

PARFAIT ◦ 芭菲



イチゴパフェ
士多啤梨芭菲
Strawberry Parfait

\$108

抹茶パフェ
抹茶芭菲
Matcha Parfait

\$108

チョコレートパフェ
朱古力芭菲
Chocolate Parfait

\$108

MILKSHAKE

◦ 奶昔

チョコレートシェイク
朱古力奶昔
Chocolate Milkshake

\$78

★ イチゴシェイク
士多啤梨奶昔
Strawberry Milkshake

\$78

ブルーベリー
チーズシェイク
藍莓芝士蛋糕奶昔
Blueberry Cheesecake Milkshake

\$78

バニラシェイク
雲呢拿奶昔
Vanilla Milkshake

\$78

抹茶シェイク
抹茶奶昔
Matcha Milkshake

\$78

炭焼コーヒーシェイク
炭燒咖啡奶昔
Charcoal Roasted Coffee Milkshake

\$78

DRINKS ◦ 飲料

サイフォンコーヒー
虹吸式咖啡
Siphon Coffee

\$52

コーヒー
即磨咖啡
Coffee

\$42

アイスコーヒー
凍即磨咖啡
Iced Coffee

\$42

抹茶ラテ
抹茶拿鐵
Matcha Latte

\$52

ミルクティー
熱奶茶
Hot Milk Tea

\$42

アイスマルクティー
凍奶茶
Iced Milk Tea

\$42

チョコレートドリンク
熱朱古力
Hot Chocolate

\$42

アイスチョコレートドリンク
凍朱古力
Iced Chocolate

\$42

レモンティー
檸檬茶
Lemon Tea

\$42

アイスレモンティー
凍檸檬茶
Iced Lemon Tea

\$42

りんごジュース
日本蘋果汁
Japan Apple Juice

\$48

アイスオレンジジュース
鮮橙汁
Fresh Orange Juice

\$48

スプライト
雪碧
Sprite

\$38

コカ・コーラ
可樂
Coke

\$38

コカ・コーラ・ゼロ
無糖可樂
Coke Zero

\$38

サッポロドラフトビール
七寶生啤
Sapporo Draught Beer
500ml

\$88

SOUFFLE PANCAKE 🕒

◦ 梳乎厘班戟

午後2時30分以降にご利用いただけます
2:30pm後供應
Available after 2:30pm



イチゴパンケーキ
士多啤梨梳乎厘班戟
Strawberry Souffle Pancake

\$138



ミックスベリーパンケーキ
雜莓梳乎厘班戟
Mixed Berries Souffle Pancake

\$138



抹茶ワッフル
抹茶窩夫
Matcha Waffle

\$128



イチゴワッフル
士多啤梨窩夫
Strawberry Waffle

\$128



★ 紫芋ワッフル
藍莓紫薯窩夫
Blueberry Japanese Sweet
Potatoes Waffle

\$128

★ グリル満天星おすすめ
満天星推介
Manten-boshi
recommended

ビーガン
素食
Vegan

サービス料10%
另加一服務費
10% service charge

写真は参考用です
圖片只供參考
Photo for reference only

🕒 恐れ入りますが・料理の準備にお時間がかかる場合がございます・出来上がるまでしばらくお待ちください・
食物製作需時・多謝你的耐心等待・
Preparation takes time. Thank you for your patience.

グリル 満天星 TOKYO
GRILL MANTEN-BOSHI

始創於1978年
來自天皇的真正洋食



MENU
餐牌
メニュー



1978年 赤坂見附に「串ビストロ 満天星」 開店
当時、まだまだ数居の高かったフランス料理を小皿に仕立て、そこに和風の串料理
やお口直しのしそ風味のそうめんなどを織り込んだ15皿ほどのコースをお出しするビストロを開きました。これが「満天星」の発祥です。
小さな銅のフライパンをお皿として使った「えびと帆立のクリーム煮」や、和の素材を使って洋風に仕上げた料理は人気を博し、
予約の取れない店としてお待ちになるお客さま
方の行列の整理に苦勞する毎日でした。
「天皇の料理番」として知られる「秋山徳蔵」仕込みの本物のフランス料理。

SOUP。湯



クラムチャウダー \$68
スープ
周打蜆湯
Clam Chowder

ロブスター
ビスク \$78
龍蝦湯
Lobster Bisque

SALAD。沙律



蟹 ポテトサラダ \$108
蟹肉薯仔沙律
Crab Meat and Mashed
Potato Salad



★ トマトサラダ \$88
日式蕃茄沙律
Japanese Fruit Tomato Salad



海老とアボカド \$128
シーザーサラダ
牛油果大蝦凱撒沙律
Avocado & Prawn Salad



海鮮サラダ \$148
日式海鮮沙律
Japanese Seafood Salad

DEEP-FRIED。揚物



オニオンリング \$78
フライ
脆炸洋葱圈
Onion Rings



フライドポテト \$68
香脆薯條
French Fries



広島牡蠣のフライ \$138
吉列広島蠔
Deep Fried
Hiroshima Oyster



フィッシュ・
アンド・チップス \$178
炸魚薯條
Fish & Chip



★ 蟹クリーム
コロッケ \$148
忌廉蟹肉餅
Crab Cream Croquette



海老フライ \$128
吉列特選大海老
Deep Fried Prawns



南部鶏の唐揚げ \$88
日式炸雞
Japanese Fried
Chicken Karaage

NEW STYLE
SASHIMI。刺身



サーモンのマリネ \$98
満天星ドレッシング
仕立て
三文魚刺身拌満天星醬汁
Salmon with Grill
Manten-Boshi Sauce



甘エビとアボカド
のタルタル \$138
甜蝦牛油果他他
Shrimp & Avocado Tartare



ホタテのレモン風味 \$118
帶子刺身拌満天星醬汁
Scallop with Grill
Manten-Boshi Sauce

PASTA。意大利麵



★ 素食クリームパスタ \$128
純素忌廉意粉
Vegan Cream Pasta



スパゲティ・ナポリタン \$148
日式拿坡里意粉
Spaghetti Napolitan



明太子と海老 \$158
パスタ
明太子大蝦意粉
Mentaiko Prawns Pasta

OMELETTE RICE。蛋包飯



★ うなぎオムライス \$248
蒲燒鰻魚蛋包飯
Eel Omelette Rice



アンガス牛ステーキ \$298
オムライスデミグラスソース
満天星肉汁安格斯牛扒蛋包飯
Angus Steak Omelette Rice with
Grill Manten-Boshi Gravy Sauce



