

「匠」壽司廚師發辦饗宴
PREMIUM SUSHI OMAKASE SET MENU

買一送一優惠
BUY-1-GET-1-FREE

- | | |
|---------------|--|
| 01 摘み | APPETIZER
前菜 |
| 02 茶碗蒸し | STEAMED EGG
茶碗蒸 |
| 03 刺身四点 | 4 KINDS OF SASHIMI
刺身4款 |
| 04 旬の煮物 | SEASONAL SIMMERED DISH
(UPGRADE TO JAPANESE
EZO ABALONE TEPPANYAKI
FOR AN ADDITIONAL \$200 PER PERSON)
季節煮物
(升級至日本蝦夷鮑魚鐵板燒每位另加\$200) |
| 05 国産A5和牛すき焼き | JAPANESE A5 WAGYU BEEF YAKISUKI
(UPGRADE TO THICK-CUT
FOR AN ADDITIONAL \$100 PER PERSON)
日本A5和牛壽喜燒
(升級至厚燒每位另加\$100) |
| 06 握り8貫 | 8 PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司8件 |
| 07 手巻き | HAND ROLL
手卷 |
| 08 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 09 デザート | DESSERT
甜品 |

季節美酒推介 SEASONAL WINE SPECIALS

赤ワインと白ワイン RED & WHITE WINE 紅白酒	
VENTISQUERO CABERNET SAUVIGNON (CHILE)	\$88/150ML
VENTISQUERO CHARDONNAY (CHILE)	\$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 \$1,880 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

ミル貝	フォアグラ	牡丹海老
GEODUCK 象拔蚌	PAN-SEARED FOIE GRAS 香煎鵝肝	BOTAN EBI (1PC) 牡丹蝦(1隻)
\$280	\$120	\$98

優惠期至2026年1月31日(不適用於2025年12月24至26日及31日)
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

Offer valid until 31 Jan 2026 (except 24-26 & 31 Dec 2025) • 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

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

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

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