

鐵板燒・澳洲佳釀品酩晚宴

TEPPANYAKI · AUSTRALIAN WINE PAIRING DINNER

- 01 摘み3点 3 KINDS OF SEASONAL APPETIZER
IBERICO HAM WITH CANTALOUPE MELON, CRISPY EBI,
VINEGARED MOZUKU SEAWEED WITH UNI
季節前菜3款
西班牙火腿伴哈密瓜、吉列大蝦、海膽伴水雲髮菜

FIRST DROP 'REAL TIME' CHARDONNAY 2021

- 02 刺身4点 4 KINDS OF SASHIMI
TORO, AKAGAI, OYSTER, SWEET SHRIMP
刺身4款
吞拿魚腩、赤貝、生蠔、甜蝦

- 03 南アフリカ産活き鮑 SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE
WITH ABALONE LIVER SAUCE
南非活鮑魚伴鮑魚肝醬

FIRST DROP 'MOTHER'S MILK' BAROSSA SHIRAZ 2022

FIRST DROP 'MOTHER'S RUIN' CABERNET SAUVIGNON 2020

- 04 活きオマール海老 LIVE LOBSTER
活龍蝦
- 05 口直し PALATE CLEANSER
雪葩
- 06 和牛牛タン厚切り WAGYU BEEF TONGUE THICK-CUT
和牛牛舌厚切
- 07 アメリカ産牛肉厚切り US PRIME BEEF THICK-CUT
特選美國牛肉厚燒
- 08 和牛薄焼き SLICED WAGYU BEEF
和牛薄燒
- 09 フライドライス WAGYU GARLIC FRIED RICE
香蒜和牛炒飯

FIRST DROP 'THE CREAM' BAROSSA SHIRAZ 2018

- 10 野菜 GREENHOUSE VEGETABLES
溫室蔬菜
- 11 スープ SEA BREAM SOUP
鮫魚濃湯
- 12 キャラメル
トースト Caramel TOAST
焦糖多士
- 13 旬の果物 SEASONAL FRUITS
季節鮮果

每位 \$1,380 PER PERSON

6月1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 1 Jun · 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
季節前菜 |
| 02 トマトサラダ | TOMATO SALAD
番茄沙律 |
| 03 茶碗蒸し | STEAMED EGG
茶碗蒸 |
| 04 ハンガリー産
フォアグラ | HUNGARIAN FOIE GRAS
匈牙利鵝肝 |
| 05 南アフリカ産
活き鮑 | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE
南非活鮑魚 |
| 06 ベトナム産タイガー海老 | VIETNAMESE TIGER PRAWN
越南海虎蝦 |
| 07 オーストラリア産ホタテと
アメリカ産和牛の薄焼き | AUSTRALIAN SCALLOP &
SLICED US WAGYU
澳洲帆立貝及美國和牛薄燒 |
| 08 桜海老とカラスミ
のフライドライス | SAKURA SHRIMP & MULLET ROE
FRIED RICE
櫻花蝦烏魚子炒飯 |
| 09 野菜 | VEGETABLES
蔬菜 |
| 10 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 11 デザート | DESSERT
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 飛驒牛 薄焼き

A5 HIDA WAGYU
SLICED
日本飛驒牛 薄燒
\$150

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

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

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

單品メニュー

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

單品メニュー

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

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