

LUNCH SET

是日特色沙律

サラダ
Seasonal Salad

日式蒸蛋

茶碗蒸し
Savory Egg Custard

香煎北海道帶子

北海道ホタテのパンフライ
Pan-fried Hokkaido Scallop

1. 波爾多紅酒牛舌

牛タンシチュー赤ワインソース
Stewed Beef Tongue in
Bordeaux Red Wine Sauce

\$218

5. 北海道四元豚生薑燒

四元豚の生姜焼き
Hokkaido Four Yuan Silky Pork
with Japanese Ginger

\$248

2. 香脆煎甘鯛配日本大根

甘鯛のポアレとふるふき大根
Poire Crispy Horsehead Fish Served
with Furofuki Raddish

\$228

6. 北海道銀鱈魚

法式燴菜牛油汁
銀鱈のポアレバターソース
Hokkaido Silver Cod with Ratatouille
and Butter Sauce


\$268

3. 鹿兒島 A4 和牛漢堡

和牛ハンバーグ
Kagoshima A4 Wagyu Burger

\$258

7. 特選宮崎 A4

和牛西冷 (80g) 
宮崎和牛サーロインステーキ(80g)
Premium Miyazaki A4 Sirloin(80g)

\$468

4. 加拿大活龍蝦

カナダ産オマール海老ビスク
Canadian Lobster

\$450

經典蒜蓉炒飯、麵豉湯、醬菜

ガーリックライス、味噌汁、漬物
Classic Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

雪糕

アイスクリーム
Ice Cream



可升級海鮮及和牛・シーフードと和牛はアップグレードが可能です・ Available for seafood and wagyu upgrade

以上價錢另收加一服務費・上記の価格には10%のサービス料がかかります・ All prices are subject to 10% service charge

MIHARA SPECIAL LUNCH SET

・ 三原精選午市套餐 ・

巧手前菜

先付

Appetizer of the Day

是日特色沙律

サラダ

Seasonal Salad

日式蒸蛋

茶碗蒸し

Savory Egg Custard

香煎北海道帶子

北海道ホタテのパンフライ

Pan-fried Hokkaido Scallop

加拿大活龍蝦

カナダ産オマール海老ビスク

Canadian Lobster

特選宮崎A4和牛西冷(80g)

宮崎和牛サーロインステーキ(80g)

Premium Miyazaki A4 Sirloin(80g)

經典蒜蓉炒飯、麵豉湯、醬菜

ガーリックライス、味噌汁、漬物

Classic Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

甜品

デザート

Dessert

\$650



可升級海鮮及和牛・シーフードと和牛はアップグレードが可能です・ Available for seafood and wagyu upgrade

以上價錢另收加一服務費・上記の価格には10%のサービス料がかかります・ All prices are subject to 10% service charge

MIHARA LUNCH SET RECOMMENDATION

・ 三原 推介 特 上 午 餐 ・

巧手前菜

先付

Appetizer of the Day

是日特色沙律

サラダ

Seasonal Salad

日式蒸蛋

茶碗蒸し

Savory Egg Custard

香煎北海道帶子

北海道ホタテのパンフライ

Pan-fried Hokkaido Scallop

香煎南非鮑魚

南アフリカ産アワビのソテー醤油バターソース

Sautéed African Live Abalone with Premium Uni Butter Sauce

特選宮崎A4和牛西冷(80g)

宮崎和牛サーロインステーキ(80g)

Premium Miyazaki A4 Sirloin(80g)

經典蒜蓉炒飯、麵豉湯、醬菜

ガーリックライス、味噌汁、漬物

Classic Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

甜品

デザート

Dessert

\$780



可升級海鮮及和牛・シーフードと和牛はアップグレードが可能です・ Available for seafood and wagyu upgrade

以上價錢另收加一服務費・上記の価格には10%のサービス料がかかります・ All prices are subject to 10% service charge

DINNER OMAKASE

・ 廚師發辦套餐 ・

巧手前菜

先付

Appetizer of the Day

日式蒸蛋

茶碗蒸し

Savory Egg Custard

北海道帶子配意大利香草汁

北海道帆立貝のカルパッチョ

Hokkaido Scallop Carpaccio

或

又

or

黒毛和牛西冷薄焼

黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ

Sliced Sirloin with Vegetable

澳洲和牛牛舌

オーストラリア和牛

Australian Wagyu Tongue

北海道銀鱈魚朴葉味噌焼

銀鱈朴葉味噌焼き

Hokkaido Silver Cod Hobayaki

香焼原隻大海虎蝦

大海老のロースト

Roasted Whole Tiger Prawn

特選宮崎A4和牛西冷(80g)



宮崎和牛サーロインステーキ(80g)

Premium Mayazaki A4 Sirloin(80g)

