

Salad

沙律

黑松露北海道帆立貝野菜沙律 \$91

Black truffle and scallops salad

溫泉蛋野菜沙律 \$81

Oason Tamago salad

日本蕃茄野菜沙律 \$91

Tomato salad

櫻花大蝦沙律 \$112

Fbi Salad

豆腐吞拿魚腩蓉沙律 \$112

Tofu Negatoro salad

角切魚生沙律 \$112

bara sashirri Salad

海膽野菜沙律 \$132

Uni Salad



Wine Snacks

佐酒小食

枝豆
Edamame



\$60

燒河豚魚乾
Roast dry blowfish

\$80

燒鱈魚干
Dried cod fish

\$78

黑松露燒三文魚皮
Black Truffle Grilled salmon skin

\$80

蘿蔔漬
Pickled radish

\$50

發光魷魚
Japanese fluorescent squid

\$88

豉油准山漬
Soy sauce Ai Yama

\$78



刺身 · 壽司

Sushi sashimi temaki

	刺身 Sashimi	壽司 Sushi	手卷 temaki
大吞拿魚腩(三切) O Torosashimi	\$246	\$143(二貫)	\$91(一貫)
中吞拿魚腩(三切) Chi Toro sashimi	\$205	\$122(二貫)	\$70(一貫)
油甘魚(三切) Hamachi	\$112	\$60(二貫)	\$60(一貫)
油甘魚腩(三切) Yellowtail belly	\$132	\$70(二貫)	\$70(一貫)
章紅魚(三切) Kajanchi	\$91	\$50(二貫)	\$50(一貫)
魚薄切(8片) Tai sashimi	\$112	\$50(二貫)	
三文魚(三切) Sake	\$81	\$48(二貫)	\$48(一貫)
三文魚腩(三切) Salmon belly	\$101	\$70(二貫)	\$70(一貫)
三文魚籽 Salmon Roe		\$62(二貫)	\$62(一貫)
蟹籽 Ibiko		\$39(二貫)	\$39(一貫)
赤蝦(兩隻) Red Shrimp Stings	\$70	\$70(二貫)	\$35(一貫)
牡丹蝦(一隻) Bolan Prawn	\$70	\$70(一貫)	\$70(一貫)
海膽 Sea Urchin	\$173	\$70(一貫)	\$70(一貫)
帆立貝(四切) Scallop	\$70	\$70(二貫)	\$70(一貫)
北寄貝(三隻) Surf Clams	\$81	\$50(二貫)	\$50(一貫)
金目鯛(半條/三切) Kinotai	時價	時價	
深海池魚(半條/三切) Shima Aji	時價	時價	



壽司拼盤

Sushi Platter



壽司十二貫

卷物

\$489



壽司十貫

卷物

\$399

刺身拼盤
Sashimi Platter

刺身拼盤

極上拼盤

(四款魚類 三款貝類)

Grand Platter (Four Selected Raw Fish, Three Selected Shellfish)

\$598

豐盛拼盤

(三款魚類 兩款貝類)

Bountiful Platter (Three Selected Raw Fish, Two Selected Shellfish)

\$399



卷物

Sushi Roll



蟹肉加州卷 (三貫)

Crab California Roll

\$91

吞拿魚腩卷 (三貫)

Fatty Tuna Roll

\$80

火灸海膽吞拿魚腩卷 (三貫)

Grilled Fatty Tuna and Sea Urchin Roll

\$173

火灸三文魚卷 (三貫)

Grilled Salmon Roll

\$70

創作帆立貝卷 (三貫)

Hotategai with Fole Gras Roll

\$101

炸軟殼蟹卷 (三貫)

Hotategai with Fole Gras Roll

\$101

精選

Special

S2 極上海膽杯

S2 Urchin Cup

\$398

雲海板上飄

Floating on The Sea of Clouds

\$338

厚燒 A5 日本和牛

Grilled A5 Wagyu Beef

\$598

燒鱈場蟹

Grilled Taraba

時價

清酒鮑魚雞翼(1隻)

Abalone and Chicken Wing(1 pcs)

\$88

黑松露燒紐西蘭羊扒

Black Truffle with Lamb Chop Terriyaki

\$98



爐端燒

Robatayaki



燒白鱈 (一串)

Eel (1 Skewer)

\$91

海膽燒虎蝦 (一串)

Sea Urchin Roast with Shrimp (1 Skewer)

\$152

海膽燒岩蠔 (一隻)

Oyster with Sea Urchin (1 piece)

\$113

日本免治雞肉棒 (一串) \$49

Japanese Miced Chicken (1 Skewer)

日本十勝豚肉 (一串) \$49

Japanese Tokachi Pork (1 Skewer)

鹽燒牛舌 (一串) \$60

Salted Beef Tongue (1 Skewer)

日本雞腎 (一串) \$49

Japanese Chicken kidney (1 Skewer)

雞軟骨 (一串) \$39

Chicken Cartilage (1 Skewer)

雞皮 (一串) \$28

Chicken Skin (1 Skewer)

原條日本茄子 \$59

Whole Japanese Eggplant

冬菇 (一串) \$28

Mushroom

日本大葱 (一串) \$28

Japanese Leek (1 Skewer)



飯

Rice & Noodle

麵

黑豚肉/牛肉 手打烏冬 \$173
Black Pork/ Beef Udon

手打烏冬 (冷/熱) \$132
Homemade Udon (Cold/Hot)

原條蒲燒鰻魚飯 \$256
Grilled Whole Eel In Rice with Sauce

海膽黑松露炒飯 \$235
Sea Urchin with Black Truffle Fried Rice

蟹籽露荀明太子炒飯 \$158
Tobako with Anparagus Fried Rice

汁煮牛舌井 \$128
Poached Beef Tongue

燒三文魚頭 (半邊) \$88
Grilled Salmon Head (half)

燒油甘魚鮫 \$138
Grilled Hamachi Kama

原條燒時令魚 時價
Grilled Whole Season Fish



一品料理

A La Carte 一品料理

半生熟安格斯牛柳
Angus Beef Talaki

\$173

南蠻炸雞
Nanban Chicken

\$99

蘆筍同心卷
Anparagus Roll

\$91

牛肉/黑豚味噌炒野菜
Stir-fried Vegetables with Beef/Pork

\$143

黑松露炒野菜
Black Truffle stir-fried vegetables

\$122



甜品

Dessert

芝士年糕 (兩件)
Deep Fried Cheese Rice Cake (Two Pieces)

\$49

芝士餅 (一件)
Cheese Cake (One Slice)

\$70

廚 司 發 辦

Omakase



先付
Starter

時令魚刺身 (五點)
Five Selected Season Fish Sashimi

漬物
Pickle

S2迷你海膽杯
S2 Mini Sea Urchin Cup

卷物 (三件)
Sushi Roll (Three Pieces)

燒物
Yakimono

一品料理
A la Carte

甜品
Dessert

\$708

廚司發辦

Omakase

流水

先付
Starter

時令魚刺身 (七點)
Seven Selected Season Fish Sashimi

漬物
Pickle

原板極上海膽井
Grand Sea Urchin Don

卷物 (三件)
Sushi Roll (Three Pieces)

燒物 (兩款)
Yakimono (Two Kinds)

一品料理
A la Carte

甜品
Dessert

\$915