

一人前鐵板燒午餐

GOURMET TEPPANYAKI LUNCH FOR ONE

- | | |
|---------------------|---|
| 01 摘み | SEASONAL APPETIZER
季節前菜 |
| 02 サラダ | SALAD
沙律 |
| 03 フォアグラ | PAN-SEARED FOIE GRAS
香煎鵝肝 |
| 04 車海老と海老みそ
トースト | TIGER PRAWN WITH
SHRIMP PASTE TOAST
越南虎蝦伴蝦膏多士 |
| 05 アメリカ産
牛肉薄焼き | SLICED US BEEF
美國牛肉薄燒 |
| 06 フライドライス | FRIED RICE
炒飯 |
| 07 野菜 | SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜 |
| 08 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 09 デザート | HOMEMADE WARABI MOCHI
自家製蕨餅 |

每位 \$350 PER PERSON

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

二人前鐵板燒午餐

GOURMET TEPPANYAKI LUNCH FOR TWO

- | | |
|-------------------------|--|
| 01 摘み | SEASONAL APPETIZER
季節前菜 |
| 02 サラダ | SALAD
沙律 |
| 03 北海道産銀だら | HOKKAIDO BLACK COD
北海道銀鱈魚 |
| 04 南アフリカ産
活き鮑、肝ソース添え | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH
ABALONE LIVER SAUCE
南非活鮑魚伴鮑魚肝醬 |
| 05 車海老と海老みそ
トースト | TIGER PRAWN WITH
SHRIMP PASTE TOAST
越南虎蝦伴蝦膏多士 |
| 06 アメリカ産
牛肉薄焼き | SLICED US BEEF
美國牛肉薄燒 |
| 07 フライドライス | FRIED RICE
炒飯 |
| 08 野菜 | SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜 |
| 09 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 10 デザート | HOMEMADE WARABI MOCHI
自家製蕨餅 |

兩位用 \$980 FOR 2 PERSONS

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

「匠」鐵板燒晚餐
PREMIUM TEPPANYAKI DINNER

買一送一優惠
BUY-1-GET-1-FREE

- | | |
|---------------------------|---|
| 01 摘み3点 | 3 KINDS OF SEASONAL APPETIZER
季節前菜3款 |
| 02 フォアグラとなすの
チーズ海老 | FOIE GRAS WITH MINCED SHRIMP,
CHEESE & EGGPLANT
鵝肝伴芝士海老真丈茄子 |
| 03 北海道産銀だら、
玉ねぎとポメロサラダ | HOKKAIDO BLACK COD WITH
ONION & POMELO SALAD
北海道銀鱈魚伴玉蔥柚子沙律 |
| 04 オマールブルーと
海老ソースラーメン | BLUE LOBSTER WITH
RAMEN IN HOMEMADE PRAWN SAUCE
藍龍蝦伴濃蝦汁拉麵 |
| 05 口直し | PALATE CLEANSER
雪葩 |
| 06 近江産和牛厚切り | OMI WAGYU BEEF TENDERLOIN
THICK-CUT
近江厚燒和牛柳 |
| 07 フライドライス | FRIED RICE
炒飯 |
| 08 野菜 | SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜 |
| 09 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 10 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	
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 \$1,980 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

南アフリカ産活き鮑

SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE
南非活鮑魚
\$180

刺身3点盛り

3 KINDS OF SASHIMI
刺身3款
\$180

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

「豊」鐵板燒晚餐
DELUXE TEPPANYAKI DINNER

- | | |
|----------------------------|--|
| 01 摘み3点 | 3 KINDS OF SEASONAL APPETIZER
前菜3款 |
| 02 北海道産ホタテ、
海苔とアサリソース添え | HOKKAIDO SCALLOP WITH
SEAWEED & CLAM SAUCE
北海道帆立貝伴海苔蜆肉汁 |
| 03 南アフリカ産活き鮑、
肝ソース添え | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH
ABALONE LIVER SAUCE
南非活鮑魚伴鮑魚肝醬 |
| 04 車海老と海老ソース
ラーメン | TIGER PRAWN WITH
RAMEN IN HOMEMADE PRAWN SAUCE
越南虎蝦伴濃蝦汁拉麵 |
| 05 口直し | PALATE CLEANSER
雪葩 |
| 06 アメリカ産牛肉薄焼き | SLICED US BEEF
美國牛肉薄燒 |
| 07 フライドライス | FRIED RICE
炒飯 |
| 08 野菜 | SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜 |
| 09 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 10 デザート | HOMEMADE WARABI MOCHI
自家製蕨餅 |

每位 \$880 PER PERSON

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

南アフリカ産活き鮑

SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE
南非活鮑魚

\$180

刺身3点盛り

3 KINDS OF SASHIMI
刺身3款

\$180

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

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