經典蒜蓉炒飯、麵豉湯、醬菜

ガーリックライス、味噌汁、漬物

Classic Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

甜品

デザート

Dessert

\$980



可升級海鮮及和牛・シーフードと和牛はアップグレードが可能です・ Available for seafood and wagyu upgrade

以上價錢另收加一服務費・上記の価格には10%のサービス料がかかります・ All prices are subject to 10% service charge

DINNER SPECIAL OMAKASE

・ 特上 廚師 發辦 套餐 ・

巧手前菜

先付

Appetizer of the Day

日式蒸蛋

茶碗蒸し

Savory Egg Custard

北海道帶子配意大利香草汁

北海道帆立貝のカルパッチョ

Hokkaido Scallop Carpaccio

或

又

or

黒毛和牛西冷薄焼

黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ

Sliced Sirloin with Vegetable

香煎鰻魚伴軟滑鵝肝

鰻とフォアグラのソテー

Sautéed Fresh Eel and Foie Gras

加拿大活龍蝦

カナダ産オマール海老ビスク

Canadian Lobster

香煎南非鮑魚

南アフリカ産アワビのソテー醤油バターソース

Sautéed African Abalone with Premium Uni Butter Sauce

特選宮崎A4和牛西冷(80g)

宮崎和牛サーロインステーキ(80g)

Premium Mayazaki A4 Sirloin(80g)

經典蒜蓉炒飯、麵豉湯、醬菜

ガーリックライス、味噌汁、漬物

Classic Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

甜品

デザート

Dessert

\$1,280



可升級海鮮及和牛・シーフードと和牛はアップグレードが可能です・ Available for seafood and wagyu upgrade

以上價錢另收加一服務費・上記の価格には10%のサービス料がかかります・ All prices are subject to 10% service charge

SEAFOOD & BEEF COURSE

・ 精選海鮮及和牛套餐 ・

巧手前菜

先付

Appetizer of the Day

日式蒸蛋

茶碗蒸し

Savory Egg Custard

北海道帶子配意大利香草汁

北海道帆立貝のカルパッチョ

Hokkaido Scallop Carpaccio

或

又

or

黒毛和牛西冷薄焼

黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ

Sliced Sirloin with Vegetable

香脆煎甘鯛配日本大根

甘鯛のポアレとふるふぎ大根

Poire Crispy Horsehead Fish Served with Furofuki Raddish

特選宮崎A4和牛西冷(80g)

宮崎和牛サーロインステーキ(80g)

Premium Miyazaki A4 Sirloin(80g)

經典蒜蓉炒飯、麵豉湯、醬菜

ガーリックライス、味噌汁、漬物

Classic Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

甜品

デザート

Dessert

\$680



可升級海鮮及和牛・シーフードと和牛はアップグレードが可能です・ Available for seafood and wagyu upgrade

以上價錢另收加一服務費・上記の価格には10%のサービス料がかかります・ All prices are subject to 10% service charge

TEPPAN SEAFOOD COURSE

・ 精選海鮮套餐 ・

巧手前菜

先付

Appetizer of the Day

日式蒸蛋

茶碗蒸し

Savory Egg Custard

北海道帶子配意大利香草汁

北海道帆立貝のカルパッチョ

Hokkaido Scallop Carpaccio

香脆煎甘鯛配日本大根

甘鯛のポアレとふるふき大根

Poire Crispy Horsehead Fish Served with Furofuki Raddish

北海道銀鱈魚朴葉味噌焼

銀鱈朴葉味噌焼き

Hokkaido Silver Cod Hobayaki

香焼原隻大海虎蝦

大海老のロースト

Roasted Whole Tiger Prawn

經典蒜蓉炒飯、麵豉湯、醬菜

ガーリックライス、味噌汁、漬物

Classic Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

甜品

デザート

Dessert

\$680

CHEF MIHARA'S SIGNATURE

・ 三原 廚師 極尚 套餐 ・

三點前菜盛

先付け三種

Appetizer Three Kinds

本日刺身魚子醬

本日刺身のキャビア添え

Sashimi of the Day with Caviar

黒毛和牛薄焼配海膽

香草野菜和牛巻き・雲丹のせ

Sliced Sirloin with Uni

瞬間燻製金目鯛配牛油汁

金目鯛の瞬間燻製・バターソース

Smoked Kinmedai with Butter Sauce

伊勢龍蝦清湯

伊勢海老のコンソメ

Japanese Spiny Lobster Broth

香煎南非鮑魚

南アフリカ産アワビのソテー醤油バターソース

Sautéed African Abalone with Premium Uni Butter Sauce

特選宮崎A4和牛西冷(80g)

宮崎サーロイン(80g)

Premium Miyazaki A4 Sirloin(80g)

