



「浪漫醉人」鐵板燒晚餐

"SWEET ROMANCE" VALENTINE'S TEPPANYAKI DINNER

*早鳥優惠
Early Bird
Offer

01 摘み3点

3 KINDS OF APPETIZER
WHITE ASPARAGUS WITH CAVIAR,
SLOW-COOKED DUCK BREAST,
SHRIMP WITH EGG YOLK SAUCE
前菜3款
白蘆筍伴魚子醬、慢煮鴨胸、海老配蛋黃醬

02 白身魚の薄造り
トリュフオイル添え

SLICED WHITE FISH WITH
BLACK TRUFFLE OIL
白身魚薄切伴黑松露油

03 フォアグラ、オレンジ
バルサミコソース添え

PAN-SEARED FOIE GRAS WITH
BALSAMIC VINEGAR
香煎鵝肝伴黑醋汁

04 トロの海苔焼き

CRISPY TORO WITH SEAWEED CRUST
脆煎吞拿魚腩

05 蝦夷あわびの塩釜焼き
肝ソース添え

SALT-CRUSTED JAPANESE EZO ABALONE
WITH ABALONE LIVER SAUCE
鹽焗日本蝦夷鮑魚伴鮑魚肝醬

06 タラバガニカニ味噌添え

KING CRAB WITH CRAB MISO
鱈場蟹伴蟹味噌

07 口直し

PALATE CLEANSER
柚子雪葩

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
季節蔬菜

11 味噌汁

MISO SOUP
味噌湯

12 デザート

CHEF'S RECOMMENDATION DESSERT
料理長精選甜品



兩位 \$2,280 FOR TWO PERSONS

*凡於2026年2月6日前預訂並支付訂金即可享\$300早鳥優惠
2月6日至12日供應・另收加一服務費・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

*Enjoy an exclusive \$300 off early bird offers for reservations with deposits made on or before 6 February 2026
Available from 6-12 February • Subject to 10% service charge
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



「浪漫醉人」鐵板燒晚餐

"SWEET ROMANCE" VALENTINE'S TEPPANYAKI DINNER

*早鳥優惠
Early Bird
Offer

01 摘み3点

3 KINDS OF APPETIZER
WHITE ASPARAGUS WITH CAVIAR,
SLOW-COOKED DUCK BREAST,
SHRIMP WITH EGG YOLK SAUCE
前菜3款
白蘆筍伴魚子醬、慢煮鴨胸、海老配蛋黃醬

02 白身魚の薄造り
トリュフオイル添え

SLICED WHITE FISH WITH
BLACK TRUFFLE OIL
白身魚薄切伴黑松露油

03 フォアグラ、オレンジ
バルサミコソース添え

PAN-SEARED FOIE GRAS WITH
BALSAMIC VINEGAR
香煎鵝肝伴黑醋汁

04 トロの海苔焼き

CRISPY TORO WITH SEAWEED CRUST
脆煎吞拿魚腩

05 蝦夷あわびの塩釜焼き
肝ソース添え

SALT-CRUSTED JAPANESE EZO ABALONE
WITH ABALONE LIVER SAUCE
鹽焗日本蝦夷鮑魚伴鮑魚肝醬

06 タラバガニカニ味噌添え

KING CRAB WITH CRAB MISO
鱈場蟹伴蟹味噌

07 口直し

PALATE CLEANSER
柚子雪葩

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
季節蔬菜

11 味噌汁

MISO SOUP
味噌湯

12 デザート

CHEF'S RECOMMENDATION DESSERT
料理長精選甜品



兩位 \$2,380 FOR TWO PERSONS

*凡於2026年2月6日前預訂並支付訂金即可享\$300早鳥優惠
2月13日至15日供應・另收加一服務費・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

*Enjoy an exclusive \$300 off early bird offers for reservations with deposits made on or before 6 February 2026
Available from 13-15 February・ Subject to 10% service charge
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

