
加拿大牡丹蝦
Canadian Botan Shrimp
\$78 (刺身1隻pc)
\$78 (壽司1件pc)



サーモン
三文魚 \$78 (刺身4片pcs)
Salmon \$48 (壽司2件pcs)



トロサーモン
三文魚腩 \$98 (刺身4片pcs)
Fatty Salmon \$58 (壽司2件pcs)



ずわいがに
松葉蟹脚 \$58 (壽司1件pc)
Matsuba Crab Leg



赤貝 \$88 (刺身1隻pc)
赤貝 \$88 (壽司1件pc)
Ark Shell



ほたて貝 \$88 (刺身1隻pc)
北海道帶子 \$78 (壽司1件pc)
Hokkaido Scallop



平目 \$68 (壽司2件pc)
左口魚 \$68 (壽司2件pc)
Bastard Halibut



キンキ \$88 (壽司1件pc)
喜知次 \$88 (壽司1件pc)
Thronhead



いくら \$138 (50克g)
三文魚籽 \$68 (壽司2件pcs)
Salmon Roe



金目鯛 \$68 (壽司1件pc)
金目鯛 \$68 (壽司1件pc)
Alfonsino



いか \$78 (刺身4片pcs)
魷魚 \$58 (壽司2件pcs)
Squid



たこ \$88 (刺身4片pcs)
八爪魚 \$58 (壽司2件pcs)
Octopus



ねぎとろ \$78 (壽司2件pcs)
香葱吞拿魚腩 \$78 (壽司2件pcs)
Fatty Tuna with Spring Onion



かにみそ \$78 (壽司2件pcs)
蟹膏 \$78 (壽司2件pcs)
Crab Paste



とび子 \$48 (壽司2件pcs)
蟹籽 \$48 (壽司2件pcs)
Crab Roe



カステラ \$48 (刺身2件pcs)
自家製海棉玉子 \$48 (壽司2件pcs)
Homemade Sushi Egg

炙り FLAMED
SUSHI

火炙壽司



炙り帆立貝とかにみそ
火炙帆立貝蟹膏
Flamed Scallop with Crab Paste \$78 (1件pc)



炙り大とろ
火炙吞拿魚腩
Flamed Fatty Tuna (Toro) \$128 (1件pc)



炙り日本産黒毛和牛
火炙日本黒毛和牛
Flamed Beef \$128 (1件pc)



炙りフォアグラ
燒鵝肝
Flamed Foie Gras \$98 (1件pc)



炙り牡丹えび
火炙牡丹蝦
Flamed Botan Shrimp \$88 (1件pc)



炙りえんがわ
火炙左口魚裙邊
Flamed Japanese
Sole Fish Veranda \$78 (2件pcs)



炙りサーモン
火炙三文魚
Flamed Salmon \$58 (2件pcs)

CREATIVE ROLLS 創作卷物

創作卷物



ねぎトロ生春巻き \$128 (卷物 6pcs)
葱吞拿魚腩米紙卷 (香蒜辣汁)
Minced Fatty Tuna with Spring Onion Rice Paper Roll



ソフトシェルクラブのアボカド巻き \$108 (卷物6pcs)
牛油果軟殼蟹卷 (山葵汁)
Soft Shell Crab Roll with Avocado



海老天胡麻巻き \$108 (卷物 6pcs)
彩色芝麻天扶良蝦卷 (朝鮮汁)
Shrimp Tempura with Sesame Roll



黒トリュフの甘エビ巻き \$98 (卷物 6pcs)
黑松露甜蝦卷
Sweet Shrimp Roll with Black Truffle



チーズときょうりの炙りサーモン巻き \$98 (卷物 6pcs)
火炙三文魚芝士卷 (香芒汁)
Flamed Salmon Roll with Cucumber & Cheese



カリフォルニアロール \$88 (卷物 6pcs)
加州卷
California Roll



天扶良之由來 ORIGINS OF TEMPURA

源自航海時期的葡語TEMPURO，因為當時戰亂，葡萄牙人就引入這種以蔬菜為主的快速烹調方法。後來傳到日本，經過日本人的改良，在蔬菜之外加入海鮮製作，現成為最具代表性的日本料理之一，特點是香口不膩之餘，更能保留食材原味。

