

「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<br>前菜                 |
| 02 茶碗蒸し  | STEAMED EGG<br>茶碗蒸              |
| 03 刺身四点  | 4 KINDS OF SASHIMI<br>刺身4款      |
| 04 旬の焼き物 | SEASONAL GRILLED DISH<br>季節燒物   |
| 05 握り8貫  | 8 PCS OF NIGIRI SUSHI<br>手握壽司8件 |
| 06 手巻き   | HAND ROLL<br>手卷                 |
| 07 味噌汁   | MISO SOUP<br>味噌湯                |
| 08 デザート  | DESSERT<br>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 1<sup>ST</sup>GLASS \$78 第二杯 2<sup>ND</sup>GLASS \$75 第三杯 3<sup>RD</sup>GLASS \$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<br>前菜 2 款      |
| 02 茶碗蒸し   | STEAMED EGG<br>茶碗蒸                   |
| 03 酒肴 3 点 | 3 KINDS OF SEASONAL DISHES<br>酒肴 3 款 |
| 04 本日の一品  | CHEF'S DAILY CREATION<br>一品料理        |
| 05 握り 8 貫 | 8 PCS OF NIGIRI SUSHI<br>手握壽司 8 件    |
| 06 食事     | MINI SASHIMI DON<br>迷你刺身丼            |
| 07 味噌汁    | MISO SOUP<br>味噌湯                     |
| 08 デザート   | DESSERT<br>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 1<sup>ST</sup>GLASS \$78 第二杯 2<sup>ND</sup>GLASS \$75 第三杯 3<sup>RD</sup>GLASS \$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<br>季節前菜      |
| 02 茶碗蒸し | AKANOSHOU STEAMED EGG<br>赤の匠茶碗蒸 |
| 03 サラダ  | SALAD<br>沙律                     |
| 04 握り8貫 | 8 PCS OF NIGIRI SUSHI<br>手握壽司8件 |
| 05 うどん  | UDON<br>烏冬                      |
| 06 デザート | HOMEMADE WARABI MOCHI<br>自家製蕨餅  |

每位 \$350 PER PERSON

### 追加メニュー ADD-ONS 追加項目

ネギトコの手巻き寿司 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

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

### 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