

PREMIUM SET

一人前

特選前菜盛盤

前菜盛 (本日の前菜、サラダ、茶碗蒸し)
Appetizer, Salad, Savory Egg Custard

香煎法國鵝肝配黑松露意大利飯

フランス産フォアグラのソテーリュフリゾット添え
Pan-fried Foie Gras with Black Truffle Risotto

南極犬牙鱈魚配朴葉味噌汁

銀むつの朴葉味噌焼き
Patagonian Toothfish Hobayaki

原隻深海大虎蝦配秘製醬汁意粉

大海老のグリル海老味噌パスタ添え
Giant Tiger Prawn, Spaghetti with Miso & Prawn Jus

季節野菜焼

季節の焼き野菜
Seasonal Vegetables

A5宮崎和牛薄焼青森縣蒜片

A5宮崎牛サーロイン薄焼き
A5 Miyazaki Wagyu Thin Roll with Aomori Garlic Chips

經典蒜蓉炒飯、醬菜、麵豉湯

ガーリックライス、漬け物、あさりの味噌汁
Classic Garlic Fried Rice, Pickles and Clam Miso Soup

甜品

デザート
Dessert

\$990/每位 per person

SUPERIOR SET

一人前

特選前菜盛盤

前菜盛 (本日の前菜、サラダ、茶碗蒸し)
Appetizer, Salad, Savory Egg Custard

本日精選刺身

本日の刺身
Daily Selection Sashimi

波士頓龍蝦配龍蝦汁

オマール海老のソテー
Boston Lobster with Lobster Sauce

甘鯛配海膽黒松露汁

甘鯛の松笠焼き 雲丹トリュフソース
Amadai Fish with Sea Urchin & Black Truffle Sauce

香煎南非鮑魚配海之幸汁

南アフリカ産アワビのソテー フレッシュトマトソース
South African Abalone with "Sea Fortune" Sauce

季節野菜焼

季節の焼き野菜
Seasonal Vegetables

A5宮崎和牛薄焼配青森縣蒜片

A5宮崎牛サーロイン薄焼き
A5 Miyazaki Wagyu Thin Roll with Aomori Garlic Chips

\$1,080/每位 per person

或

又

or

A5宮崎和牛肉眼厚焼配青森縣蒜片(80g)

A5宮崎牛リブローズ(80g)
A5 Miyazaki Wagyu Beef Rib-Eye Thick Cut with Aomori Garlic Chips

\$1,280/每位 per person

經典蒜蓉炒飯、醬菜、麵豉湯

ガーリックライス、漬け物、あさりの味噌汁
Classic Garlic Fried Rice, Pickles and Clam Soup

甜品

デザート

Dessert

DELUXE SET

二人前

特選前菜盛盤

前菜盛 (本日の前菜、サラダ、茶碗蒸し)
Appetizer, Salad, Savory Egg Custard

本日精選刺身

本日の刺身
Daily Selection Sashimi

香煎魚翅配松茸汁

フカヒレのソテー 松茸餡かけ
Shark Fin with Matsutake Sauce

鮮活澳洲龍蝦配龍蝦汁

オーストラリア産ロブスターのグリル
Australian Lobster with Lobster Sauce

喜之次配水瓜柳汁

キンキのソテー ケッパーソース
Kinki with Caper Sauce

青森縣香煎蝦夷鮑魚配海膽忌廉汁

青森県産蝦夷アワビのソテー 雲丹クリームソース
Aomori Abalone with Sea Urchin Cream Sauce

季節野菜焼

季節の焼き野菜
Seasonal Vegetables

A5宮崎和牛薄焼配青森縣蒜片

A5宮崎牛サーロイン薄焼き
A5 Miyazaki Wagyu Thin Roll with Aomori Garlic Chips

\$1,480/每位 per person

或

又

or

A5宮崎和牛肉眼厚焼配青森縣蒜片(80g)

A5宮崎牛リブロース(80g)
A5 Miyazaki Wagyu Beef Rib-Eye Thick Cut with Aomori Garlic Chips

\$1,680/每位 per person

經典蒜蓉炒飯、醬菜、麵豉湯

ガーリックライス、漬け物、あさりの味噌汁
Classic Garlic Fried Rice, Pickles and Clam Soup

甜品

デザート
Dessert

三原 廚師長 高級 發板 料理
三原 料理長のおまかせ料理
MIHARA OMAKASE

一人前

\$1,880/每位 per person

鐵板燒 必選 推介
Chef Recommendation

琵琶蝦

(清爽、彈牙)

ゾウリ海老

Bay "Lobster"

預訂 \$480起 / 時價 Market Price

斑馬 痢尿 蝦

(鮮嫩、多膏)

シャコ海老

Giant Striped Mantis Shrimp

預訂 \$388起 / 時價 Market Price

香煎魚翅配松茸汁

(豐富膠原蛋白、滋潤)

フカヒレのソテー 松茸餡かけ

Shark Fin with Matsutake Sauce

\$580

A L A C A R T E 單 點 菜 式

VEGETABLES

野菜 蔬菜

燒雜錦蘑菇 グリルきのこ盛り Assorted Mushrooms	\$108
燒田園雜菜 グリル野菜盛り Assorted Vegetables	\$138
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

鰻魚海膽卷 うなぎと生雲丹の手巻き寿司 Japanese Eel with Sea Urchin Rolls	\$388
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	\$108
日本赤甘鯛 北海道帆立貝のカルパッチョ Hokkaido Scallop Carpaccio	\$228
鐵板活龍蝦 鉄板ロブスターグリル Lobster Teppanyaki	Market Price
澳洲活龍蝦 オーストラリアロブスターグリル Australian Lobster	Market Price
北海道銀鱈魚朴葉味噌燒 銀鱈朴葉味噌焼き Hokkaido Silver Cod Hobayaki	\$158
原隻花虎大蝦 大海老のロースト Giant Tiger Prawn	\$188
原隻花虎大蝦配秘製醬汁意粉 大海老のソテー海老味噌パスタ添 Tiger Prawn Pasta with Secret Sauce	\$268
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	\$298
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
澳洲大黑鮑魚 オーストラリア大黒鮑 Australian Wild Blacklip Abalone	Market Price
北海道鱈場蟹 北海道産タラバガニのソテー Australian Wild Blacklip Abalone	Market Price

A LA CARTE 單點菜式

		100G	150G
PREMIUM A4 WAGYU	特選 A4 和牛 プレミアム A4 和牛	\$498	\$678
FOIE GRAS & MEAT	香煎鰻魚伴軟滑鵝肝 鰻とフォアグラのソテー Fresh Eel and Foie Gras		\$198
	香煎鵝肝 フォアグラのソテー Foie Gras		\$148
	黑毛和牛西冷薄燒 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
	鹿兒島 A4 和牛漢堡 和牛ハンバーグ Kagoshima A4 Wagyu Burger		\$148
	吉列 A5 宮崎和牛 A5宮崎牛サーロインカツカツサンド Deep-fried Miyazaki Slices		\$528
	RICE	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	
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 鰻ときこの明太子炒飯 Mentaiko and Eel Fried Rice			\$168
白飯、麵豉湯、醬菜 白飯、味噌、漬け物 Steamed Rice, Miso Soup and Pickles			\$58
DESSERT	班戟 パンケーキ Pancake		
	原味 プレーン Plain		\$58
	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		\$88
	是日甜品 本日のデザート Daily Dessert		\$48
	雪糕 アイスクリーム Ice-cream		\$28