

壽司・席前涮涮鍋饗宴
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/茶/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 / TEA / 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

席前涮涮鍋

SHABU SHABU

日本國產牛 JAPANESE BEEF

- | | |
|------------------------------------|---|
| ⁰¹ 國產A5和牛リブロース
(4切れ) | A5 WAGYU BEEF RIBEYE (4PCS)
A5 和牛肉眼 (4片) |
| ⁰² 野菜盛り合わせ | VEGETABLE PLATTER
野菜盛合 |
| ⁰³ ぞうすい | RICE PORRIDGE
雜炊 |

每位 \$680 PER PERSON

九繪魚・季節魚 LONGTOOTH GROUPER · SEASONAL FISH

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| ⁰¹ クエ (2切れ) | LONGTOOTH GROUPER (2PCS)
九繪魚 (2件) |
| ⁰² 旬の魚 (2切れ) | SEASONAL FISH (2PCS)
季節魚 (2件) |
| ⁰³ 野菜盛り合わせ | VEGETABLE PLATTER
野菜盛合 |
| ⁰⁴ ぞうすい | RICE PORRIDGE
雜炊 |

每位 \$680 PER PERSON

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

- | | |
|--|--|
| A5 和牛ヒレ (1切れ)
A5 WAGYU BEEF TENDERLOIN (1PC)
A5 和牛柳 (1片)
\$98 | A5 和牛リブロース (1切れ)
A5 WAGYU BEEF RIBEYE (1PC)
A5 和牛肉眼 (1片)
\$98 |
| ずわい蟹 (1肩)
MATSUBA CRAB (HALF)
松葉蟹 (半隻)
\$198 | たらばかに (1客)
RED KING CRAB (1 SERVING)
帝王蟹 (1份)
\$228 |

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

日本國產牛席前壽喜燒
JAPANESE BEEF SUKIYAKI

- | | |
|-------------------------|--|
| 01 國產A5和牛リブコース
(2切れ) | A5 WAGYU BEEF RIBEYE (2PCS)
A5 和牛肉眼 (2片) |
| 02 國產A5和牛ヒレ(2切れ) | A5 WAGYU BEEF TENDERLOIN (2PCS)
A5 和牛柳 (2片) |
| 03 野菜盛り合わせ | VEGETABLE PLATTER
野菜盛合 |
| 04 ご飯 | RICE
白飯 |
| 05 ひもかわうどん | HIMOKAWA UDON
白布烏冬 |

每位 \$680 PER PERSON

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

A5 和牛ヒレ (1切れ)

A5 WAGYU BEEF TENDERLOIN (1PC)
A5 和牛柳 (1片)

\$98

A5 和牛リブコース (1切れ)

A5 WAGYU BEEF RIBEYE (1PC)
A5 和牛肉眼 (1片)

\$98

かごしま黒豚 (4切れ)

KAGOSHIMA BERKSHIRE PORK (4PCS)
鹿兒島黒豚肉 (4片)

\$198

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

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) \$780
PREMIUM ASSORTED SASHIMI (8 KINDS)
特上刺身拼盤 (8 種)

大トロ \$128
OTORO
大吞拿魚腩

中トロ \$88
CHUTORO
中吞拿魚腩

赤身 \$58
AKAMI
赤身吞拿魚

金目鯛 \$68
KINMEDAI
金目鯛

旬の白身魚 \$188
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 \$468
UNI
海膽

つぶ貝 \$798UP
TSUBUGAI
粒貝

ミル貝 \$488UP
GEODUCK
象拔蚌

ホタテ \$120
SCALLOP
帆立貝

赤貝 \$98
AKAGAI
赤貝

牡丹海老 \$108
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) \$680
| OMAKASE SUSHI PLATTER (10PCS)
| 廚師發辦壽司拼盤 (10件)

大トロ \$98
| OTORO
| 大吞拿魚腩

中トロ \$78
| CHUTORO
| 中吞拿魚腩

赤身 \$58
| AKAMI
| 赤身吞拿魚

金目鯛 \$58
| KINMEDAI
| 金目鯛

旬の白身魚 \$48
| 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 \$68

SHIMA AJI
深海池魚

雲丹 \$130

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