品味饌嚐壽司廚師發辦午餐
GLAMOROUS SUSHI OMAKASE LUNCH

買一送一優惠
BUY-1-GET-1-FREE

01	摘み	JAPANESE MIZUNASU 日本紫晶茄子
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2点	2 KINDS OF SASHIMI SLICED WHITE FISH WITH KINZANJI MISO, AKAMI WITH YAM 刺身2款 白身魚薄切伴金山寺味噌、赤身吞拿魚伴山芋
05	酒肴	SEABREAM YUSHIMO 湯霜鯛魚
06	握り6貫	6 PCS OF NIGIRI SUSHI UNI, TORO, AMAI EBI, SLIVER-SKINNED FISH, SHIMA AJI, AKAGAI 手握壽司6件 海膽、吞拿魚腩、甜蝦、光物魚、深海池魚、赤貝
07	玉子焼	TAMAGOYAKI 玉子燒
08	野菜うどん	UDON WITH VEGETABLES 野菜烏冬
09	デザート	DESSERT 甜品

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

尊尚禮遇 PREMIUM 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

品味饌嚐壽司廚師發辦晚餐
GLAMOROUS SUSHI OMAKASE DINNER

買一送一優惠
BUY-1-GET-1-FREE

01	摘み3点	3 KINDS OF APPETIZER IBERICO HAM WITH CANTALOUPE MELON, CRISPY FRIED EBI WITH UNI TARTAR SAUCE, SEAWEED, CUCUMBER AND OCTOPUS WITH VINEGAR 前菜3款 西班牙火腿伴哈密瓜、吉列炸蝦伴海膽他他醬、海帶青瓜伴八爪魚醋物
02	茶碗蒸し	STEAMED EGG 茶碗蒸
03	刺身2点	2 KINDS OF SASHIMI JAPANESE OYSTER WITH FRENCH CAVIAR, SLICED ISHIDAI 刺身2款 日本生蠔伴法國魚子醬、石鯛魚薄切
04	酒肴2点	2 KINDS OF SEASONAL DISHES MONKFISH LIVER WITH YUZU PONZU JELLY, DEEP-FRIED MATSUBA CRAB ROLL 酒餚2款 鮟鱇魚肝伴柚子醋啫喱、脆炸松葉蟹肉卷
05	握り6貫	6 PCS OF NIGIRI SUSHI UNI, TORO, BOTAN EBI WITH EBI PASTE, AKAGAI, IWASHI, BONITO 手握壽司6件 海膽、吞拿魚腩、牡丹蝦伴蝦膏、赤貝、沙甸魚、鰹魚
06	巻物	MAKI ROLL 卷物
07	玉子焼	TAMAGOYAKI 玉子燒
08	椀もの	SEASONAL FISH BROTH 季節魚湯
09	デザート	DESSERT 甜品

尊尚禮遇 PREMIUM REWARDS
惠顧每滿$1,000，可獲贈$500現金券
Enjoy $500 dining voucher upon every $1,000 spending

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

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

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

臙脂

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 燒物

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

06 巻物 MAKI ROLL 卷物

07 玉子焼 TAMAGOYAKI 玉子燒

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 玉子燒

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

臙脂

ENJI

ディナー DINNER 晚市

01 摘み3点 3 KINDS OF APPETIZER
前菜3款

02 酒肴7点 7 KINDS OF SEASONAL DISHES
酒餚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 SEASONAL FISH BROTH
季節魚湯

08 デザート DESSERT
甜品

每位 $1,980 PER PERSON

另收加一服務費
Subject to 10% service charge
套餐須於兩日前預訂
Reservations must be made 2 days in advance
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 3 点 3 KINDS OF APPETIZER
前菜 3 款

02 酒肴 5 点 5 KINDS OF SEASONAL DISHES
酒餚 5 款

03 握り 8 貫 8PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司 8 件

04 巻物 MAKI ROLL
卷物

05 玉子焼 TAMAGOYAKI
玉子燒

06 椀もの SEASONAL FISH BROTH
季節魚湯

07 デザート DESSERT
甜品

每位 $1,380 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

単品メニュー
Á LA CARTE 單點項目

刺身
SASHIMI

造り盛り合わせ(8種) PREMIUM ASSORTED SASHIMI (8 KINDS) 特上刺身拼盤 (8種)	$980
大トロ OTORO 大吞拿魚腩	$750
中トロ CHUTORO 中吞拿魚腩	$480
赤身 AKAMI 赤身吞拿魚	$320
金目鯛 KINMEDAI 金目鯛	$288
旬の白身魚 SEASONAL WHITE FISH 季節白身魚	$288
旬の光り物 SEASONAL SLIVER-SKINNED FISH 季節光物魚	MARKET PRICE

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

単品メニュー
Á LA CARTE 單點項目

刺身
SASHIMI

雲丹 UNI 海膽	$360
つぶ貝 TSUBUGAI 粒貝	$420
ミル貝 GEODUCK 象拔蚌	$388
ホタテ SCALLOP 帆立貝	$180
赤貝 AKAGAI 赤貝	$180
牡丹海老 BOTAN EBI 牡丹蝦	$120

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

単品メニュー
Á LA CARTE 單點項目

寿司
SUSHI

おまかせ鮨盛り合わせ（10貫） OMAKASE SUSHI PLATTER (10PCS) 廚師發辦壽司拼盤（10件）	$880
大トロ OTORO 大吞拿魚腩	$130
中トロ CHUTORO 中吞拿魚腩	$110
赤身 AKAMI 赤身吞拿魚	$80
金目鯛 KINMEDAI 金目鯛	$80
旬の白身魚 SEASONAL WHITE FISH 季節白身魚	$60
穴子 SEA EEL 海鰻	$80

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

単品メニュー
Á LA CARTE 單點項目

寿司
SUSHI

旬の光り物 SEASONAL SLIVER-SKINNED FISH 季節光物魚	$88
縞鯵 SHIMA AJI 深海池魚	$80
雲丹 UNI 海膽	$150
車海老 KURUMA EBI 熟蝦	$180
白海老 SHIRO EBI 小白蝦	$80
いくら IKURA 三文魚子	$80

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