

「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
前菜2款 |
| 02 国産ムール貝の酒蒸し | JAPANESE BLUE MUSSELS
IN WHITE WINE
酒煮日本藍青口 |
| 03 銀ダラ
玉ねぎ入り
白湯チキンスープ仕立て | BLACK COD WITH
WHITE CHICKEN ONION SAUCE
銀鱈魚伴洋蔥白雞汁 |
| 04 南アフリカ産活き鮑 | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH
ABALONE LIVER SAUCE
南非活鮑魚伴鮑魚肝醬 |
| 05 タイガーシュリンプ
濃厚海老チーズパスタ | TIGER PRAWN WITH PENNE
IN CHEESE SHRIMP SAUCE
越南虎蝦伴芝士濃蝦汁長通粉 |
| 06 口直し | PALATE CLEANSER
柚子雪葩 |
| 07 国産A5和牛薄焼き | JAPANESE A5 SLICED WAGYU BEEF
日本A5和牛薄燒 |
| 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 | JAPANESE RED BEAN PANCAKE WITH
RED BEAN ICE CREAM
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
季節前菜 |
| 02 サラダ | SALAD
沙律 |
| 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 帆立貝とウニ
クリームソース | SCALLOP WITH UNI CREAM SAUCE
帆立貝伴海膽忌廉汁 |
| 05 旬魚
きのこのハーブソテー | SEASONAL FISH WITH
HERBS AND ONION SAUTEED MUSHROOMS
季節魚伴香草洋蔥炒雜菌 |
| 06 タイガーシュリンプ
濃厚海老チーズパスタ | TIGER PRAWN PENNE WITH
CHEESE SHRIMP SAUCE
越南虎蝦長通粉伴芝士濃蝦汁 |
| 07 口直し | PALATE CLEANSER
柚子雪葩 |
| 08 アメリカ産牛肉薄焼き | SLICED US BEEF
美國牛肉薄燒 |
| 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 | JAPANESE RED BEAN PANCAKE WITH
RED BEAN ICE CREAM
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
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

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