

品味饌嗜壽司廚師發辦午餐  
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

「豐」壽司廚師發辦晚餐  
DELUXE SUSHI OMAKASE DINNER

買一送一優惠  
BUY-1-GET-1-FREE

- 01 摘み2点 2 KINDS OF APPETIZER  
WHITE FISH NANBANZUKE,  
SIMMERED SWEET POTATOES WITH LEMON  
前菜2款  
白身魚南蠻漬、檸檬汁煮番薯
- 02 茶碗蒸し STEAMED EGG  
茶碗蒸
- 03 刺身2点 2 KINDS OF SASHIMI  
JAPANESE OYSTER,  
LIVE OCTOPUS WITH MISO CUCUMBER  
刺身2款  
日本生蠔、活八爪魚伴味噌青瓜
- 04 酒肴2点 2 KINDS OF SEASONAL DISHES  
MATSUBA CRABMEAT WITH CRAB MISO TOFU,  
STEAMED MONKFISH LIVER WITH RED WINE  
酒肴2款  
松葉蟹肉伴蟹味噌豆腐、紅酒蒸鮫鱈魚肝
- 05 握り6貫 6 PCS OF NIGIRI SUSHI  
SHIMA AJI, UNI, SCALLOP,  
TORO, SILVER-SKINNED FISH, AMAI EBI  
手握壽司6件  
深海池魚、海膽、帆立貝、吞拿魚腩、光物魚、甜蝦
- 06 卷物 MAKI ROLL  
卷物
- 07 玉子焼 TAMAGOYAKI  
玉子燒
- 08 魚のスープ SEASONAL FISH SOUP  
季節魚湯
- 09 デザート ICE CREAM  
雪糕

季節美酒推介 SEASONAL WINE SPECIALS

赤ワインと白ワイン RED & WHITE WINE 紅白酒	
FIRST DROP 'MOTHER'S MILK' BAROSSA SHIRAZ 2021	\$88/150ML
FIRST DROP 'REAL TIME' CHARDONNAY 2022	\$88/150ML
日本酒 SAKE 清酒	
黑龍 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 \$1,480 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飛驒牛の焼きすき
SCALLOP 帆立貝	KURUMA EBI AND EBI PASTE ON TOAST 大蝦伴蝦膏多士	A5 HIDA WAGYU YAKISUKI 日本飛驒牛壽喜燒
\$120	\$120	\$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

「匠」壽司廚師發辦晚餐  
PREMIUM SUSHI OMAKASE DINNER

買一送一優惠  
BUY-1-GET-1-FREE

- 01 摘み3点 3 KINDS OF APPETIZER  
WHITE FISH NANBANZUKE,  
IBERICO HAM WITH BAGUETTE,  
SIMMERED SWEET POTATOES WITH LEMON  
前菜3款  
白身魚南蠻漬、西班牙火腿伴法包、檸檬汁煮番薯
- 02 茶碗蒸し STEAMED EGG  
茶碗蒸
- 03 刺身3点 3 KINDS OF SASHIMI  
JAPANESE OYSTER, GEODUCK WITH  
GEODUCK LIVER JELLY,  
AKAMI, AVOCADO & MUSTARD SEED TARTARE  
刺身3款  
日本生蠔、象拔蚌伴象拔蚌肝啫喱凍、  
赤身牛油果芥末籽他他
- 04 アワビの磯煮 BRAISED ABALONE  
磯煮鮑魚
- 05 天ぷら SEASONAL TEMPURA  
季節天婦羅
- 06 握り6貫 6 PCS OF NIGIRI SUSHI  
SHIMA AJI, UNI, TORO,  
AKAGAI, SILVER-SKINNED FISH, BOTAN EBI  
手握壽司6件  
深海池魚、海膽、吞拿魚腩、赤貝、光物魚、牡丹蝦
- 07 巻物 MAKI ROLL  
巻物
- 08 玉子焼 TAMAGOYAKI  
玉子燒
- 09 魚のスープ SEASONAL FISH SOUP  
季節魚湯
- 10 デザート ICE CREAM WITH  
HOMEMADE WARABI MOCHI  
雪糕伴自家製蕨餅

每位 \$1,880 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飛驒牛の焼きすき
SCALLOP 帆立貝	KURUMA EBI AND EBI PASTE ON TOAST 大蝦伴蝦膏多士	A5 HIDA WAGYU YAKISUKI 日本飛驒牛壽喜燒
\$120	\$120	\$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 卷物 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  
玉子焼
- 06 稲庭うどん INANIWA UDON  
稲庭烏冬
- 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

- <sup>01</sup> 摘み3点 3 KINDS OF APPETIZER  
前菜3款
- <sup>02</sup> 酒肴7点 7 KINDS OF SEASONAL DISHES  
酒肴7款
- <sup>03</sup> 焼き物 GRILLED DISH  
燒物
- <sup>04</sup> 握り10貫 10PCS OF NIGIRI SUSHI  
手握壽司10件
- <sup>05</sup> 巻物 MAKI ROLL  
巻物
- <sup>06</sup> 玉子焼 TAMAGOYAKI  
玉子燒
- <sup>07</sup> 椀もの SEASONAL FISH BROTH  
季節魚湯
- <sup>08</sup> 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

- <sup>01</sup> 摘み3点 3 KINDS OF APPETIZER  
前菜3款
- <sup>02</sup> 酒肴5点 5 KINDS OF SEASONAL DISHES  
酒肴5款
- <sup>03</sup> 握り8貫 8 PCS OF NIGIRI SUSHI  
手握壽司8件
- <sup>04</sup> 卷物 MAKI ROLL  
卷物
- <sup>05</sup> 玉子焼 TAMAGOYAKI  
玉子焼
- <sup>06</sup> 椀もの SEASONAL FISH BROTH  
季節魚湯
- <sup>07</sup> 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

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