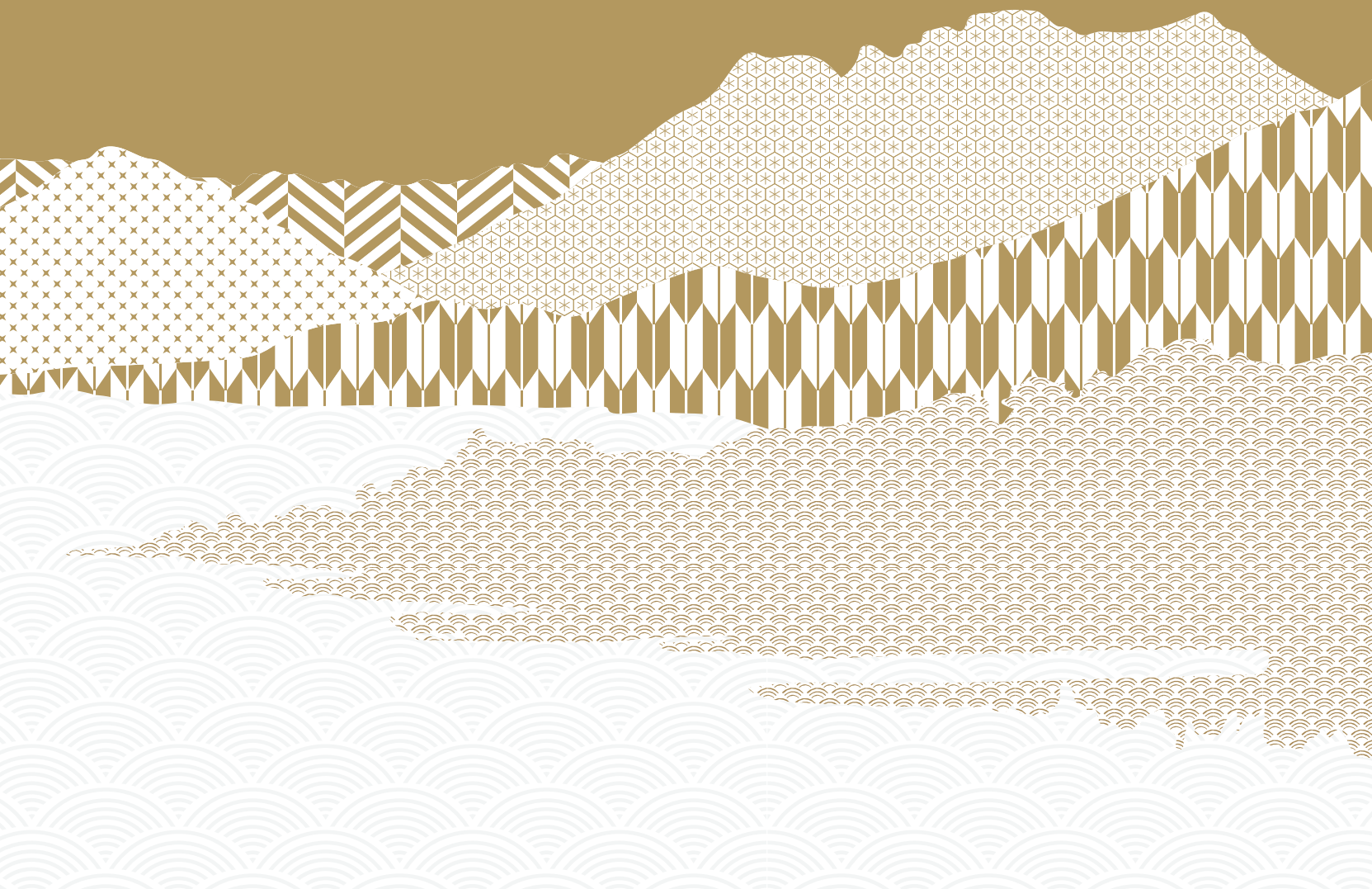




SUSHI
GRILL &
BAR





One Tray of Sea Urchin HK\$1,288up
(Served with Ariake Nori and Sushi Rice)
原板海膽 (附有明海苔及壽司飯)
まだい雲丹一板 (有明海苔と寿司飯付き)

