

母親節壽司廚師發辦晚宴
MOTHER'S DAY SUSHI OMAKASE DINNER

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 酒肴四点 | 4 KINDS OF SEASONAL DISHES
酒肴4款 |
| 04 旬の焼き物 | SEASONAL GRILLED DISH
季節燒物 |
| 05 握り8貫 | 8 PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司8件 |
| 06 手巻き | HAND ROLL
手卷 |
| 07 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 08 デザート | DESSERT
甜品 |

每位 \$1,680 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
瀬祭 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 1STGLASS \$78 第二杯 2NDGLASS \$75 第三杯 3RDGLASS \$70

5月9至10日供應・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

Available on 9-10 May • 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」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 旬の焼き物 | SEASONAL GRILLED DISH
季節燒物 |
| 05 握り8貫 | 8 PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司8件 |
| 06 手巻き | HAND ROLL
手卷 |
| 07 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 08 デザート | DESSERT
甜品 |

每位 \$1,680 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 1STGLASS \$78 第二杯 2NDGLASS \$75 第三杯 3RDGLASS \$70

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

ミル貝

GEODUCK
象拔蚌

\$280

牡丹海老

BOTAN EBI (1PC)
牡丹蝦(1隻)

\$98

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

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

紅樺

BENIKABA

ディナー DINNER 晚市

- | | |
|-----------|--------------------------------------|
| 01 摘み 2 点 | 2 KINDS OF APPETIZERS
前菜 2 款 |
| 02 茶碗蒸し | STEAMED EGG
茶碗蒸 |
| 03 酒肴 3 点 | 3 KINDS OF SEASONAL DISHES
酒肴 3 款 |
| 04 本日の一品 | CHEF'S DAILY CREATION
一品料理 |
| 05 握り 8 貫 | 8 PCS OF NIGIRI SUSHI
手握壽司 8 件 |
| 06 食事 | MINI SASHIMI DON
迷你刺身丼 |
| 07 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 08 デザート | DESSERT
甜品 |

每位 \$1,280 PER PERSON

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
瀬祭 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 1STGLASS \$78 第二杯 2NDGLASS \$75 第三杯 3RDGLASS \$70

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

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

ネギト口の手巻き寿司 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4点盛り 4 KINDS OF SASHIMI 刺身4款 \$180
---	------------------------------------	---

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

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

单品メニュー
À LA CARTE 單點項目

刺身
SASHIMI

雲丹 \$468
| UNI
| 海膽

つぶ貝 \$798 UP
| TSUBUGAI
| 粒貝

ミル貝 \$488 UP
| 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

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

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