海老フライ
オムライスカレー \$178
日式咖喱炸蝦蛋包飯
Deep Fried Prawns
Curry Omelette Rice



ポークカツ
オムライスカレー \$228
日式咖喱吉列豬扒蛋包飯
Pork Cutlet Curry Omelette Rice



★ グリル満天星
オムライス \$128
満天星肉汁蛋包飯
Omelette Rice With
Grill Manten-Boshi Gravy Sauce



★ オムライスカレー \$128
満天星咖喱蛋包飯
Curry Omelette Rice



★ 蟹クリームコロッケ \$208
グリル満天星オムライス
デミグラスソース
満天星肉汁忌廉蟹肉餅蛋包飯
Crab Cream Croquette
Omelette Rice with Grill
Manten-Boshi Gravy Sauce



広島牡蠣のフライ \$188
オムライスカレー
日式咖喱吉列広島蠔蛋包飯
Deep Fried Hiroshima Oyster
Omelette Rice with Curry



広島牡蠣の
フライカレー \$148
吉列広島蠔咖喱飯
Deep fried Hiroshima Oyster
Curry with Rice



ハンバーグ
カレー \$198
漢堡扒咖喱飯
Hamburg Steak Curry Rice

【蛋の貴族】

蘭王蛋作為蛋中之王，絕對是日本蛋中的名門望族！來自九州大分縣的蘭王蛋，呈橙色的蛋黃色澤光亮，之外更可以生食！如此架勢堂，皆因嚴選成長到200至320日壯年母雞的傑作，早已贏在起跑線，飼料只會選用原料穀物，務求母雞營養均衡，不含添加劑、激素及抗生素，食得如此好，難怪蛋香份外濃郁，風靡萬千蛋控！
We use Japan Ran-Oh Brown Egg as ingredients. Under strict nutrition and quality control, hens are carefully selected for 200 to 320 days old. The fodder must be raw grains to ensure balanced nutrition for the hens. It does not contain additives, hormones and antibiotics. Its yolk is orange-red in bright color and with a rich smell.

JAPANESE
CURRY。日式咖喱



カツカレー \$188
吉列日本黑豚咖喱飯
Deep-Fried Pork Cutlet Curry Rice



野菜カレー \$128
野菜咖喱飯
Vegetables Curry Rice



海老フライ
カレー \$138
脆炸大蝦咖喱飯
Deep Fried Prawns Curry Rice



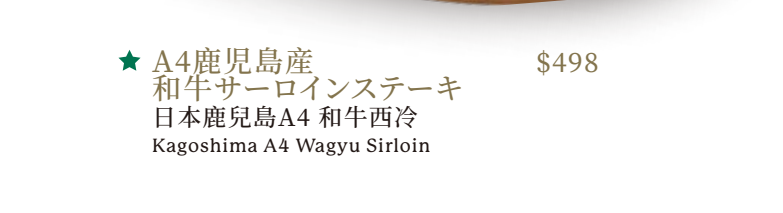
STEAK - TEPPANYAKI。鐵板料理



★ ロブスター &
ハンバーグステーキ \$398
日式漢堡扒配龍蝦尾
Japanese Hamburg Steak with Lobster Tail



★ A4鹿兒島產
和牛サーロインステーキ \$498
日本鹿兒島A4 和牛西冷
Kagoshima A4 Wagyu Sirloin



米國產アンガス
牛ステーキ \$328
美國安格斯牛扒
US Angus Steak



ポークステーキ \$288
日本黑豚扒
Japanese Pork Cutlet



南部鶏のステーキ \$198
日式照燒雞扒
Japanese Chicken



ハンバーグステーキ \$238
日式漢堡扒
Japanese Hamburg Steak

SANDWICH
& BURGER。三文治及漢堡



チーズバーガー \$168
經典芝士漢堡
Classic Cheese Burger



★ 素食アボカドバーガー \$188
牛油果素肉漢堡
Avacado Vegan Burger



カツサンド \$148
日式吉列豬扒三文治
Pork Tenderloin Sandwich



満天星秘製漢堡扒！

嚴選來自鹿兒島的優質和牛及日本北海道的鮮味和豚，以7:3的黃金比例配以肉豆蔻、雞蛋、茄汁、洋葱和麵包糠一同搓製成圓形餅狀香煎，吃出啖啖肉感滋味。
Our burger steak is mixed with Kagoshima Wagyu Beef and Hokkaido savory pork in a ratio of 7:3, giving the best tasting experience to people.

恐れ入りますが、料理の準備にお時間がかかる場合がございます。出来上がるまでしばらくお待ちください。食物製作需時，多謝你的耐心等候。
Preparation takes time. Thank you for your patience.

★ グリル満天星おすすめ
満天星推介
Manten-boshi
recommended

★ ビーガン
素食
Vegan

★ サービス料10%
★ 別加一服務費
★ 10% service charge

★ 写真は参考用です
★ 圖片只供參考
★ Photo for reference only