

仲夏嘗味鐵板燒套餐 SUMMER TEPPANYAKI FEAST

- 01 サラダ SUMMER GARDEN SALAD
夏日田園沙律
- 02 雲丹の茶碗蒸し STEAMED EGG WITH CANDIED UNI
糖漬海膽茶碗蒸
- 03 サーモンの海苔焼き CRISPY SALMON
WITH SEAWEED CRUST
脆煎三文魚
- 04 鮑と大根の煮物 ABALONE AND BRAISED RADDISH
鮑魚伴汁煮大根
- 05 車海老と KURUMA EBI AND EBI PASTE ON TOAST
海老みそトースト 大蝦伴蝦膏多士
- 06 口直し PALATE CLEANSER
雪葩
- 07 日本産和牛の薄焼き SLICED JAPANESE WAGYU
日本和牛薄燒
- 08 和牛のフライドライス WAGYU FRIED RICE
和牛炒飯
- 09 旬の野菜 SEASONAL VEGETABLES
時令蔬菜
- 10 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯
- 11 わがし WAGASHI
和菓子

每位 \$880 PER PERSON

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

ホタテ SCALLOP 帆立貝 \$120	刺身3点盛り 3 KINDS OF SASHIMI 刺身3款 \$180	A5飛驒牛の焼きすき A5 HIDA WAGYU YAKISUKI 日本飛驒牛壽喜燒 \$280
--------------------------------	---	---

追加項目只適用於以上套餐 Add-ons are available for the above menu only

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

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
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
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 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 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 晚市

- 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) リブロースの薄切り/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

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

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