TEMPURA

天ぷら

天扶良



特上天ぷら盛り合せ \$398
特上雜錦天扶良 13 pcs
Deluxe Tempura Platter



海老天ぷら \$268
活蝦天扶良 5 pcs
Live Prawn Tempura

天ぷら

TEMPURA

天扶良海鮮



地蛤 (1個) MARKET PRICE
日本大蜆1隻
Japanese Clam (1 pc)



伊勢えび (1本) MARKET PRICE
龍蝦1客
Lobster (1 pc)



タラバガニの足 (1本) \$248
鱈場蟹腳1件
King Crab Leg (1 pc)



穴子 (1本) \$128
海鰻1條
Sea Eel (1 pc)



アワビ (1個) MARKET PRICE
活鮑魚1隻
Live Abalone (1 pc)



明太子 (1本) \$108
明太子1客
Cod Fish Roe (1 pc)



日本産車海老 (1本) \$88
日本活蝦1隻
Japanese Live Prawn (1 pc)



帆立貝 (1個) \$88
帶子1件
Scallop (1 pc)

TEMPURA

天ぷら

天扶良海鮮



牡蠣 (1個) \$68
廣島蠔 1件
Japanese Oyster (1 pc)



目光 (1本) \$58
目光 1件
Green Eye (1 pc)



女鰯 (1本) \$58
牛鰯魚 1件
Flat Head Fish (1 pc)



ずわいがにの爪 (1本) \$58
松葉蟹鉗 1件
Snow Crab Claw (1 pc)



車海老 (1本) \$58
本地活蝦 1件
Local Live Prawn (1 pc)



蝦蛄 (1本) \$48
蝦蛄 1件
Mantis Shrimp (1 pc)



鱈 (1本) \$48
沙鰩魚 1件
Whiting Fish (1 pc)

創作天ぷら

TEMPURA

創作天扶良



ホタテの
ウニソース和え
帆立貝配海膽醬
Scallop with Sea Urchin Sauce \$138 1 pc



うにの磯辺揚げ
日本海膽
Japanese Sea Urchin \$128 1 pc



ずわいがにの爪とうに
松葉蟹鉗配海膽
Matsuba Crab Claw with Sea Urchin \$98 1 pc



さくらエビかき揚げ
櫻花蝦餅
Sakura Shrimp Cake \$88 1 pc



えびのかき揚げ
炸蝦餅
Prawn and Vegetable Cake \$88 1 pc



葱とろ巻き天ぷら
葱吞拿魚腩天扶良卷
Fatty Tuna with Spring Onion Roll \$88 6 pcs



蟹の巻き揚げ
三蟹卷 (蟹肉・蟹子・蟹膏)
Triple Crab Roll \$88 1 pc
(Crab Meat, Crab Roe, Crab Paste)



