

冬日祭典壽司廚師發辦午餐
WINTER MATSURI SUSHI OMAKASE LUNCH

買一送一優惠

BUY-1-GET-1-FREE

- | | | |
|----|----------------|---|
| 01 | オーストラリア産
カキ | AUSTRALIAN OYSTER
澳洲生蠔 |
| 02 | トマトサラダ | TOMATO SALAD
番茄沙律 |
| 03 | 茶碗蒸し | STEAMED EGG
茶碗蒸 |
| 04 | 刺身4点 | 4 KINDS OF SASHIMI
AKAMI, WHITE FISH, AKAGAI, AMA EBI
刺身4款
赤身吞拿魚、白身魚、赤貝、甜蝦 |
| 05 | 握り6貫 | 6PCS OF NIGIRI SUSHI
CHUTORO, UNI, KAREI,
WHITE FISH, CRAB MEAT, SEASONAL SHELL
手握壽司6件
中吞拿魚腩、海膽、左口魚、白身魚、蟹肉、季節貝類 |
| 06 | 野菜うどん | UDON WITH VEGETABLES
野菜烏冬 |
| 07 | デザート | DESSERT
甜品 |

每位 \$980 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

節日禮遇 FESTIVE REWARDS

惠顧每滿\$1,000，可獲贈\$500現金券

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

另收原價加一服務費・優惠不可與其他推廣、折扣或現金券同時使用
食材根據市場供應而作出調整・如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡
如使用優惠，1957 & Co.及亞洲萬里通會員不可於是次惠顧賺取或兌換會員積分/里數

Subject to 10% service charge based on the original price
The offer cannot be used in conjunction with any other offers, discounts or dining vouchers
Ingredients are subject to availability at Market・If you have any food allergies, please contact our staff
1957 & Co. and Asia Miles members cannot earn or redeem any points/miles with this offer

冬日祭典壽司廚師發辦晚餐
WINTER MATSURI SUSHI OMAKASE DINNER

買一送一優惠
BUY-1-GET-1-FREE

- | | |
|---------|---|
| 01 摘み3点 | 3 KINDS OF APPETIZERS
前菜3款 |
| 02 酒肴3点 | 3 KINDS OF SEASONAL DISHES
SAURY, KOBAKO,
SHIRAKO WITH BLACK TRUFFLE CREAM SAUCE
酒肴3款
秋刀魚、香箱蟹、白子配黑松露忌廉汁 |
| 03 焼き物 | SEARED WAGYU BEEF
炙燒和牛 |
| 04 握り6貫 | 6PCS OF NIGIRI SUSHI
TORO, UNI, SILVER-SKINNED FISH,
SEA EEL, WHITE FISH, SEASONAL SHELL
手握壽司6件
吞拿魚腩、海膽、光物魚、海鰻、白身魚、季節貝類 |
| 05 巻物 | MAKI ROLL
卷物 |
| 06 玉子焼 | TAMAGOYAKI
玉子燒 |
| 07 椀もの | SEASONAL FISH BROTH
季節魚湯 |
| 08 デザート | DESSERT
甜品 |

每位 \$1,580 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

冬日美酒推介 SEASONAL WINE SPECIALS

赤ワインと白ワイン RED & WHITE WINE 紅白酒

BARTON & GUESTIER, RÉSERVE CABERNET SAUVIGNON	\$78/150ML
BARTON & GUESTIER, RÉSERVE CHARDONNAY	\$78/150ML

日本酒 SAKE 清酒

黒龍 純米大吟醸 KOKURYU JUNMAI DAIGINJO	\$78/100ML
作 雅乃智 純米大吟醸 中取り ZAKU MIYABI NO TOMO NAKADORI	\$78/100ML

節日禮遇 FESTIVE REWARDS

惠顧每滿\$1,000，可獲贈\$500現金券
Enjoy \$500 dining voucher upon every \$1,000 spending

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

ホタテ SCALLOP 帆立貝 \$120	車海老と 海老みそトースト KURUMA EBI AND EBI PASTE ON TOAST 大蝦伴蝦膏多士 \$120	A5飛驒牛の焼きすき A5 HIDA WAGYU YAKISUKI 日本飛驒牛壽喜燒 \$300
--------------------------------	--	---

另收原價加一服務費・優惠不可與其他推廣、折扣或現金券同時使用
食材根據市場供應而作出調整・如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡
如使用優惠，1957 & Co.及亞洲萬里通會員不可於是次惠顧賺取或兌換會員積分/里數

Subject to 10% service charge based on the original price
The offer cannot be used in conjunction with any other offers, discounts or dining vouchers
Ingredients are subject to availability at Market・If you have any food allergies, please contact our staff
1957 & Co. and Asia Miles members cannot earn or redeem any points/miles with this offer

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

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 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 8 貫 8PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司 8 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 \$498 PER PERSON

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

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
燒物
- ⁰⁴ 握り10貫 10PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司10件
- ⁰⁵ 巻物 MAKI ROLL
卷物
- ⁰⁶ 玉子焼 TAMAGOYAKI
玉子燒
- ⁰⁷ 椀もの SOUP
湯
- ⁰⁸ デザート DESSERT
甜品

每位 \$1,988 PER PERSON

滙豐信用卡專享每位\$200折扣優惠及每兩位可獲贈清酒乙支 (300ml)
\$200 off per person and a complimentary bottle of sake (300ml) for every 2 persons
exclusive to HSBC Credit Cardholders

加一服務費將以原價計算
Subject to 10% service charge based on the original price

優惠不可與其他推廣、折扣或現金券同時使用
The offer cannot be used in conjunction with any other offers, discounts or dining vouchers

如使用優惠，1957 & Co.及亞洲萬里通會員不可於是次惠顧賺取或兌換會員積分/里數
1957 & Co. and Asia Miles members cannot earn or redeem any points/miles with this offer

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

滙豐信用卡專享每位\$200折扣優惠及每兩位可獲贈清酒乙支 (300ml)
\$200 off per person and a complimentary bottle of sake (300ml) for every 2 persons
exclusive to HSBC Credit Cardholders

加一服務費將以原價計算

Subject to 10% service charge based on the original price

優惠不可與其他推廣、折扣或現金券同時使用

The offer cannot be used in conjunction with any other offers, discounts or dining vouchers

如使用優惠，1957 & Co.及亞洲萬里通會員不可於是次惠顧賺取或兌換會員積分/里數
1957 & Co. and Asia Miles members cannot earn or redeem any points/miles with this offer

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

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

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

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

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

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

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

縞鯨 \$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

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