

母親節鐵板燒晚宴  
MOTHER'S DAY TEPPANYAKI DINNER

- 01

摘み3点

3 KINDS OF APPETIZER  
前菜3款
- 02

刺身4点

4 KINDS OF SASHIMI  
刺身4款
- 03

吸い物

SEA CUCUMBER, CLAMS & WAGYU BEEF SOUP  
海參大蜆和牛濃湯
- 04

キンキと国産  
たまねぎ醤油漬

KINKI FISH WITH MARINATED JAPANESE ONION  
喜之次伴醬油漬日本洋蔥
- 05

南アフリカ産活き鮑の  
ハーブソルト焼きと  
雲丹海苔ソース添え

HERB SALT-CRUSTED SOUTH AFRICAN  
LIVE ABALONE WITH UNI & SEAWEED SAUCE  
香草鹽焗南非活鮑魚伴海膽鮮海苔汁
- 06

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
- 07

口直し

PALATE CLEANSER  
雪葩
- 08

国産A5和牛薄焼き

JAPANESE A5 SLICED WAGYU BEEF  
日本A5和牛薄燒
- 09

フライドライス

FRIED RICE  
炒飯
- 10

野菜

SEASONAL VEGETABLES  
季節野菜
- 11

味噌汁

MISO SOUP  
味噌湯
- 12

デザート

DESSERT  
甜品

每位 \$1,280 PER PERSON

SAKE & WINE SPECIALS 季節酒品推介

十四代 BLACK LABEL  
JUYONDAI BLACK LABEL

\$1,880 720ML  
(原價 Original \$3,380)

伯樂星 純米大吟釀 雪華  
HAKURAKUSEI JUNMAI DAIGINJO SEKKA  
ORIGARAMI NAMAZAKE

\$580 720ML  
(原價 Original \$880)

CHÂTEAU LASCOMBES GRAND CRU 2018

\$980 750ML  
(原價 Original \$1,680)

5月11日供應・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. 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

Available on 11 May • Subject to 10% service charge  
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

廚師時令精選晚餐  
SEASONAL SPECIALTIES DINNER

滙豐信用卡專享優惠價 **\$888**  
Special Price **\$888** for HSBC Credit Cardholders

- |                      |                                                                          |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 01 摘み                | IBÉRICO HAM WITH BAGUETTE<br>伊比利亞火腿伴法包                                   |
| 02 刺身3点              | SEASONAL WHITE FISH WITH CAVIAR,<br>TORO, SCALLOP<br>季節白身魚薄切伴魚子醬、吞拿魚腩、帶子 |
| 03 天ぷら               | CRABMEAT TEMPURA ROLL<br>WITH ARIAKE SEAWEED<br>有明海苔蟹肉天婦羅卷               |
| 04 口直し               | PALATE CLEANSER<br>柚子雪葩                                                  |
| 05 車海老と海老ソース<br>ラーメン | PRAWN WITH RAMEN<br>IN HOMEMADE PRAWN SAUCE<br>大蝦拌濃蝦汁拉麵                  |
| 06 オーストラリア産<br>和牛薄焼き | SLICED AUSTRALIAN WAGYU BEEF<br>澳洲和牛薄燒                                   |
| 07 食事                | ASSORTED SASHIMI AND UNI DON<br>海膽雜錦魚生丼                                  |
| 08 吸い物               | SEA BREAM SOUP<br>鮫魚濃湯                                                   |
| 09 デザート              | HOMEMADE WARABI MOCHI<br>自家製蕨餅                                           |

每位 \$1,288 PER PERSON

季節清酒推介 SEASONAL SAKE SPECIALS

|                                                          |                                           |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 石鎚 純米大吟釀 松山三井<br>ISHIZUCHI JUNMAI DAIGINJO MATSUYAMA MII | <b>\$680/720ML</b><br>(原價 Original \$880) |
| 來福 純米吟釀 八反錦<br>RAIFUKU JUMAI GINJO HATTAN                | <b>\$580/720ML</b><br>(原價 Original \$780) |
| 開華 純米大吟釀 山田錦<br>KAICA YAMADA JUNMAI DAIGINJO NISHIKI     | <b>\$480/720ML</b><br>(原價 Original \$680) |