Grilled Tuna Shark HK\$888up
(For 6+ people)
焼大吞拿魚鮫 (六人或以上)
鮪サメの焼き物 (6名様以上)

Grilled Tuna Jaw HK\$388up
焼吞拿魚下巴 鮪のカマ焼き

Simmered Tuna Eye HK\$108up
煮吞拿魚眼 鮪の目の煮物

Hairy Crab HK\$888up
毛蟹 毛蟹

Ise Lobster HK\$788up
伊勢龍蝦 伊勢海老

Live Fish Sashimi Seasonal Price
活魚刺身 活魚刺身 時價

Seasonal Fish Seasonal Price
時令季節魚 季節のお魚 時價

Sailfin Poacher Seasonal Price
八角 八角 時價

Octopus Seasonal Price
八爪魚 ミズダコ 時價

Gurnard Seasonal Price
魴 魴 ホウボウ 時價

Willow Rockfish Seasonal Price
柳目張 ヤナギメバル 時價

Kichiji Rockfish Seasonal Price
喜知次 キチジ 時價

Skipjack Tuna Seasonal Price
鯷魚 カツオ 時價

Blue Mackerel Seasonal Price
鯖魚 ゴマサバ 時價

Bigeye Scad Seasonal Price
池魚 メアジ 時價

Ayugashi with Roe Autumn Limited
子持香魚 子持ち鮎 秋季限定

Pacific Saury (Sanma) Autumn Limited
秋刀魚 サンマ 秋季限定

Snow Crab Winter Limited
松葉蟹 松葉ガニ 冬季限定

Cod Soft Roe (Shirako) Winter Limited
白子 しらこ 冬季限定

輝 Hika Set
10-Course Menu
十道菜套餐 十品コース料理

Appetizer (2 Kinds)
前菜 (2款) 小鉢 (2品盛り)

Sashimi
刺身 (5點) お造り (5点)

Simmered Dish
煮物 煮物

Grill
焼物 焼き物

Deep-Fried
炸物 唐揚げ

Steamed Dish
蒸物 蒸し物

Sushi
壽司 (3貫) お寿司 (3貫)

Sushi Roll
卷物 巻き寿司

Soup
湯 汁物

Dessert
甜品 デザート

HK\$988

✧✧✧✧✧✧✧ APPETIZER 前菜

Grilled Dried Pufferfish 焼雞泡魚乾 ふぐ味酩干し	HK\$98
Stir-Fried Bitter Melon with Shredded Chicken and Eggs 苦瓜雞絲炒蛋 ゴーヤーと鶏肉の卵炒め	HK\$88
Stir-fried Edamame with Truffle Sauce 松露醬炒枝 豆 トリュフソースの枝豆炒め	HK\$88
☺ Baked Mashed Potatoes with Bacon and Cheese 煙肉芝士焗薯蓉 ベーコンとチーズのポテトグラタン	HK\$78
Assorted Pickles 漬物盛 お漬物盛り合わせ	HK\$78
☺ Vinegar Seasoned Salmon Cartilage 三文魚頭軟骨醋物 冰頭漬け	HK\$78
Steamed Egg Custard with Assorted Seafood 海鮮茶碗蒸 海鮮茶碗蒸し	HK\$68
☺ Nanbanzuke of Small Jack Mackerel 池魚仔南蠻漬 小アジの南蛮漬け	HK\$68