しゃこの桜海老と味噌和え
瀬尿蝦配櫻花蝦麵豉
Mantis Shrimp with Sakura Shrimp & Miso Paste \$88 1 pc



ゴーヤーの海老真丈詰め
苦瓜釀蝦膠
Shrimp Paste Stuffed in Bitter Melon \$58 1 pc



椎茸の海老真丈詰め
冬菇釀蝦膠
Shrimp Paste Stuffed in Shiitake Mushroom \$58 1 pc



いなりの海老真丈詰め
腐皮釀蝦膠
Shrimp Paste Stuffed in Bean Curd Skin \$58 1 pc



チーズしそ巻
芝士紫蘇卷
Cheese Rolled in Perilla \$38 1 pc



卵黄
日本蛋黄
Japanese Egg Yolk \$28 1 pc



もち
日本年糕
Japanese Rice Cake \$28 1 pc

TEMPURA

天ぷら

蔬菜天扶良



万願寺
萬願寺
Japanese Green Pepper \$48
2 pcs



トウモロコシ
粟米
Corn \$38
1 pc



アスパラガス
露荀
Asparagus \$58
2 pcs



さつまいも
蕃薯
Sweet Potato \$38
2 pcs



かぼちゃ
南瓜
Pumpkin \$38
2 pcs



なす
茄子
Eggplant \$38
2 pcs



えのきたけ
金菇
Enoki Mushroom \$38
2 pcs



しいたけ
冬菇
Shiitake Mushroom \$38
2 pcs



まいたけ
舞茸
Maitake Mushroom \$38
1 pc



オクラ
秋葵
Okra \$38
2 pcs



ししとう
小青椒
Green Pepper \$38
2 pcs



ゴーヤー
苦瓜
Bitter Melon \$38
2 pcs



串燒。

YAKITORI

日式串燒的精粹在於活捉鮮吃，所以我們選用最新鮮食材，讓食物自己的味道作最好的證明。而為了達致保留食物原味的目標，天穴更從日本購入熱力能高達900度的串燒爐，讓食材能於瞬間烤熟並同時鎖緊水份，令海鮮及肉類皆可保持外脆內滑，其肉質及營養度均能夠高度保留。

串燒

YAKITORI

串燒
·
雞



フォアグラ
名古屋産手羽先
鵝肝釀名古屋雞翼
Nagoya Chicken Wing
Stuffed with Foie Gras
\$88



明太子手羽先
明太子釀雞翼
Chicken Wing Stuffed with
Spicy Cod Fish Roe
\$68



ハツ
(錦爽 名古屋コーチン)
名古屋錦雞心
Chicken Heart
(Nagoya Kinsou)
\$38



月見つくね
月見自家製
免治雞肉
Minced Chicken
with Egg Yolk
\$38



手羽中
雞翼
Chicken Wing
\$38



砂肝 (德島阿波尾雞)
德島阿波尾雞腎
Chicken Kidney
(Tokushima Awaodori)
\$38



名古屋産鶏もも
塩/タレ/明太子
名古屋雞腿肉
鹽燒/汁燒/明太子
Nagoya Chicken Thigh
(with salt/Sauce/
Spicy Cod Fish Roe)
\$48



とり皮
(錦爽 名古屋コーチン)
名古屋錦爽雞皮
Chicken Skin
(Nagoya Kinsou)
\$38



なんこつ
雞軟骨
Chicken
Soft Bone
\$38

串燒

YAKITORI

串燒
・牛及豚



飛驒牛
日本飛驒和牛粒
Hida Wagyu Beef Cube
(Approx. 60g)

\$288



佐賀牛
日本佐賀和牛粒
Saga Wagyu Beef Cube
(Approx. 55g)

\$178



佐賀牛カルビ
佐賀和牛肋條
Saga Wagyu Beef Rib

\$98



サーロイン
(タレ/んにく)
牛柳 (汁燒/香蒜)
Sirloin (Sauce / Garlic)

\$88



牛タン
牛脷
Ox Tongue

\$58



豚バラ (茶美豚)
鹿兒島茶美黑豚五花腩
Kagoshima Chami Pork Belly

\$58



アスパラの
鹿兒島黑豚卷
鹿兒島黑豚露筍卷
Kagoshima Pork
with Asparagus Roll

\$58



ライチの
鹿兒島黑豚卷
鹿兒島黑豚荔枝卷
Kagoshima Pork with Lychee Roll

\$48

串燒

YAKITORI

串燒 · 其他及蔬菜



ラム肉
羊扒
Lamb Chop

\$98



うなぎ
白鱈
White Eel

\$78



北海道産帆立貝
北海道帆立貝
Hokkaido Scallop

\$68



うずら卵
鵪鶉蛋
Quail Egg

\$38



ぎんなん
銀杏
Ginkgo

\$48



一口さつまいも
一口番薯
Bite-sized Sweet Potato

\$38



オクラ
秋葵
Okra

\$38



日本産しいたけ
日本冬菇
Japanese Mushroom

\$38



ししとう
日本青椒仔
Green Pepper

\$38



コーン
粟米
Corn

\$28

焼 ROBATAYAKI

爐端焼

旬の魚の塩焼き
珠州鹽燒季節魚
Grilled Seasonal Fish
with Suzu Salt

時價
Market
Price



旬の魚の塩焼き
珠州鹽燒季節魚
Grilled Seasonal Fish with Suzu Salt

伊勢海老焼き
汁燒原隻龍蝦
Grilled Lobster with Sauce

時價
Market
Price



伊勢海老焼き
汁燒原隻龍蝦
Grilled Lobster with Sauce

サザエのつぼ焼き
燒榮螺
Grilled Horned Turban

時價
Market
Price



サザエのつぼ焼き
燒榮螺
Grilled Horned Turban

スモーク飛驒牛
煙燻飛驒和牛
Smoked Hida Wagyu Beef

\$658
(130g)



