「豐」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	刺身４点	4 KINDS OF SASHIMI 刺身４款
03	旬の魚と キャビア添えクリームソース ミルフィーユポテト	SEASONAL FISH WITH CAVIAR & POTATO PAVE IN CREAM 季節魚伴魚子醬忌廉千層薯餅
04	エゾアワビと聖護院大根の 和え物	EZO ABALONE WITH SHOGOIN DAIKON 蝦夷鮑魚伴聖護院大根
05	北海道産タラバガニと チーズ濃厚エビソースペンネ	HOKKAIDO KING CRAB WITH PENNE IN CHEESE SHRIMP SAUCE (UPGRADE TO LIVE LOBSTER (HALF) FOR AN ADDITIONAL $280 PER PERSON) 北海道長腳蟹伴芝士濃蝦汁長通粉 (每位另加$280升級至活龍蝦(半隻))
06	口直し	PALATE CLEANSER 柚子雪葩
07	国産A5和牛ミスジ すき焼き仕立て	JAPANESE A5 WAGYU OYSTER BLADE YAKISUKI 日本A5和牛板腱壽喜燒
08	牛タンのスロークック	SLOW-COOKED BEEF TONGUE 慢煮牛舌
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 SELECTION DESSERT 料理長精選甜品

每位 $1,980 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

季節清酒推介 SEASONAL SAKE SPECIALS (100ML)

大嶺3粒米 火入れ 山田錦 OHMINE 3 GRAIN HIIRE YAMADANISHIKI
獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸 DASSAI 39
梵GOLD純米大吟醸 山田錦 BORN GOLD JUNMAI DAIGINJO YAMADANISHIKI
作 雅乃智 純米大吟醸 中取り ZAKU MIYABI NO TOMO NAKADORI
黒龍 純米大吟醸 KOKURYU JUNMAI DAIGINJO

第一杯 1ST GLASS **$78** 第二杯 2ND GLASS **$75** 第三杯 3RD GLASS **$70**

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

エゾアワビ
EZO ABALONE
蝦夷鮑魚
$280

刺身４点盛り
4 KINDS OF SASHIMI
刺身４款
$180

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
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2点	2 KINDS OF APPETIZER 前菜2款
02	ハーブバター大あさり	CLAMS WITH BUTTER AND HERB 香草牛油大蜆
03	フォアグラの 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	マテ貝、帆立貝、雲丹味噌	RAZOR CLAM, SCALLOP AND UNI MISO 蟶子、帆立貝及海膽味噌
05	旬の魚とクリームソース ミルフィーユポテト	SEASONAL FISH WITH POTATO PAVE IN CREAM 季節魚伴忌廉千層薯餅
06	タイガーシュリンプと チーズ濃厚エビソースペンネ	VIETNAMESE TIGER PRAWN WITH PENNE IN CHEESE SHRIMP SAUCE (UPGRADE TO LIVE LOBSTER (HALF) FOR AN ADDITIONAL $280 PER PERSON) 越南虎蝦伴芝士濃蝦汁長通粉 (每位另加$280升級至活龍蝦(半隻))
07	口直し	PALATE CLEANSER 柚子雪葩
08	アメリカ産牛肉 薄焼き／厚切り	US BEEF SLICED OR THICK-CUT (UPGRADE TO JAPANESE A5 WAGYU FOR AN ADDITIONAL $150 PER PERSON) 美國牛肉薄燒/厚燒 (每位另加$150升級至日本A5和牛)
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 SELECTION DESSERT 料理長精選甜品

每位 $1,480 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

季節清酒推介 SEASONAL SAKE SPECIALS (100ML)

大嶺3粒米 火入れ 山田錦 OHMINE 3 GRAIN HIIRE YAMADANISHIKI
獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸 DASSAI 39
梵GOLD純米大吟醸 山田錦 BORN GOLD JUNMAI DAIGINJO YAMADANISHIKI
作 雅乃智 純米大吟醸 中取り ZAKU MIYABI NO TOMO NAKADORI
黑龍 純米大吟醸 KOKURYU JUNMAI DAIGINJO

第一杯 1ST GLASS **$78** 第二杯 2ND GLASS **$75** 第三杯 3RD GLASS **$70**

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

エゾアワビ
EZO ABALONE
蝦夷鮑魚
$280

刺身4点盛り
4 KINDS OF SASHIMI
刺身4款
$180

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
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

「悦」鐵板燒午餐
JOYOUS TEPPANYAKI LUNCH 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、 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	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	VIETNAMESE 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／厚切り	US BEEF SLICED OR THICK-CUT 美國牛肉薄燒/厚燒
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	DESSERT 甜品

每位 $980 PER PERSON
(兩位起 MIN. 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
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 銀だら白鶏ソース仕立て	BLACK COD WITH WHITE CHICKEN SAUCE 銀鱈魚伴白雞湯汁
04 北海道産ホタテの きのこソテー添え	HOKKAIDO SCALLOP WITH SAUTEED MUSHROOMS 北海道帆立貝伴炒雜菌
05 鹿児島県産豚肩ロース 薄焼き	SLICED KAGOSHIMA PORK SHOULDER (UPGRADE TO SLICED US BEEF FOR AN ADDITIONAL $50 PER PERSON) 鹿兒島豬肩肉薄燒 (每位另加$50升級至美國牛肉薄燒)
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	DESSERT 甜品

每位 $280 PER PERSON

飲品推介 DRINKS SPECIALS

SUNTORY The PREMIUM MALT'S SUNTORY啤酒 SUNTORY DRAFT BEER	$38/GLASS
illy 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 薄焼き／厚切り US PRIME BEEF 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 薄焼き／厚切り US PRIME BEEF 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 FOR 1 PERSON

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 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

単品メニュー
Á 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（厚燒）

サーロイン（薄切り） $680
SIRLOIN (SLICED)
西冷（薄切）

焼きすき $680
YAKISUKI
壽喜燒

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) リブロースの薄切り/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

単品メニュー

Á 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