☺ Grilled Mentaiko 焼明太子 炙り明太子	HK\$68
Grilled Squid Ink Sausage 煎墨魚汁腸 イカ墨ソーセージ焼き	HK\$68
☺ Tofu Tempura 土佐豆腐 揚げ出し豆腐	HK\$68
Freeze-Dried Tofu 高野豆腐 こうやどうふ	HK\$68
Tofu with Natto 納豆豆腐 納豆豆腐	HK\$68
Cucumber with Kanayamaji Miso Sauce 胡瓜金山寺味噌 胡瓜の金山寺味噌和え	HK\$68
Edamame 枝豆 枝豆	HK\$68
☺ Cherry Tomatoes with Roasted Nori 海苔甜茄 トマトの海苔包み	HK\$58



☺ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

☺ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

SPECIALTY DISH

一品料理

☼ TaTaki A5 Wagyu Beef

日本A5和牛他他 日本産A5和牛のタタキ

HK\$208 / HK\$388

Tuna Tataki

吞拿魚他他 マグロのタタキ

HK\$188 / HK\$328

☼ Seasonal White Fish with Wasabi Vinegar (Western-Japanese)

洋風季節白身魚伴芥茉酢 旬の白身魚わさび洋風酢和える

HK\$288

☼ Grilled Whole Semi-dried Threadfin

焼原條馬友一夜干 シマアジの一夜干し焼き

HK\$238

Saikyo Miso Grilled Black Cod

銀鱈魚西京焼 銀鱈の西京焼き

HK\$238

☼ Grilled Mullet Roe

焼烏魚子 からすみ

HK\$198

Stewed Kinmedai Fish Head

汁煮金目鯛魚頭 金目鯛のかぶと煮

HK\$198

Grilled Squid

焼原條魷魚 イカ焼き

HK\$168

☼ Whole Squid Braised in Ginger Sauce

原條魷魚生薑燒 イカの生姜焼き

HK\$168

Smoked Pig Tongue

煙燻豬舌 スモークタン

HK\$168

Japan Shuto and Cheese Biscuit

酒盜芝士脆餅 ワイン泥棒のチーズビスコッティ

HK\$138

Grated Yam with Tuna

吞拿魚伴長芋 まぐろの山かけ

HK\$128

☼ Sashimi Cubes in Wasabi Vinaigrette

角切魚生撈蕃茄青瓜芥末醋 角切り刺身とトマト・きゅうりのワサビ酢和え

HK\$128

Grilled Mackerel with Egg Yolk Lemon Vinegar

焼鯖魚伴蛋黃檸檬醋 鯖の焼き物卵黄レモン酢添え

HK\$98

Aka Shrimp with Buffalo Mozzarella and Cherry Tomato

赤蝦水牛芝士配甜茄 赤海老と水牛モッツアレラ、チェリートマト

HK\$98

Shiitake Miso Soup

香菇麵豉湯 椎茸の味噌汁

HK\$48

EGG ROLLED OMELETTE

玉子焼き

☼ Snow Crab

松葉蟹肉 松葉蟹

HK\$98

☼ Mentaiko

明太子 明太子

HK\$88

Sea Eel

鰻魚 玉なぎ

HK\$78

Whitebait Fish

銀魚仔 とちりめんじゃこ

HK\$78

Plain

原味玉子焼 玉子焼き

HK\$68



☼ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

SALAD サラダ

Sashimi Salad

刺身沙律 お刺身サラダ

HK\$168

🍣 Scallop & Sakura Shrimp Radish Salad

帆立貝櫻花蝦大根沙律 帆立貝と桜海老の大根サラダ

HK\$168

Soft-shell Crab Salad

軟殻蟹沙律 ソフトシェルクラブ サラダ

HK\$138

Snow Crab Salad with Flying Fish Roe

松葉蟹肉飛魚籽沙律 カニカマととびこのサラ

HK\$98

🍣 Snow Crab Meat & Herring Roe Celery Salad

松葉蟹肉希靈魚子芹菜沙律 松葉蟹肉と数の子とセロリのサラダ

HK\$98

🍣 Grilled Tofu with Scallion Oil Salad

焼豆腐香蒜沙律 焼き豆腐ねぎ油サラダ

HK\$78

Caesar Salad with Potato and Mixed Bell Peppers

三色椒薯仔凱撒沙律 三色ピーマンとポテトのシーザーサラダ

HK\$78



🍣 Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

DEEP-FRIED 唐揚げ

Deep-fried Pork Cutlet

吉列豬扒 とんかつ

HK\$168

🍣 Deep-fried Prawns Coated with Crispy Noodles (2pc)