スモーク飛驒牛
煙燻飛驒和牛
Smoked Hida Wagyu Beef

飛驒牛ローストと
旬の野菜
飛驒和牛鹽燒伴日本野菜
Grilled Hida Wagyu Beef
with Japanese Vegetables

\$638
(130g)



飛驒牛ローストと旬の野菜
飛驒和牛鹽燒伴日本野菜
Grilled Hida Wagyu Beef with Japanese Vegetables

スモーク佐賀牛
煙燻佐賀和牛
Smoked Saga Wagyu Beef

\$508
(130g)

佐賀牛ローストと
旬の野菜
佐賀和牛鹽燒
伴日本野菜
Grilled Saga Wagyu Beef
with Japanese Vegetables

\$488
(130g)



アワビの昆布焼き
鮑魚昆布燒
Grilled Abalone with Kombu

アワビの昆布焼き
鮑魚昆布燒
Grilled Abalone with Kombu

\$428

焼き物

爐端燒

ROBATAYAKI



タラバガニ焼き
鱈場蟹脚燒
Grilled King Crab Leg



たこのハニーマスタード
蜜糖芥末燒八爪魚
Grilled Octopus with Honey Mustard Sauce



日本産黒豚の燻製白ワインと黒糖ソース
燻製日本黒豚佐白酒黒糖醬
Smoked Japanese Pork with White Wine & Muscovado Sauce



松葉ガニの甲羅味噌焼き、
ライスクラッカー添え
松葉蟹甲羅麵鼓燒配脆米餅
Grilled Matsuba Crab Shell in Miso and Rice Cracker



ホタテのにんにく味噌焼き
蒜味噌燒原隻帶子
Grilled Scallop with Garlic Miso



天穴風なす田楽
天穴風田樂茄子
Eggplant with Miso in ANA Ten Style

タラバガニ焼き \$328
鱈場蟹脚燒
Grilled King Crab Leg

たこのハニーマスタード \$188
蜜糖芥末燒八爪魚
Grilled Octopus
with Honey Mustard Sauce

銀だらの西京焼き \$188
銀鱈魚西京燒
Grilled Codfish with Saikyo Sauce

日本産黒豚の燻製 \$148
白ワインと黒糖ソース
燻製日本黒豚
佐白酒黒糖醬
Smoked Japanese Pork
with White Wine & Muscovado Sauce

松葉ガニの \$138
甲羅味噌焼き、
ライスクラッカー添え
松葉蟹甲羅麵鼓燒配脆米餅
Grilled Matsuba Crab Shell
in Miso and Rice Cracker

