

# 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ト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		\$58
	原味 プレーン   Plain		\$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