

## 鐵板燒 · 清酒品酪晚宴

TEPPANYAKI · SAKE PAIRING DINNER

### 01 摘み2点

2 KINDS OF APPETIZER  
SEA URCHIN, CAVIAR AND TOFU WITH  
SESAME SAUCE,  
IBÉRICO HAM WITH RUTABAGA  
前菜2款  
海膽魚子醬胡麻豆腐、伊比利亞火腿伴蕪菁

天寶一 KEG DRAFT 純米直汲生酒

### 02 刺身5点

5 KINDS OF SASHIMI  
TUNA BELLY, TUNA, SCALLOP, SWEET SHRIMP,  
STRIPED JACK TARTARE

刺身5款  
吞拿魚腩、赤身、帆立貝、甜蝦、池魚他他

白岳仙 眞紅 純米生酒

### 03 南アフリカ産 活き鮑

SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE  
南非活鮑魚

### 04 トロの海苔焼き

CRISPY TORO WITH SEAWEED CRUST  
脆煎吞拿魚腩

### 05 車海老と海老味噌 ラーメン

PRAWN WITH RAMEN  
IN HOMEMADE PRAWN SAUCE  
大蝦拌濃蝦汁拉麵

白岳仙 黒鉄 純米大吟釀

### 06 口直し

SORBET  
雪葩

### 07 ウィスキー 炙り和牛寿司

SHINZAKI WHISKY SEARED WAGYU SUSHI  
宸崎威士忌炙和牛壽司

### 08 蛤の酒蒸し

BRAISED CLAMS IN SAKE  
清酒煮大蜆

### 09 デザート

DESSERT  
甜品

浪乃音 酸橘酒

每位\$1,380 PER PERSON

4月26日及5月10日供應 · 另收加一服務費  
如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

Available on 26 Apr & 10 May · Subject to 10% service charge  
If you have any food allergies, please contact our staff

品味饌嗜鐵板燒午餐  
GLAMOROUS TEPPANYAKI LUNCH

買一送一優惠  
BUY-1-GET-1-FREE

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 01 摘み                          | SEASONAL APPETIZER<br>季節前菜                              |
| 02 トマトサラダ                      | TOMATO SALAD<br>番茄沙律                                    |
| 03 茶碗蒸し                        | STEAMED EGG<br>茶碗蒸                                      |
| 04 ハンガリー産<br>フォアグラ             | HUNGARIAN FOIE GRAS<br>匈牙利鵝肝                            |
| 05 南アフリカ産<br>活き鮑               | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE<br>南非活鮑魚                     |
| 06 ベトナム産タイガー海老                 | VIETNAMESE TIGER PRAWN<br>越南海虎蝦                         |
| 07 オーストラリア産ホタテと<br>アメリカ産和牛の薄焼き | AUSTRALIAN SCALLOP &<br>SLICED US WAGYU<br>澳洲帆立貝及美國和牛薄燒 |
| 08 桜海老とカラスミ<br>のフライドライス        | SAKURA SHRIMP & MULLET ROE<br>FRIED RICE<br>櫻花蝦烏魚子炒飯    |
| 09 野菜                          | VEGETABLES<br>蔬菜  |
| 10 味噌汁                         | MISO SOUP<br>味噌湯  |
| 11 デザート                        | DESSERT<br>甜品   |

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

A5 飛驒牛 薄焼き

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

A5 飛驒牛 厚切り/焼きすき

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

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

品味饌嚙鐵板燒晚餐  
GLAMOROUS TEPPANYAKI 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 EBI WITH UNI TARTAR SAUCE,  
SEAWEED, CUCUMBER WITH VINEGARED OCTOPUS  
前菜3款  
西班牙火腿伴哈密瓜、吉列大蝦伴海膽他他醬、  
海帶青瓜伴八爪魚醋物
- 02 焼き物 HERB SALT-BAKED FOURFINGER THREADFIN  
香草海鹽焗馬友魚
- 03 南アフリカ産 SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE AND  
活き鮑とつづ貝 SEA WHELK WITH ABALONE LIVER SAUCE  
南非活鮑魚及海螺伴鮑魚肝醬
- 04 オマール海老巻2点、 2 KINDS OF LOBSTER ROLL WITH  
自家製ソース添え HOMEMADE LOBSTER SAUCE  
BLACK MATSUTAKE MUSHROOM, ASPARAGUS  
龍蝦卷2款伴自家製龍蝦汁  
黑松茸菌、蘆筍
- 05 口直し PALATE CLEANSER  
雪葩
- 06 オーストラリア産M4 AUSTRALIAN M4 WAGYU TENDERLOIN  
和牛ヒレの厚切り THICK-CUT  
澳洲M4和牛柳厚燒
- 07 フライドライス WAGYU BEEF AND TAKANA PICKLES  
FRIED RICE  
和牛高菜漬炒飯
- 08 野菜 GREENHOUSE VEGETABLES  
溫室蔬菜
- 09 デザート HOMEMADE WARABI MOCHI  
自家製蕨餅

季節美酒推介 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

每位 \$1,380 PER PERSON  
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

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

\$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

## 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 飛騨牛 薄焼き

A5 HIDA WAGYU  
SLICED  
日本飛騨牛 薄燒  
\$150

A5 飛騨牛 厚切り / 焼きすき

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

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

## 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 薄焼き

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

A5 飛驒牛 厚切り / 焼きすき

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

兩位用 \$1,288 FOR 2 PERSONS

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 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飛驒牛の焼きすき  
A5 HIDA BEEF YAKISUKI  
A5飛驒牛壽喜燒
- 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

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 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 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)

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

# 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)

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

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  
壽喜焼

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

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

#### 海の幸 SEAFOOD

オーストラリア産活き鮑   AUSTRALIAN LIVE ABALONE   澳洲活鮑魚	\$25/10G
活きオマールブルー   LIVE BLUE LOBSTER   活藍龍蝦	\$18/10G
活きオマール海老   LIVE LOBSTER   活龍蝦	\$15/10G
トロの海苔焼き   CRISPY TORO WITH SEAWEED CRUST   脆煎吞拿魚腩	\$390
旬の魚   SEASONAL FISH   季節魚	\$200
車海老   KURUMA EBI   大蝦	\$180 UP
蛤の酒蒸し   BRAISED "HAMAGURI" CLAMS WITH SAKE   清酒煮大蜆	\$210
ホタテ   SCALLOP   帆立貝	\$150

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