炸龍鬚蝦 (2件) 海老の素麵揚げ (2本)

HK\$98

🍣 Deep-fried Hokkaido Crab Cream Croquette (2pc)

炸松葉蟹肉忌廉餅 (2件) ズワイガニのコロッケ (2本)

HK\$98

Karaage Chicken Fillet

唐揚雞柳 鶏の唐揚げ

HK\$88

Deep-Fried River Shrimp

炸河蝦 川海老唐揚げ

HK\$88

Prawn & Vegetable Fritter

炸海老野菜餅 海老と野菜かき揚げ

HK\$48

🍣 Hokkaido Cheese Croquette (2pc)

北海道牛乳芝士餅 (2件) 北海道チーズコロッケ (2本)

HK\$48

Purple Sweet Potato Croquette (2pc)

炸紫薯餅 (2件) 紫芋コロッケ (2本)

HK\$48



🍣 Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

SASHIMI 刺身

🍣 Premium Sashimi Platter HK\$688

7 kinds of Assorted Sashimi
特上刺身拼盤 (7種)
特上刺身7 種盛り合わせ

Deluxe Sashimi Platter HK\$488

5 kinds of Assorted Sashimi
精選刺身拼盤 (5種)
上刺身5 種盛り合わせ

🍣 Thinly Sliced Seasonal White Fish with Vinegar HK\$288

季節白身魚薄切
季節白身魚の薄造りポン酢ソース風味

🍣 Prime Tuna Belly (5 pieces) HK\$538

吞拿魚腩(5件) 大トロ刺し(5点)

Red Tuna (5 pieces) HK\$288

吞拿魚(5件) 赤身刺し(5点)

Kinmedai (5 pieces) HK\$288

金目鯛 (5件) きんめ鯛(5点)

Striped Jack (5 pieces) HK\$238

深海池魚(5件) シマアジ(5点)

Sea Bream (5 pieces) HK\$168

真鯛(5件) まだい(5点)

Amberjack (5 pieces) HK\$168

油甘魚 (5件) カンパチ(5点)

Seasonal Fish Seasonal Price

時令季節魚 季節のお魚

時價

Sea Urchin HK\$398

海膽 うに

Aka Shrimp (2 pieces) HK\$128

赤蝦(2件) 赤エビ(2点)

Sea Whelk HK\$488up

粒貝 つぶ貝

Geoduck Clam HK\$488up

象拔蚌 白ミル貝

Ark Shell (2 pieces) HK\$128

赤貝(2件) 赤貝(2点)

Scallop (2 pieces) HK\$128

帆立貝(2件) ホタテ(2点)

🍣 Seasonal Oyster Seasonal Price
季節性生蠔 季節の牡蠣 時價



🍣 Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

SUSHI 寿司

🍣 Premium Sushi Platter HK\$688

12 kinds of Assorted Sushi
特上寿司拼盤 (12貫)
特上寿司の盛り合わせ (12貫)

Deluxe Sushi Platter HK\$588

6 kinds of Assorted Sushi
精選寿司拼盤 (10貫)
上寿司の盛り合わせ (10貫)