ホタテのにんにく \$128
味噌焼き
蒜味噌燒原隻帶子
Grilled Scallop with Garlic Miso

天穴風なす田楽 \$78
天穴風田樂茄子
Eggplant with Miso
in ANA Ten Style

一品料理

A LA CARTE

一品料理

伊勢海老煮つけ
龍蝦具足煮
Boiled Lobster in Armor

時價
Market
Price



伊勢海老煮つけ
龍蝦具足煮
Boiled Lobster in Armor

蒸し毛ガニ
蒸毛蟹
Steamed Horsehair Crab

時價
Market
Price



蒸し毛ガニ
蒸毛蟹
Steamed Horsehair Crab

旬の魚の煮つけ
時令煮魚
Simmered Seasonal Fish

時價
Market
Price



佐賀牛すき焼き
佐賀牛壽喜燒
Saga Wagyu Sukiyaki

佐賀牛すき焼き
佐賀牛壽喜燒
Saga Wagyu Sukiyaki

\$528

甘鯛の松笠揚げ
燻製塩添え
甘鯛松笠揚佐煙燻鹽
Deep Fried Tilefish with Smoked Salt

\$198



甘鯛の松笠揚げ燻製塩添え
甘鯛松笠揚佐煙燻鹽
Deep Fried Tilefish with Smoked Salt

フォアグラ焼き
香煎鵝肝
Pan-fried Foie Gras

\$158

はまくり酒蒸し
清酒煮蜆
Clam in Soup with Sake

\$128



はまくり酒蒸し
清酒煮蜆
Clam in Soup with Sake

うに茶碗蒸し
海膽蒸蛋
Steamed Egg with Sea Urchin

\$108



フォアグラ焼き
香煎鵝肝
Pan-fried Foie Gras

茶漬け

RICE IN GREEN TEA

茶漬飯

日式傳統風味的茶漬飯。
泡在其中的料理，製成充滿
將米飯和配料淋上茶或高湯



明太子茶漬け \$88
明太子泡飯
Spicy Codfish Roe in Green Tea



鮭茶漬け \$78
三文魚泡飯
Salmon in Green Tea



梅茶漬け \$78
梅子泡飯
Plum in Green Tea



石鍋鯛茶漬け \$108
ごまソース添え
胡麻醬鮫魚茶漬石鍋飯
Snapper Rice with Sesame Sauce in Stone Pot

食 MEAL

事 食事

飛騨牛
と温泉卵石鍋焼きめし
飛騨和牛
温泉玉子石鍋飯
Hida Wagyu Beef & Rice
with Soft-boiled Egg in Stone Pot

\$498

飛騨牛と温泉卵石鍋焼きめし
飛騨和牛温泉玉子石鍋飯
Hida Wagyu Beef & Rice with Soft-boiled Egg in Stone Pot



桜海老とイクラの
石鍋焼きめし
桜花蝦三文魚籽石鍋飯
Sakura Shrimp & Salmon Roe
Rice in Stone Pot

\$488

桜海老とイクラの石鍋焼きめし
桜花蝦三文魚籽石鍋飯
Sakura Shrimp & Salmon Roe Rice in Stone Pot



サーモン親子
石鍋焼きめし
三文魚親子石鍋飯
Salmon & Salmon Roe Rice
in Stone Pot

\$428

サーモン親子石鍋焼きめし
三文魚親子石鍋飯
Salmon & Salmon Roe Rice in Stone Pot



佐賀牛
と温泉卵石鍋焼きめし
佐賀和牛
温泉玉子石鍋飯
Saga Wagyu Beef & Rice
with Soft-boiled Egg in Stone Pot

\$358

特上松葉ガニ
石鍋焼きめし
特上松葉蟹甲羅石鍋飯
Deluxe Matsuba Crab & Rice in Stone Pot

\$268

特上松葉ガニ石鍋焼きめし
特上松葉蟹甲羅石鍋飯
Deluxe Matsuba Crab & Rice in Stone Pot



和牛とフォアグラの
焼きめし
和牛鵝肝炒飯
Fried Rice with Wagyu Beef
and Foie Gras

\$258

和牛とフォアグラの焼きめし
和牛鵝肝炒飯
Fried Rice with Wagyu Beef and Foie Gras



* 以上飯類製作需時20-30分鐘
Preparation takes 20-30 min

食事

MEAL

食事



トリュフ鶏白湯と銀だらの石鍋焼きめし
銀鱈魚松露雞白湯石鍋飯
Cod Fish Rice with Truffle & Chicken Broth in Stone Pot



A4佐賀牛氷見うどん
佐賀A4和牛氷見烏冬
A4 Saga Beef with Himi Udon



黒豚トリュフ石鍋焼きめし
汁焼黒松露豚肉鍋飯
Grilled Pork with Truffle & Rice in Stone Pot



うなぎ石鍋焼きめし
鰻魚石鍋飯
Grilled Eel Rice in Stone Pot



北海道産豚肉氷見うどん
北海道黒豚湯氷見烏冬
Beef / Hokkaido Pork with Himi Udon / Soba



野菜氷見うどん / そば
山野菜湯氷見烏冬
Vegetables with Udon/Soba

トリュフ鶏白湯と 銀だらの石鍋焼きめし
銀鱈魚松露雞白湯石鍋飯
Cod Fish Rice with Truffle & Chicken Broth in Stone Pot \$228