必須以滙豐信用卡簽賬方可享優惠價・不適用於5月11日及6月15日  
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  
另收原價加一服務費・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  
Payment must be settled using an HSBC credit card to enjoy the special price・Not applicable on 11 May and 15 June  
Ingredients are subject to availability at Market・If you have any food allergies, please contact our staff  
1957 & Co. or Asia Miles members cannot earn or redeem any points/miles with this offer

# 十二道菜鐵板燒嚐味套餐

## 12-COURSE TEPPANYAKI TASTING MENU

- |                             |                                                                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 摘み                       | APPETIZER<br>前菜                                                                                                  |
| 02 吸い物                      | SEA BREAM & CLAMS SOUP<br>鯉魚大蜆濃湯                                                                                 |
| 03 刺身2点                     | 2 KINDS OF SASHIMI<br>TORO WITH LIME SAUCE,<br>SLICED WHITE FISH WITH PONZU JELLY<br>刺身2款<br>吞拿魚腩伴青檸汁、白身魚薄切伴酸汁啫喱 |
| 04 フォアグラ、オレンジ<br>バルサミコソース添え | PAN-SEARED FOIE GRAS WITH<br>ORANGE BALSAMIC VINEGAR<br>香煎鵝肝伴香橙黑醋                                                |
| 05 南アフリカ産<br>活き鮑、肝ソース添え     | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH<br>ABALONE LIVER SAUCE<br>南非活鮑魚伴鮑魚肝醬                                             |
| 06 車海老と海老ソース<br>ラーメン        | TIGER PRAWN WITH<br>RAMEN IN HOMEMADE PRAWN SAUCE<br>越南虎蝦伴濃蝦汁拉麵                                                  |
| 07 口直し                      | PALATE CLEANSER<br>雪葩                                                                                            |
| 08 国産A5和牛薄焼き                | JAPANESE A5 SLICED WAGYU BEEF<br>(UPGRADE TO THICK-CUT<br>FOR AN ADDITIONAL \$100)<br>日本A5和牛薄燒<br>(升級至厚燒另加\$100) |
| 09 桜海老とにんにくの<br>フライドライス     | GARLIC & SAKURA SHRIMP FRIED RICE<br>蒜香櫻花蝦炒飯                                                                     |
| 10 野菜                       | SEASONAL VEGETABLES<br>季節蔬菜                                                                                      |
| 11 味噌汁                      | MISO SOUP<br>味噌湯                                                                                                 |
| 12 デザート                     | DESSERT<br>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

## 一人前鐵板燒午餐

### GOURMET TEPPANYAKI LUNCH FOR ONE

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

每位 \$350 PER PERSON

#### 飲品推介 DRINKS SPECIALS

|                                                                                     |                                                                                                             |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | SUNTORY 啤酒<br>SUNTORY DRAFT BEER                                                                            | \$38 / 杯 / GLASS |
|  | 義式咖啡 / 汽水 (可口可樂 / 無糖可口可樂 / 薑味汽水 / 雪碧)<br>ILLY COFFEE / SOFT DRINKS<br>(COKE, COKE ZERO, GINGER ALE, SPRITE) | \$28 / 杯 / GLASS |

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

兩位用 \$980 FOR 2 PERSONS

#### 飲品推介 DRINKS SPECIALS

|                                                                                     |                                                                                                             |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | SUNTORY 啤酒<br>SUNTORY DRAFT BEER                                                                            | \$38 / 杯 / GLASS |
|  | 義式咖啡 / 汽水 (可口可樂 / 無糖可口可樂 / 薑味汽水 / 雪碧)<br>ILLY COFFEE / SOFT DRINKS<br>(COKE, COKE ZERO, GINGER ALE, SPRITE) | \$28 / 杯 / GLASS |

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 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 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  
| 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