

「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 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
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

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
蜷子、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
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

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

「悅」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)
鹿児島豬肩肉薄燒
(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 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 飛驒牛 薄焼き

A5 HIDA WAGYU
SLICED
日本飛驒牛 薄燒
\$150

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

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

臙脂

ENJI

ディナー DINNER 晚市

- | | |
|---------------------|--|
| 01 摘み2点 | 2 KINDS OF APPETIZERS
前菜2款 |
| 02 スープ | SEA BREAM SOUP
鮭魚濃湯 |
| 03 鶏がらスープで炒めたタラ | PAN-SEARED BLACK COD WITH TORI PAITAN SAUCE
香煎銀鱈魚伴雞白湯汁 |
| 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 車海老と海老パスタ | VIETNAMESE TIGER PRAWN WITH CREAMY SHRIMP MACARONI
越南虎蝦伴芝士濃蝦汁通粉 |
| 06 口直し | PALATE CLEANSER
柚子雪葩 |
| 07 国産A5和牛薄焼き | JAPANESE A5 WAGYU SLICED BEEF
日本A5和牛薄燒 |
| 08 和牛チャーハン | WAGYU FRIED RICE
和牛炒飯 |
| 09 野菜 | SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜 |
| 10 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 11 デザート | 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
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 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
Subject to 10% service charge · Ingredients are subject to availability at Market
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/厚焼牛柳

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/厚焼

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 AUSTRALIAN LIVE ABALONE 澳洲活鮑魚	\$25/10G
活きオマールブルー LIVE BLUE LOBSTER 活藍龍蝦	\$18/10G
活きオマール海老 LIVE LOBSTER 活龍蝦	\$15/10G
トロの海苔焼き CRISPY TORO WITH SEAWEED CRUST 脆煎吞拿魚腩	\$390
旬の魚 SEASONAL FISH 季節魚	\$200
車海老 KURUMA EBI 大蝦	\$180
蛤の酒蒸し BRAISED "HAMAGURI" CLAMS WITH SAKE 清酒煮大蜆	\$210
ホタテ SCALLOP 帆立貝	\$150

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