Seared Fatty Tuna HK\$108

火炙吞拿魚腩 炙りトロ

🍣 Prime Tuna Belly HK\$108

吞拿魚腩 大トロ

Red Tuna HK\$68

吞拿魚 赤身

Amberjack HK\$48

油甘魚 カンパチ

Striped Jack HK\$58

深海池魚 シマアジ

Sea Bream HK\$48

真鯛 チダイ

🍣 Seared Righteye Flounder HK\$68

火炙右口魚邊 炙りカレイ

Kinmedai HK\$68

金目鯛 きんめ鯛

🍣 Aka Shrimp HK\$68

赤蝦 赤エビ

🍣 Snow Crab Meat with Caviar HK\$68

松葉蟹肉配蟹膏
ズワイにくとカニみそ

Scallop HK\$68

帆立貝 ホタテ

Ark Shell HK\$68

赤貝 赤貝

🍣 Sea Urchin HK\$108

海膽 うに

Salmon Roe HK\$58

三文魚籽 いくら

Egg HK\$38

玉子 玉子



🍣 Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です



SUSHI ROLL 巻き寿司

☼ Snow Crab & Uni Roll 松葉蟹肉海膽卷 松葉蟹と雲丹巻き	HK\$258
Negi Dual Tone Tuna Roll 香蔥雙色吞拿魚卷 ネギツインマグロ巻き	HK\$228
☼ Snow Crab and Shrimp Tempura Roll 松葉蟹肉海老卷 ズワイガニと海老ロール	HK\$228
☼ Flounder Edge & Sakura Shrimp Roll 左口魚邊櫻花蝦卷 カレイ縁・桜海老巻き	HK\$228
☼ Sea Eel and Egg Roll 鰻魚玉子卷 うなぎ玉子巻き	HK\$188
Snow Crab California Roll 松葉蟹加州卷 松葉蟹カリフォルニアロール	HK\$168
Soft Shell Crab Roll 軟殼蟹卷 ソフトシェルクラブロール	HK\$158
Futomaki Roll 太卷 太巻き	HK\$128
Negi Toro Roll 香蔥吞拿魚腩卷 ネギトロ	HK\$88
Snow Crab Stick Roll 松葉蟹柳卷 ズワイガニ巻き寿司	HK\$78
Tuna Roll 鉄火卷 鉄火巻き	HK\$78
Shiso Leaf Mentaiko Roll 紫蘇葉明太子卷 紫蘇葉明太子巻き	HK\$68
Preserved Radish Roll 新香卷 おしんこ巻き	HK\$68
Egg Roll 玉子卷 玉子巻き	HK\$58
Cucumber Roll 胡瓜卷 胡瓜巻き	HK\$58
Pickled Gourd Roll 葫蘆瓜卷 太巻き	HK\$58



☼ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

GRILL 焼き物



A5 Wagyu Beef Sirloin HK\$388
日本A5和牛西冷
日本産A5和牛サーロインステーキ

⊕ **A5 Wagyu Beef** HK\$108
日本A5和牛 日本産A5和牛

⊕ **Gyutan Prime Ox Tongue** HK\$78
特選牛舌 特上牛タン

Grilled Beef Intestine HK\$38
焼牛腸 牛ホルモン焼き

⊕ **Grilled Lamb Rack** HK\$88
羊架 ラムラック焼き

⊕ **Black Pork Belly** HK\$68
黒豚五花肉 黒豚バラ串

Pork with Sticky Rice Cake HK\$58
豚肉年糕卷 お餅の豚肉巻

Sliced Pork with Shiso Leaves HK\$48
大葉豚肉巻 大葉と豚肉巻き

Bacon & Cherry Tomato HK\$48
煙肉車厘茄 ベーコン・ミニトマト

⊕ **Chicken Skin Dumplings** HK\$48
鶏皮餃子 鶏皮きょうざ

⊕ **Tebasaki Chicken Wing** HK\$48
鶏翼 手羽先

Grilled Chicken Thigh HK\$48
⊕ 鶏腿肉 鶏もも焼き

Chicken Neck HK\$48
⊕ 鶏頸肉 せせり

Nankotsu Chicken Soft Bone HK\$48
鶏軟骨 軟骨

Sunagimo Gizzard HK\$48
鶏腎 砂肝

Chicken Skin HK\$48
鶏皮 とりかわ

Tsukune Ground Chicken Stick HK\$48
免治鶏肉軟骨 つくね



⊕ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點業前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

