

壽司・席前 鍋饗宴
SUSHI . SHABU SHABU SET MENU

- 01 摘み APPETIZER
前菜
- 02 刺身四点 4 KINDS OF SASHIMI
刺身4款
- 03 鹿児島県産豚肩ロース
ミニしゃぶしゃぶ KAGOSHIMA PORK SHOULDER
MINI SHABU SHABU
鹿児島猪肩肉迷你涮涮鍋
- 04 口直し PALATE CLEANSER
雪葩
- 05 自家製国産
和牛ハンバーグ HOMEMADE JAPANESE
WAGYU BEEF PATTY
自家製日本和牛漢堡扒
- 06 握り4貫 4PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司4件
- 07 デザート DESSERT
甜品

每位 \$980 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

壽司廚師發辦午餐

GOURMET SUSHI OMAKASE LUNCH

- | | |
|---------|---------------------------------|
| 01 摘み | SEASONAL APPETIZER
季節前菜 |
| 02 茶碗蒸し | AKANOSHOU STEAMED EGG
赤の匠茶碗蒸 |
| 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 デザート | HOMEMADE WARABI MOCHI
自家製蕨餅 |

每位 \$350 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

飲品推介 DRINKS SPECIALS

加\$38享用SUNTORY啤酒或

加\$28享用義式咖啡/汽水(可口可樂/無糖可口可樂/薑味汽水/雪碧)

ADDITIONAL \$38 FOR SUNTORY DRAFT BEER OR

\$28 FOR ILLY COFFEE / SOFT DRINKS

(COKE, COKE ZERO, GINGER ALE, SPRITE)

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

JAPANESE BEEF SUKIYAKI

- 01 A5 Wagyu Beef Ribeye (2 Pcs)
A5 (F・T・K h) (2Fj)
- 02 A5 Wagyu Beef Tenderloin (2 Pcs)
A5 (F・K) (2Fj)
- 03 Vegetable Platter
f, [K] 'u
- 04 Rice
JW
- 05 Himokawa Udon
J2 D rē

\$680 PER PERSON

<p>A5 Wagyu Beef Tenderloin (1 PC) A5 (F・K) (1Fj)</p> <p>\$98</p>	<p>A5 Wagyu Beef Ribeye (1 PC) A5 (F・T・K h) (1Fj)</p> <p>\$98</p>
<p>Kagoshima Berkshire Pork (4 Pcs) T A (4 Fj)</p> <p>\$198</p>	

1957 & Co. 416-419

Subject to 10% service charge. Ingredients are subject to availability at Market. If you have any food allergies, please contact our staff.

Jrnp & 416-419

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