

「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・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・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

單品メニュー

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