GRILL 焼き物



⊕ **Grilled Sea Eel** HK\$148
鹽焼白活鰻 白うなぎの塩焼き

Tuna Belly HK\$118
吞拿魚腩 マグロの串焼き

Jumbo Prawn HK\$88
鹽焼珍寶海蝦 ジャンボ海老塩焼き

⊕ **Scallops** HK\$98
帆立貝 ホタテ

Sea Eel HK\$98
鹽焼活鰻串 ウナギの塩焼き

⊕ **Meiji Smoked Cheese** HK\$58
煙燻明治芝士 スモーク明治チーズ

⊕ **Ginnan** HK\$58
銀杏 銀南

Asparagus HK\$48
蘆筍 アスパラガス

⊕ **Green Peppers** HK\$38
青椒 ピーマン

Sweet Corn HK\$38
粟米 とうもろこし

King Oyster Mushroom HK\$38
杏鮑菇 エリンギ

⊕ **Tofu** HK\$38
豆腐 とうふ

⊕ **Rice Ball with Whitebail Fish** HK\$58
銀魚子醬油燒飯團
しらす醬油焼きおにぎり



⊕ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點業前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

HOT POT 鍋

Sukiyaki A5 Wagyu Beef (200g) with Assorted Vegetables A5和牛(200g)壽喜燒 A5和牛すき焼き	HK\$568
⊕ A5 Wagyu Beef in Steamer A5和牛蒸籠鍋 A5和牛蒸し器	HK\$428
⊕ Seafood with Snapper Soup/Korean Kimchi Hot Pot 鯛魚湯/韓式泡菜海鮮鍋 鯛だしの海鮮鍋/キムチチゲ	HK\$488
Japanese Beef Intestine & Kimchi Hotpot 日本牛腸泡菜鍋 日本牛ホルモンとキムチ鍋	HK\$388
⊕ Mitsuse Chicken · White Miso Soup / Korean Kimchi Hotpot 日本三瀬雞白味噌/泡菜鍋 みつせ鶏の白湯味噌鍋/キムチ鍋	HK\$388
Japanese Kurobuta Pork Shabu-Shabu 日本黒豚涮涮鍋 日本黒豚しゃぶしゃぶ	HK\$288
Hot Pot with Vegetable & Tofu 蔬菜豆腐鍋 野菜豆腐鍋	HK\$198



⊕ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です





RICE 丼



🍣 **Hika Rice Bowl** (Seared Wagyu Beef, Toro, Sea Urchin, Salmon Roe) HK\$488
Hika丼 (火炙和牛、吞拿魚腩、海膽、三文魚籽) “HIKA ひか” 厳選丼

🍣 **Sea Urchin Rice Bowl** HK\$488
海膽丼 うに丼

Aka Shrimp with Salmon Roe & Sakura Shrimp Don HK\$288
赤蝦三文魚籽伴櫻花蝦丼 赤海老といくらの桜海老丼

Trio Tuna Rice Bowl HK\$368
三色吞拿魚丼 マグロ三色丼

Sea Urchin with Snow Crab and Salmon Roe Rice Bowl HK\$368
松葉蟹肉海膽三文魚籽丼 松葉かにうにいくら丼

Grill Sea Eel with Onsen-tamago Rice Bowl HK\$258
焼活海鰻配温泉玉子丼 うまき丼 (温泉卵付)

Grilled Sea Eel Rice Bowl HK\$238
蒲焼鰻魚丼 うなぎ丼

Chicken Teriyaki Rice Bowl HK\$168
照焼雞丼 テリヤキチキン丼

🍣 **Signature Dish** 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

NOODLES 麵



🍣 **Seared A5 Wagyu Mazesoba with Spring Onions** HK\$268
火炙A5和牛香蔥伴麵 A5和牛照焼きとまぜそば

