

# 「豊」鐵板燒饗宴

## DELUXE TEPPANYAKI SET MENU

### 買一送一優惠

BUY-1-GET-1-FREE

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 01 摘み2点                        | 2 KINDS OF APPETIZER<br>前菜2款   |
| 02 国産ムール貝の酒蒸し                  | JAPANESE BLUE MUSSELS<br>IN WHITE WINE<br>酒煮日本藍青口                    |
| 03 銀ダラ<br>玉ねぎ入り<br>白湯チキンスープ仕立て | BLACK COD WITH<br>WHITE CHICKEN ONION SAUCE<br>銀鱈魚伴洋葱白雞汁             |
| 04 南アフリカ産活き鮑                   | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH<br>ABALONE LIVER SAUCE<br>南非活鮑魚伴鮑魚肝醬 |
| 05 タイガーシュリンプ<br>濃厚海老チーズパスタ     | TIGER PRAWN WITH PENNE<br>IN CHEESE SHRIMP SAUCE<br>越南虎蝦伴芝士濃蝦汁長通粉    |
| 06 口直し                         | PALATE CLEANSER<br>柚子雪葩  |
| 07 国産A5和牛薄焼き                   | JAPANESE A5 SLICED WAGYU BEEF<br>日本A5和牛薄燒                            |
| 08 フライドライス                     | FRIED RICE<br>炒飯   |
| 09 野菜                          | SEASONAL VEGETABLES<br>季節蔬菜  |
| 10 味噌汁                         | MISO SOUP<br>味噌湯   |
| 11 デザート                        | JAPANESE RED BEAN PANCAKE WITH<br>RED BEAN ICE CREAM<br>銅鑼燒伴紅豆雪糕     |

### 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 \$1,880 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

優惠期至2026年4月30日(不適用於2026年2月13至15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 30 Apr 2026 (except 13-15 Feb 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

「匠」鐵板燒饗宴  
PREMIUM TEPPANYAKI SET MENU

買一送一優惠  
BUY-1-GET-1-FREE

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 01 摘み                       | SEASONAL APPETIZER<br>季節前菜   |
| 02 サラダ                      | SALAD<br>沙律  |
| 03 フォアグラ、オレンジ<br>バルサミコソース添え | PAN-SEARED FOIE GRAS WITH<br>BALSAMIC VINEGAR<br>香煎鵝肝伴黑醋汁              |
| 04 帆立貝とウニ<br>クリームソース        | SCALLOP WITH UNI CREAM SAUCE<br>帆立貝伴海膽忌廉汁                              |
| 05 旬魚<br>きのこのハーブソテー         | SEASONAL FISH WITH<br>HERBS AND ONION SAUTEED MUSHROOMS<br>季節魚伴香草洋蔥炒雜菌 |
| 06 タイガーシュリンプ<br>濃厚海老チーズパスタ  | TIGER PRAWN PENNE WITH<br>CHEESE SHRIMP SAUCE<br>越南虎蝦長通粉伴芝士濃蝦汁         |
| 07 口直し                      | PALATE CLEANSER<br>柚子雪葩  |
| 08 アメリカ産牛肉薄焼き               | SLICED US BEEF<br>美國牛肉薄燒   |
| 09 フライドライス                  | FRIED RICE<br>炒飯   |
| 10 野菜                       | SEASONAL VEGETABLES<br>季節蔬菜  |
| 11 味噌汁                      | MISO SOUP<br>味噌湯   |
| 12 デザート                     | JAPANESE RED BEAN PANCAKE WITH<br>RED BEAN ICE CREAM<br>銅鑼燒伴紅豆雪糕       |

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 \$1,480 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

優惠期至2026年4月30日(不適用於2026年2月13至15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 30 Apr 2026 (except 13-15 Feb 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<br>季節前菜                          |
| 02 サラダ              | SALAD<br>沙律   |
| 03 フォアグラ            | PAN-SEARED FOIE GRAS<br>香煎鵝肝                        |
| 04 車海老と海老みそ<br>トースト | TIGER PRAWN WITH<br>SHRIMP PASTE TOAST<br>越南虎蝦伴蝦膏多士 |
| 05 アメリカ産<br>牛肉薄焼き   | SLICED US BEEF<br>美國牛肉薄燒                            |
| 06 フライドライス          | FRIED RICE<br>炒飯                                    |
| 07 野菜               | SEASONAL VEGETABLES<br>季節蔬菜                         |
| 08 味噌汁              | MISO SOUP<br>味噌湯                                    |
| 09 デザート             | HOMEMADE WARABI MOCHI<br>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<br>季節前菜   |
| 02 サラダ                  | SALAD<br>沙律  |
| 03 北海道産銀だら              | HOKKAIDO BLACK COD<br>北海道銀鱈魚   |
| 04 南アフリカ産<br>活き鮑、肝ソース添え | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH<br>ABALONE LIVER SAUCE<br>南非活鮑魚伴鮑魚肝醬 |
| 05 車海老と海老みそ<br>トースト     | TIGER PRAWN WITH<br>SHRIMP PASTE TOAST<br>越南虎蝦伴蝦膏多士                  |
| 06 アメリカ産<br>牛肉薄焼き       | SLICED US BEEF<br>美國牛肉薄燒   |
| 07 フライドライス              | FRIED RICE<br>炒飯   |
| 08 野菜                   | SEASONAL VEGETABLES<br>季節蔬菜  |
| 09 味噌汁                  | MISO SOUP<br>味噌湯   |
| 10 デザート                 | HOMEMADE WARABI MOCHI<br>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 飛騨牛 薄焼き

A5 HIDA WAGYU  
SLICED  
日本飛騨牛 薄燒  
\$150

A5 飛騨牛 厚切り / 焼きすき

A5 HIDA WAGYU  
THICK-CUT / YAKISUKI  
日本飛騨牛 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飛驒牛の焼きすき  
A5 HIDA BEEF YAKISUKI  
A5飛驒牛壽喜燒
- 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 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 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 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 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

## 单品メニュー

### 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/厚燒牛柳

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/厚燒

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

## 单品メニュー

### 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