

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
伊比利亞火腿伴法包 |
| 02 刺身3点 | SEASONAL WHITE FISH WITH CAVIAR,
TORO, SCALLOP
季節白身魚薄切伴魚子醬、吞拿魚腩、帶子 |
| 03 天ぷら | CRABMEAT TEMPURA ROLL
WITH ARIAKE SEAWEED
有明海苔蟹肉天婦羅卷 |
| 04 口直し | PALATE CLEANSER
柚子雪葩 |
| 05 車海老と海老ソース
ラーメン | PRAWN WITH RAMEN
IN HOMEMADE PRAWN SAUCE
大蝦拌濃蝦汁拉麵 |
| 06 オーストラリア産
和牛薄焼き | SLICED AUSTRALIAN WAGYU BEEF
澳洲和牛薄燒 |
| 07 食事 | ASSORTED SASHIMI AND UNI DON
海膽雜錦魚生丼 |
| 08 吸い物 | SEA BREAM SOUP
鮫魚濃湯 |
| 09 デザート | HOMEMADE WARABI MOCHI
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 ISHIZUCHI JUNMAI DAIGINJO MATSUYAMA MII	\$680/720ML (原價 Original \$880)
來福 純米吟釀 八反錦 RAIFUKU JUMAI GINJO HATTAN	\$580/720ML (原價 Original \$780)
開華 純米大吟釀 山田錦 KAIKA YAMADA JUNMAI DAIGINJO NISHIKI	\$480/720ML (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
前菜 |
| 02 吸い物 | SEA BREAM & CLAMS SOUP
鯉魚大蜆濃湯 |
| 03 刺身2点 | 2 KINDS OF SASHIMI
TORO WITH LIME SAUCE,
SLICED WHITE FISH WITH PONZU JELLY
刺身2款
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
バルサミコソース添え | PAN-SEARED FOIE GRAS WITH
ORANGE BALSAMIC VINEGAR
香煎鵝肝伴香橙黑醋 |
| 05 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 |
| 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
(UPGRADE TO THICK-CUT
FOR AN ADDITIONAL \$100)
日本A5和牛薄燒
(升級至厚燒另加\$100) |
| 09 桜海老とにんにくの
フライドライス | GARLIC & SAKURA SHRIMP FRIED RICE
蒜香櫻花蝦炒飯 |
| 10 野菜 | SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜 |
| 11 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 12 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

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

飲品推介 DRINKS SPECIALS

	SUNTORY 啤酒 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) ILLY COFFEE / SOFT DRINKS (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
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

飲品推介 DRINKS SPECIALS

	SUNTORY 啤酒 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) ILLY COFFEE / SOFT DRINKS (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