Black Garlic Pork Bone Soup with Pork Udon or Ramen HK\$168
黑蒜豬骨湯豚肉烏冬 / 拉麵 黒にんにく豚骨スープ豚肉うどん／ラーメン

Chicken Broth Japanese Somen Noodles HK\$168
雞湯素麵 鶏出汁素麵

Mitsuse Chicken & Scallion Fried Noodles HK\$168
三瀬雞長蔥炒麵 三瀬鶏と長ねぎの焼きそば

Clam with Sesame Oil & Wasabi Vinegar Chilled Noodles HK\$168
蜆肉香油芥末醋伴冷麵 あさりと香油わさび酢の冷麵

🍣 **Chilled Udon / Somen with Slow-Simmered Fish Broth Dipping Sauce** HK\$98
自家熬製魚湯沾汁冷烏冬 / 素麵 濃厚魚出汁特製つゆの 冷やしうどん / そうめん

🍣 **Signature Dish** 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

DESSERT デザート

 Pumpkin Snow Skin Tofu Ice Cream

南瓜冰皮豆腐雪糕 南瓜の氷皮豆腐アイスクリーム

HK\$68

Ice Cream: Seasonal

(2 Scoops of Ice Cream of Your Choice)

雪糕：季節限定 (自選2款)

アイスクリーム (2種類お選びください)

HK\$58

Mango Crêpe Cake

芒果千層蛋糕 マンゴーミルクレープ

HK\$58

Crème Caramel

焦糖布甸 キャラメルプリン

HK\$48



 Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

BEVERAGES & ALCOHOL 飲み物・アルコール



Aqua Panna

天然礦泉水 アクアパanna

HK\$68

San Pellegrino

有氣礦泉水 サンペレグリno

HK\$68

Kyoho Grape (Water / Soda)

巨峰提子 (水 / 梳打) きょほう (みず / ソーda)

HK\$48

Coca Cola

可口可樂 コカ・コーラ

HK\$38

Coca Cola Zero

零系可口可樂 コカ・コーラ ゼロ

HK\$38

Sprite

雪碧 スプライト

HK\$38

Apple Juice

蘋果汁 リンゴジュース

HK\$38

Coffee (Cold / Hot)

咖啡(凍 / 熱) コーヒー(アイス / ホット)

HK\$38

Lemon Tea (Cold / Hot)

檸檬茶(凍 / 熱) レモンティー(アイス / ホット)

HK\$38

Lemon Water (Cold / Hot)

檸檬水(凍 / 熱) レモンウォーター(アイス / ホット)

HK\$38

Yebisu

Premium Beer Draught

エビス プレミアム 生 ビール

HK\$88

Asahi

Super Dry Beer Bottle

サッポロ プレミアム ビール瓶

HK\$48

Miyakanbai

Hi no Shizuku

Yuzu Liqueur

宮寒梅 陽のしずく 柚子酒

HK\$78Glass / 杯

HK\$588Bottle / 瓶

Manzairaku

5-year-aged Kaga

Umeshu

萬歳楽 加賀梅酒 五年熟成

HK\$78Glass / 杯

HK\$788Bottle / 瓶

Suntory Kakubin

Japanese Whisky(700ml)

日本三得利角瓶威士忌

HK\$688

Suntory Kakubin

Japanese Whisky Highball

日本三得利角瓶威士忌梳打

HK\$78

House Red Wine

紅葡萄酒 ハウス赤ワイン

HK\$68Glass / 杯

HK\$588Bottle / 瓶

House White Wine

白葡萄酒 ハウス白ワイン

HK\$68Glass / 杯

HK\$588Bottle / 瓶

Charles de Cazanove, Brut NV

香檳 シャンパン

WS 92, JR 15/20, Silver - IWSC, Silver - DWWA

HK\$888

Charles de Cazanove, 2007

HH 95, G&G 92, Gold - IWC, Silver - DWWA

HK\$1,288

 Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photo for Reference Only · 照片僅供參考 · 写真は参考用です

