

紅樺

BENIKABA

ランチ LUNCH 午市

01 サラダ SALAD
沙律

02 茶碗蒸し STEAMED EGG
茶碗蒸

03 旬の魚 SEASONAL FISH
季節魚

04 車海老 KURUMA EBI
大蝦

05 ホタテ SCALLOP
帆立貝

06 アメリカ産牛肉 US PRIME BEEF
薄焼き／厚切り SLICED OR THICK-CUT
特選美國牛肉 薄燒／厚燒

07 フライドライス FRIED RICE
炒飯

08 野菜 VEGETABLES
蔬菜

09 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯

10 デザート DESSERT
甜品

A5 飛驒牛の薄焼き

A5 HIDA WAGYU
SLICED
日本飛驒牛 薄燒
\$150

A5 飛驒牛の厚切り／焼きすき

A5 HIDA WAGYU
THICK-CUT / YAKISUKI
日本飛驒牛 厚燒／壽喜燒
\$300

每位 \$498 PER PERSON

Subject to 10% service charge

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

If you have any food allergies, please contact our staff

銀朱

GINSHU

ランチ LUNCH 午市
二人前 FOR TWO PERSONS 兩位用

01 サラダ SALAD
沙律

02 茶碗蒸し STEAMED EGG
茶碗蒸

03 活きオマール海老 LIVE LOBSTER
活龍蝦

04 南アフリカ産活き鮑 SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE
南非活鮑魚

05 旬の魚 SEASONAL FISH
季節魚

06 アメリカ産牛肉 US PRIME BEEF
薄焼き／厚切り SLICED OR THICK-CUT
特選美國牛肉 薄燒／厚燒

07 フライドライス FRIED RICE
炒飯

08 野菜 VEGETABLES
蔬菜

09 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯

10 デザート DESSERT
甜品

A5飛驒牛の薄焼き

A5 HIDA WAGYU
SLICED
日本飛驒牛 薄燒
每位 \$150 FOR 1 PERSON

A5飛驒牛の厚切り／焼きすき

A5 HIDA WAGYU
THICK-CUT / YAKISUKI
日本飛驒牛 厚燒／壽喜燒
每位 \$300 FOR 1 PERSON

兩位用 \$1,288 FOR 2 PERSONS

Subject to 10% service charge

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

If you have any food allergies, please contact our staff

膳 脂

ENJI

ディナー DINNER 晩市

01 摘み APPETIZER
前菜

02 サラダ SALAD
沙律

03 刺身3点 3 KINDS OF SASHIMI
刺身3款

04 トロの海苔焼き CRISPY TORO WITH SEAWEED CRUST
脆煎吞拿魚腩

05 南アフリカ産 SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE
活き鮑 南非活鮑魚

06 車海老 KURUMA EBI
大蝦

07 口直し PALATE CLEANSER
雪葩

08 A5飛騨牛の焼きすき
A5 HIDA BEEF YAKISUKI
A5飛騨牛壽喜燒

09 フライドライス FRIED RICE
炒飯

10 野菜 VEGETABLES
蔬菜

11 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯

12 デザート DESSERT
甜品

每位 \$1,388 PER PERSON

Subject to 10% service charge

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡
If you have any food allergies, please contact our staff

紅 樺

BENIKABA

ディナー DINNER 晩市

01 摘み APPETIZER
前菜

02 サラダ SALAD
沙律

03 刺身 4 点 4 KINDS OF SASHIMI
刺身 4 款

04 オーストラリア産 活き鮑 AUSTRALIAN LIVE ABALONE
澳洲活鮑魚

05 トロの海苔焼き CRISPY TORO WITH SEAWEED CRUST
脆煎吞拿魚腩

06 タイガー海老 RED TIGER PRAWN
赤虎蝦

07 口直し PALATE CLEANSER
雪葩

08 オーストラリア産 和牛牛タン
AUSTRALIAN WAGYU BEEF TONGUE
澳洲和牛舌

09 A5 飛驒牛 YOUR CHOICE OF A5 HIDA BEEF
(薄焼き / 厚切り / (SLICED / THICK-CUT / YAKISUKI)
焼きすき) 自選 A5 飛驒牛一款
(薄焼 / 厚焼 / 壽喜焼)

10 フライドライス FRIED RICE
炒飯

11 野菜 VEGETABLES
蔬菜

12 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯

13 デザート DESSERT
甜品

每位 \$1,888 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

Subject to 10% service charge

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

If you have any food allergies, please contact our staff

緋紅

HIKOU

ディナー DINNER 晚市

01 摘み APPETIZER
前菜

02 サラダ SALAD
沙律

03 刺身3点 3 KINDS OF SASHIMI
刺身3款

04 蛤の酒蒸し BRAISED "HAMAGURI" CLAMS WITH SAKE
清酒煮大蜆

05 旬の魚 SEASONAL FISH
季節魚

06 ホタテ SCALLOP
帆立貝

07 活きオマールブルー LIVE BLUE LOBSTER
活藍龍蝦

08 口直し PALATE CLEANSER
雪葩

09 和牛サンド WAGYU SANDO
和牛三文治

10 フライドライス FRIED RICE
炒飯

11 野菜 VEGETABLES
蔬菜

12 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯

13 デザート DESSERT
甜品

每位 \$1,688 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

Subject to 10% service charge

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡
If you have any food allergies, please contact our staff

单品メニュー
À LA CARTE 單點項目

岐阜県飛騨牛 (100グラム)
GIFU HIDA WAGYU (100G)

ヒレ (厚切り) \$680
TENDERLOIN (THICK-CUT)
牛柳 (厚焼)

サーロイン (薄切り) \$680
SIRLOIN (SLICED)
西冷 (薄切)

焼きすき \$680
YAKISUKI
寿喜焼

和牛サンド \$680
WAGYU SANDO
和牛三文治

お肉
MEAT

オーストラリア産和牛牛タン \$300
AUSTRALIAN WAGYU BEEF TONGUE
澳洲和牛舌

アメリカ産牛肉 (100グラム) リブローズの薄切り/ヒレの厚切り \$280
US PRIME BEEF (100G)
SLICED RIB-EYE/THICK-CUT TENDERLOIN
特選美國牛 (100克) 薄切肉眼/厚焼牛柳

熊本県火の本豚 (100グラム) 薄切り/厚切り \$480
KUMAMOTO HINOMOTO PORK (100G) SLICED/THICK-CUT
熊本縣火之本豚 (100克) 薄切/厚焼

单品メニュー
À LA CARTE 單點項目

海の幸
SEAFOOD

オーストラリア産 活き鮑 \$25/10G
| AUSTRALIAN LIVE ABALONE
| 澳洲活鮑魚

活きオマールブルー \$18/10G
| LIVE BLUE LOBSTER
| 活藍龍蝦

活きオマール海老 \$15/10G
| LIVE LOBSTER
| 活龍蝦

トロの海苔焼き \$390
| CRISPY TORO WITH SEAWEED CRUST
| 脆煎吞拿魚腩

旬の魚 \$200
| SEASONAL FISH
| 季節魚

車海老 \$180 UP
| KURUMA EBI
| 大蝦

蛤の酒蒸し \$210
| BRAISED "HAMAGURI" CLAMS WITH SAKE
| 清酒煮大蜆

ホタテ \$150
| SCALLOP
| 帆立貝