A4佐賀牛氷見うどん 佐賀A4和牛氷見烏冬
A4 Saga Beef with Himi Udon \$278

黒豚とトリュフの 石鍋焼きめし
汁焼黒松露豚肉石鍋飯
Grilled Pork with Truffle & Rice in Stone Pot \$188

うなぎ石鍋焼きめし 鰻魚石鍋飯
Grilled Eel Rice in Stone Pot \$168

牛肉 / 北海道産豚肉 氷見うどん / そば
牛肉 / 北海道黒豚湯 氷見烏冬 / 蕎麥麵
Beef / Hokkaido Pork with Himi Udon / Soba \$128

野菜氷見うどん / そば 山野菜湯氷見烏冬
或蕎麥麵
Vegetables with Udon/Soba \$98

* 以上飯類製作需時20-30分鐘
Preparation takes 20-30 min

汁物 SOUP

湯



アワビと海の幸の土瓶蒸し
鮑魚海鮮土瓶蒸
Tea Pot Soup with Abalone and Seafood

アワビと海の幸の
土瓶蒸し \$118
鮑魚海鮮土瓶蒸
Tea Pot Soup
with Abalone and Seafood



鯛汁
鯛魚白湯
Snapper Soup

鯛汁 \$88
鯛魚白湯
Snapper Soup



舞茸の土瓶蒸し
舞茸土瓶蒸
Tea Pot Soup with Maitake

舞茸の土瓶蒸し \$68
舞茸土瓶蒸
Tea Pot Soup with Maitake

海の幸の味噌汁 \$68
海鮮味噌湯
Seafood Miso Soup



海の幸の味噌汁
海鮮味噌湯
Seafood Miso Soup

蛤潮汁 \$58
大蜆清湯
Consomme with Japanese Clams

蛤の味噌汁 \$58
大蜆味噌湯
Clam Miso Soup



蛤の味噌汁
大蜆味噌湯
Clam Miso Soup

味噌汁 \$38
味噌湯
Miso Soup

デザート

DESSERT

甜品



旬のフルーツ
時令水果
Seasonal Fruit



クリームブリュレ
法式焦糖布甸
Crème brûlée



あずきもち焼き
焼年糕配紅豆 (2件)
Japanese Rice Cake with Sweet Red Bean (2 pcs)



宇治抹茶北海道牛乳プリン
宇治抹茶北海道牛乳布甸
Uji Matcha Hokkaido Milk Pudding



抹茶アイスクリームワッフル
綠茶雪糕紅豆茸夾餅
Matcha Ice-cream with Red Bean Paste and Waffle



ゆずシャーベット
とはちみつミカン
柚子雪葩佐蜜糖柑肉
Yuzu Sherbet with Tangerine & Honey

デザート	時價 Market Price
旬のフルーツ 時令水果 Seasonal Fruit	
クリームブリュレ 法式焦糖布甸 Crème brûlée	
シャーベット 季節雪葩 Seasonal Sorbet	\$88
クリームブリュレ 法式焦糖布甸 Crème brûlée	\$68
あずきもち焼き 焼年糕配紅豆 (2件) Japanese Rice Cake with Sweet Red Bean (2 pcs)	\$58
宇治抹茶北海道牛乳プリン 宇治抹茶北海道牛乳布甸 Uji Matcha Hokkaido Milk Pudding	\$58
抹茶アイスクリーム ワッフル 綠茶雪糕紅豆茸夾餅 Matcha Ice-cream with Red Bean Paste and Waffle	\$48
黒ごまアイスクリーム ワッフル 芝麻雪糕夾餅 Sesame Ice-cream with Waffle	\$48
煎茶アイスクリーム カラメル・ワッフル 焙茶雪糕焦糖脆夾餅 Tea Ice-cream with Crispy Caramel Waffle	\$48
ゆずシャーベット とはちみつミカン 柚子雪葩佐蜜糖柑肉 Yuzu Sherbet with Tangerine & Honey	\$48



20180503ATLCW4465F

Design & Production

BROTHERS & SISTERS | Concept Design & Consultant

www.brothersandsisters.hk