

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

品味饌嗜壽司廚師發辦晚餐
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
酒肴2款
鮫鯨魚肝伴柚子醋啫喱、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、鯉魚
- ⁰⁶ 巻物 MAKI ROLL
巻物
- 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飛驒牛の焼きすき

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3点 3 KINDS OF APPETIZER
前菜3款
- 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 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 肴 5 款

⁰³ 握り 8 貫 8 PCS OF NIGIRI SUSHI
手握 壽 司 8 件

⁰⁴ 巻 物 MAKI ROLL
巻 物

⁰⁵ 玉 子 焼 TAMAGOYAKI
玉 子 焼

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

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