

仲夏嘗味壽司廚師發辦套餐
SUMMER SUSHI OMAKASE FEAST

- ⁰¹ 摘み FRUIT TOMATO WITH SEA GRAPE
高糖番茄伴海葡萄
- ⁰² 握り12貫 12PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司12件
- ⁰³ 卷物 MAKI ROLL
卷物
- ⁰⁴ 鯛汁 SNAPPER SOUP
鯛魚白湯
- ⁰⁵ わがし WAGASHI
和菓子

每位 \$880 PER PERSON

盛夏美酒推介 SEASONAL WINE SPECIALS

シャンパン CHAMPAGNE 香檳

NICOLAS FEUILLATTE CHAMPAGNE BRUT RESERVE EXCLUSIVE \$680/750ML

赤ワインと白ワイン RED & WHITE WINE 紅白酒

BORDEAUX, GRAND BATEAU \$580/750ML

BORDEAUX BLANC, GRAND BATEAU \$580/750ML

日本酒 SAKE 清酒

醸し人九平次 純米大吟醸 山田錦 \$680/720ML
KAMOSHIBITO KUHEIJI JUNMAI DAIGINJO YAMADANISHIKI

仁淀川 純米大吟醸 \$580/720ML
NIYODOGAWA JUNMAI DAIGINJO

大嶺3粒米 火入れ 山田錦 \$480/720ML
OHMINE 3 GRAIN HIIRE YAMADANISHIKI

夏日禮遇 SUMMER REWARDS

於晚市時段惠顧每滿\$1,000，可獲贈\$500現金券

Enjoy \$500 dining voucher upon every \$1,000 spending during dinner period

另收加一服務費
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

ランチ LUNCH 午市

- ⁰¹ 摘 み APPETIZER
前 菜
- ⁰² 茶 碗 蒸 し STEAMED EGG
茶 碗 蒸
- ⁰³ 刺 身 3 点 3 KINDS OF SASHIMI
刺 身 3 款
- ⁰⁴ 焼 き 物 GRILLED DISH
焼 物
- ⁰⁵ 握 り 10 貫 10PCS OF NIGIRI SUSHI
手 握 壽 司 10 件
- ⁰⁶ 卷 物 MAKI ROLL
卷 物
- ⁰⁷ 玉 子 焼 TAMAGOYAKI
玉 子 焼
- ⁰⁸ 味 噌 汁 MISO SOUP
味 噌 湯
- ⁰⁹ デ ザ ー ト DESSERT
甜 品

每位 \$988 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
ランチ LUNCH 午市

01 摘み APPETIZER
前菜

02 サラダ SALAD
沙律

03 茶碗蒸し STEAMED EGG
茶碗蒸

04 握り10貫 10PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司10件

05 玉子焼 TAMAGOYAKI
玉子焼

06 稲庭うどん INANIWA UDON
稻庭烏冬

07 デザート DESSERT
甜品

每位 \$528 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

膳 脂

ENJI

ディナー DINNER 晚市

- ⁰¹ 摘み APPETIZER
前菜
- ⁰² 酒肴7点 7 KINDS OF SEASONAL DISHES
酒肴7款
- ⁰³ 焼き物 GRILLED DISH
焼物
- ⁰⁴ 握り10貫 10PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司10件
- ⁰⁵ 巻物 MAKI ROLL
巻物
- ⁰⁶ 玉子焼 TAMAGOYAKI
玉子焼
- ⁰⁷ 椀もの SOUP
湯
- ⁰⁸ デザート DESSERT
甜品

每位 \$1,988 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 晚市

⁰¹ 摘み

APPETIZER
前菜

⁰² 酒肴 5 点

5 KINDS OF SEASONAL DISHES
酒 肴 5 款

⁰³ 握り 10 貫

10PCS OF NIGIRI SUSHI
手 握 壽 司 10 件

⁰⁴ 卷 物

MAKI ROLL
卷 物

⁰⁵ 玉 子 焼

TAMAGOYAKI
玉 子 焼

⁰⁶ 椀 も の

SOUP
湯

⁰⁷ デ ザ ー ト

DESSERT
甜 品

每位 \$1,688 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

单品メニュー

À LA CARTE 單點項目

刺身 SASHIMI

造り盛り合わせ (8 種) \$980
PREMIUM ASSORTED SASHIMI (8 KINDS)
特上刺身拼盤 (8 種)

大トロ \$750
OTORO
大吞拿魚腩

中トロ \$480
CHUTORO
中吞拿魚腩

赤身 \$320
AKAMI
赤身吞拿魚

金目鯛 \$288
KINMEDAI
金目鯛

旬の白身魚 \$288
SEASONAL WHITE FISH
季節白身魚

旬の光り物 MARKET PRICE
SEASONAL SLIVER-SKINNED FISH
季節光物魚

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

Subject to 10% service charge

单品メニュー

À LA CARTE 單點項目

刺身 SASHIMI

雲丹 \$360
| UNI
| 海膽

つぶ貝 \$420
| TSUBUGAI
| 粒貝

ミル貝 \$388
| GEODUCK
| 象拔蚌

ホタテ \$180
| SCALLOP
| 帆立貝

赤貝 \$180
| AKAGAI
| 赤貝

牡丹海老 \$120
| BOTAN EBI
| 牡丹蝦

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

Subject to 10% service charge

单品メニュー

À LA CARTE 單點項目

寿司 SUSHI

おまかせ 鮨盛り合わせ (10貫) \$880
| OMAKASE SUSHI PLATTER (10PCS)
| 廚師發辦壽司拼盤 (10件)

大トロ \$130
| OTORO
| 大吞拿魚腩

中トロ \$110
| CHUTORO
| 中吞拿魚腩

赤身 \$80
| AKAMI
| 赤身吞拿魚

金目鯛 \$80
| KINMEDAI
| 金目鯛

旬の白身魚 \$60
| SEASONAL WHITE FISH
| 季節白身魚

穴子 \$80
| SEA EEL
| 海鰻

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

Subject to 10% service charge

单品メニュー

À LA CARTE 單點項目

寿司 SUSHI

旬の光り物 \$88

SEASONAL SLIVER-SKINNED FISH
季節光物魚

縞鯔 \$80

SHIMA AJI
深海池魚

雲丹 \$150

UNI
海膽

車海老 \$180

KURUMA EBI
熟蝦

白海老 \$80

SHIRO EBI
小白蝦

いくら \$80

IKURA
三文魚子

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

Subject to 10% service charge