

壽司廚師發辦午餐
GOURMET SUSHI OMAKASE LUNCH

01 摘み	SEASONAL APPETIZER 季節前菜
02 いくら茶碗蒸し	STEAMED EGG WITH SALMON ROE 三文魚子茶碗蒸
03 サラダ	SALAD 沙律
04 握り8貫	8 PCS OF NIGIRI SUSHI 手握壽司8件
05 うどん	UDON 烏冬
06 玉子焼	TAMAGOYAKI 玉子燒
07 デザート	ICE CREAM 雪糕

每位 \$380 PER PERSON

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

ネギトロの手巻き寿司

CHOPPED TUNA BELLY WITH
SPRING ONION HAND ROLL
香蔥吞拿魚腩手卷
\$80

雲丹寿司

UNI SUSHI
海膽壽司
\$100

刺身3点盛り

3 KINDS OF SASHIMI
刺身3款
\$120

イワシの磯辺巻き

IWASHI SEAWEED
MAKI ROLL
沙甸魚磯邊卷
\$120

南アフリカ産鮑の磯煮

BRAISED WHOLE
SOUTH AFRICAN ABALONE
磯煮原隻南非鮑魚
\$200

另收加一服務費・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
1957 & Co. 或亞洲萬里通會員可賺取或兌換會員積分/里數

Subject to 10% service charge・Ingredients are subject to availability at Market
If you have any food allergies, please contact our staff
1957 & Co. or Asia Miles members can earn or redeem any points/miles

「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、紅酒蒸鮫鰵魚肝
- 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 巻物 MAKI ROLL
巻物
- 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	
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 \$1,480 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
卷物
- 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

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
手握寿司10件 |
| 06 | 巻物 | MAKI ROLL
巻物 |
| 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
焼物
- ⁰⁴ 握り10貫 10PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司10件
- ⁰⁵ 巻物 MAKI ROLL
巻物
- ⁰⁶ 玉子焼 TAMAGOYAKI
玉子焼
- 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
酒膳 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