

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

「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
前菜3款 |
| 02 からすみ茶碗蒸し | STEAMED EGG WITH MULLET ROE
烏魚子茶碗蒸 |
| 03 イベリコ豚生ハムと刺身巻き | IBERICO HAM & SASHIMI ROLL
伊比利亞火腿刺身卷 |
| 04 ぶり燻製、日本産卵黄添え | SMOKED BURI WITH JAPANESE EGG YOLK
煙燻鰺魚伴日本蛋黃 |
| 05 イワシの磯辺巻き | IWASHI SEAWEED MAKI ROLL
沙甸魚磯邊卷 |
| 06 本日の一品 | CHEF'S DAILY CREATION
一品料理 |
| 07 握り6貫 | 6 PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司6件 |
| 08 南アフリカ産鮑の磯煮、肝ソースと稲庭うどん付き | BRAISED SOUTH AFRICAN ABALONE WITH ABALONE LIVER SAUCE & INANIWA UDON
磯煮南非鮑魚伴鮑魚肝醬及稻庭烏冬 |
| 09 魚のスープ | SEASONAL FISH BROTH
季節魚湯 |
| 10 デザート | CHESTNUT TAMAGOYAKI WITH ICE CREAM MONAKA
甘栗玉子燒伴雪糕最中餅 |

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)

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

- 01 摘み3点 3 KINDS OF APPETIZER
前菜3款
- 02 旬の牡蠣 SEASONAL OYSTER
季節生蠔
- 03 刺身3点 3 KINDS OF SASHIMI
刺身3款
- 04 旬のカニ逸品 SEASONAL CRAB DELICACY
季節蟹品
- 05 本日の一品 CHEF'S DAILY CREATION
一品料理
- 06 握り5貫 5 PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司5件
- 07 巻物 MAKI ROLL
巻物
- 08 デザート CHESTNUT TAMAGOYAKI WITH
ICE CREAM MONAKA
甘栗玉子燒伴雪糕最中餅

每位 \$880 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

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
焼物
- 05 握り10貫 10PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司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

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 8 PCS 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

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 卷物 MAKI ROLL
卷物
- 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

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

If you have any food allergies, please contact our staff
如閣下對任何食物敏感, 請與餐廳職員聯絡

Subject to 10% service charge

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

If you have any food allergies, please contact our staff
如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

Subject to 10% service charge

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

縞鯔 \$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

If you have any food allergies, please contact our staff
如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

Subject to 10% service charge