「匠」鐵板燒饗宴
PREMIUM TEPPANYAKI SET MENU

買一送一優惠
BUY-1-GET-1-FREE

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 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 銀鱈のソテー
自家製ポテトケーキ添え
白鶏スープ仕立て | BLACK COD WITH HOMEMADE HASH BROWN
AND WHITE CHICKEN SAUCE
銀鱈魚伴自家製薯餅及白雞湯汁 |
| 04 南アフリカ産
活き鮑、肝ソース添え | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH
ABALONE LIVER SAUCE
(UPGRADE TO JAPANESE EZO ABALONE
FOR AN ADDITIONAL \$180 PER PERSON)
南非活鮑魚伴鮑魚肝醬
(升級至日本蝦夷鮑魚每位另加\$180) |
| 05 オマール海老と
海老みそラーメン | LIVE LOBSTER WITH
RAMEN IN HOMEMADE PRAWN SAUCE
活龍蝦伴濃蝦汁拉麵 |
| 06 口直し | PALATE CLEANSER
雪葩 |
| 07 国産A5和牛の厚切り焼きと
すき焼き仕立て | JAPANESE THICK-CUT A5 WAGYU BEEF
AND WAGYU YAKISUKI
日本A5和牛厚燒及和牛壽喜燒 |
| 08 フライドライス | FRIED RICE
炒飯 |
| 09 野菜 | SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜 |
| 10 吸い物 | SEA BREAM SOUP
鮫魚濃湯 |
| 11 デザート | CARAMEL TOAST WITH ICE CREAM
焦糖多士伴雪糕 |

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 \$2,380 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

エゾアワビ

JAPANESE EZO ABALONE
日本蝦夷鮑魚

\$280

刺身4点盛り

4 KINDS OF SASHIMI
刺身4款

\$180

フォアグラ

PAN-SEARED FOIE GRAS
香煎鵝肝

\$120

優惠期至2026年1月31日・另收原價加一服務費・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

「豊」鐵板燒饗宴
DELUXE TEPPANYAKI SET MENU

買一送一優惠
BUY-1-GET-1-FREE

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 01 摘み | APPETIZER
前菜 |
| 02 蛤の酒蒸し | BRAISED "HAMAGURI" CLAMS WITH SAKE
清酒煮大蜆 |
| 03 フォアグラ | PAN-SEARED FOIE GRAS
香煎鵝肝 |
| 04 旬魚のソテー
白鶏スープ仕立て
自家製ポテトケーキ添え | SEASONAL FISH WITH
HOMEMADE HASH BROWN
AND WHITE CHICKEN SAUCE
季節魚伴自家製薯餅及白雞湯汁 |
| 05 車海老と
海老ソースラーメン | TIGER PRAWN WITH
RAMEN IN HOMEMADE PRAWN SAUCE
(UPGRADE TO LIVE LOBSTER (HALF)
FOR AN ADDITIONAL \$280 PER PERSON)
越南虎蝦伴濃蝦汁拉麵
(升級至活龍蝦(半隻)每位另加\$280) |
| 06 口直し | PALATE CLEANSER
雪葩 |
| 07 アメリカ産
牛肉薄焼き | SLICED US BEEF
(UPGRADE TO JAPANESE SLICED OR THICK-CUT
A5 WAGYU FOR AN ADDITIONAL \$150 PER PERSON)
美國牛肉薄燒
(升級至日本A5和牛薄燒或厚燒每位另加\$150) |
| 08 フライドライス | FRIED RICE
炒飯 |
| 09 野菜 | SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜 |
| 10 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 11 デザート | CARAMEL TOAST WITH ICE CREAM
焦糖多士伴雪糕 |

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 \$1,680 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

エゾアワビ

JAPANESE EZO ABALONE
日本蝦夷鮑魚

\$280

刺身4点盛り

4 KINDS OF SASHIMI
刺身4款

\$180

フォアグラ

PAN-SEARED FOIE GRAS
香煎鵝肝

\$120

優惠期至2026年1月31日・另收原價加一服務費・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

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/GLASS



義式咖啡 / 茶 / 汽水 (可口可樂 / 無糖可口可樂 / 薑味汽水 / 雪碧)
ILLY COFFEE / TEA / SOFT DRINKS
(COKE, COKE ZERO, GINGER ALE, SPRITE)

\$28/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/GLASS
	義式咖啡 / 茶 / 汽水 (可口可樂 / 無糖可口可樂 / 薑味汽水 / 雪碧) ILLY COFFEE / TEA / SOFT DRINKS (COKE, COKE ZERO, GINGER ALE, SPRITE)	\$28/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