經典蒜蓉炒飯

ガーリックライス

Classic Garlic Fried Rice

龍蝦味噌湯、醬菜

伊勢海老味噌汁、漬物

Lobster Miso Soup and Pickles

抹茶意式芝士蛋糕

抹茶ティラミス

Matcha Tiramisu

\$1,480



可升級海鮮及和牛・シーフードと和牛はアップグレードが可能です・ Available for seafood and wagyu upgrade

以上價錢另收加一服務費・上記の価格には10%のサービス料がかかります・ All prices are subject to 10% service charge



SEAFOOD AND WAGYU UPGRADE

・ 海鮮及和牛升級 ・

ABALONE

アワビ

鮑魚

青森縣鮑魚

青森縣產蝦夷アワビのソテーウニバターソース

Aomori Abalone

\$190

LOBSTER

ロブスター

龍蝦

西澳洲龍蝦

オーストラリアンロブスター

West Australian Lobster

\$298

A4 WAGYU

A4和牛

A4和牛

宮崎和牛牛柳

宮崎和牛ビーフテンドーロイン

Miyazaki Tenderloin

\$100

近江牛西冷

近江和牛サーロイン

Omi Sirloin

\$200

近江牛牛柳

近江和牛フィレ

Omi Tenderloin

\$300

A LA CARTE 單點菜式

VEGETABLES

野菜
蔬菜

舞茸 マイタケ Maitake Mushroom	\$78
淡路産洋葱 淡路産玉ねぎ Awaji Onion	\$78
茄子 茄子 Japanese Eggplant	\$65
意大利青瓜 ズッキーニ Zucchini	\$65
日本南瓜 日本南瓜 Japanese Pumpkin	\$68
北海道番薯 北海道さつまいも Hokkaido Sweet Potato	\$68
日本山芋 日本山芋 Japanese Yam	\$85

SEAFOOD

シーフード
海鮮

日本鰻魚 なぎのソテー Japanese Eel	\$88
北海道鮮帶子 ホタテ貝柱のソテー味噌バターソース Hokkaido Scallop	\$78
北海道帶子配意大利香草汁 北海道帆立貝のカルパッチョ Hokkaido Scallop Carpaccio	\$98
甘鯛 甘鯛のポアレとふるふき大根 Horsehead Fish	\$138
三文魚 サーモンのムニエルケッパーソース、タッパナード添え Salmon	\$118
加拿大活龍蝦 カナダ産オマール海老ビスク Canadian Lobster	
半身 ハーフサイズ Half	\$188
全身 フルサイズ Whole	\$358
西澳洲龍蝦 オーストラリアンロブスター West Australian Lobster	
半身 ハーフサイズ Half	\$488
全身 フルサイズ Whole	\$988
北海道銀鱈魚朴葉味噌焼 銀鱈朴葉味噌焼き Hokkaido Silver Cod Hobayaki	\$158
香煎照焼油甘魚 照り焼きブリ大根 Sautéed Yellowtail Teriyaki	\$128
原隻花虎大蝦 大海老のロースト Large Tiger Prawn	\$168
南非鮑魚 南アフリカ産アワビのソテー醤油バターソース South Africa Abalone	\$258
青森縣鮑魚 青森県産蝦夷アワビのソテーウニバターソース Aomori Abalone	\$448
挪威長腳蟹 ノルウェー産タラバ蟹 Norway King Crab	Market Price

A LA CARTE 單點菜式

		100G	150G	
PREMIUM A4 WAGYU	特選 A4 和牛	宮崎和牛西冷 宮崎和牛サーロイン Miyazaki Sirloin	\$358	\$528
		宮崎和牛牛柳 宮崎和牛ビーフテンダーロイン Miyazaki Tenderloin	\$468	\$648
		近江牛西冷 近江和牛サーロイン Omi Sirloin	\$668	\$948
		近江牛牛柳 近江和牛フィレ Omi Tenderloin	\$868	\$1,248
FOIE GRAS & MEAT	鵝肝及肉類	香煎鰻魚伴軟滑鵝肝 鰻とフォアグラのソテー Sauteed Fresh Eel and Foie Gras		\$198
		香煎鵝肝 フォアグラのソテー Foie Gras		\$148
		北海道四元豚 四元豚 Hokkaido Four Yuan Pork		\$138
		黒毛和牛西冷薄焼 黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ Sliced Sirloin with Vegetable		\$180
		波爾多紅酒牛舌 牛タンシチュー Stewed Beef Tongue in Bordeaux Red Wine Sauce		\$128
		澳洲和牛牛舌 オーストラリア和牛タン Australian Wagyu Tongue		\$118
		鹿兒島 A4 和牛漢堡 和牛ハンバーグ Kagoshima A4 Wagyu Burger		\$148
RICE	飯	宮崎和牛蒜蓉炒飯 宮崎和牛サーロインのガーリックライス Garlic Fried Rice with Miyazaki Beef		\$198
		白飯魚高菜炒飯 シラスと高菜の焼飯 Shirasu and Takana Pickles Fried Rice		\$168
		明太子鰻魚炒飯 鰻ときのこの明太子炒飯 Mentaiko and Eel Fried Rice		\$168
		白飯、味噌湯、醬菜 白飯、味噌、漬物 Steamed Rice, Miso Soup and Pickles		\$58
DESSERT	甜品	班戟 パンケーキ Pancake		\$58
		原味 プレーン Plain		\$68
		香蕉巧克力配海鹽焦糖醬 チョコバナナ塩キャラメルソース Chocolate Banana with Salt Caramel Sauce		\$88
		草莓抹茶紅豆蓉 イチゴとあずきの抹茶風味 Strawberry and Matcha Red Bean Paste		\$48
		是日甜品 本日のデザート Daily Dessert		\$28
		雪糕 アイスクリーム Ice-cream		\$28