

父親節鐵板燒晚宴  
FATHER'S DAY TEPPANYAKI DINNER

買一送一優惠  
BUY-1-GET-1-FREE

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 01 摘み3点                              | 3 KINDS OF APPETIZERS<br>前菜3款   |
| 02 北寄貝と菜の花の<br>洋葱白鷄ソース添え             | HOKKIGAI CLAMS & RAPESEED FLOWERS<br>WITH CHICKEN ONION SAUCE<br>北寄貝及菜之花配洋葱白雞汁          |
| 03 香ばしく焼いた熟成<br>マトウダイ                | PAN-SEARED THREADFIN FISH<br>香煎熟成馬友魚  |
| 04 昆布焼き日本産蝦夷<br>アワビ                  | KOMBU BAKED<br>JAPANESE EZO ABALONE<br>昆布焗日本蝦夷鮑魚  |
| 05 黒虎蝦のトマト<br>ロブスターソース<br>天使の海老パスタ添え | BLACK TIGER PRAWN<br>WITH ANGEL HAIR PASTA<br>IN TOMATO LOBSTER SAUCE<br>越南黒虎蝦伴蕃茄龍蝦汁天使麵 |
| 06 口直し                               | PALATE CLEANSER<br>雪葩   |
| 07 フォアグラ<br>とアメリカ産牛肉の薄焼き             | PAN-SEARED FOIE GRAS<br>WITH SLICED US BEEF<br>香煎鵝肝配美國牛肉薄燒                              |
| 08 ホタテとアスパラガスの<br>チャーハン              | SCALLOP & ASPARAGUS FRIED RICE<br>貝柱蘆筍炒飯  |
| 09 野菜                                | SEASONAL VEGETABLES<br>季節野菜   |
| 10 味噌汁                               | MISO SOUP<br>味噌湯  |
| 11 デザート                              | DESSERT<br>甜品   |

每位 \$1,880 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 1<sup>ST</sup>GLASS \$78 第二杯 2<sup>ND</sup>GLASS \$75 第三杯 3<sup>RD</sup>GLASS \$70

6月20-21日供應・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. 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 20-21 June • Subject to 10% service charge  
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

# 「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<br>前菜2款  |
| 02 刺身4点                               | 4 KINDS OF SASHIMI<br>刺身4款  |
| 03 旬の魚と<br>キャビア添えクリームソース<br>ミルフィーユポテト | SEASONAL FISH WITH<br>CAVIAR & POTATO PAVE IN CREAM<br>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<br>和え物                | EZO ABALONE WITH<br>SHOGOIN DAIKON<br>蝦夷鮑魚伴聖護院大根  |
| 05 北海道産タラバガニと<br>チーズ濃厚エビソースペンネ        | HOKKAIDO KING CRAB WITH<br>PENNE IN CHEESE SHRIMP SAUCE<br>(UPGRADE TO LIVE LOBSTER (HALF)<br>FOR AN ADDITIONAL \$280 PER PERSON)<br>北海道長腳蟹伴芝士濃蝦汁長通粉<br>(每位另加\$280升級至活龍蝦(半隻)) |
| 06 口直し                                | PALATE CLEANSER<br>柚子雪葩   |
| 07 国産A5和牛ミスジ<br>すき焼き仕立て               | JAPANESE A5 WAGYU OYSTER BLADE<br>YAKISUKI<br>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<br>慢煮牛舌   |
| 09 フライドライス                            | FRIED RICE<br>炒飯  |
| 10 野菜                                 | SEASONAL VEGETABLES<br>季節蔬菜   |
| 11 味噌汁                                | MISO SOUP<br>味噌湯  |
| 12 デザート                               | CHEF'S SELECTION DESSERT<br>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 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

#### 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<br>前菜2款  |
| 02 ハーブバター大あさり                  | CLAMS WITH BUTTER AND HERB<br>香草牛油大蜆  |
| 03 フォアグラの<br>バルサミコソース添え        | PAN-SEARED FOIE GRAS WITH<br>BALSAMIC VINEGAR<br>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<br>蜷子、帆立貝及海膽味噌   |
| 05 旬の魚とクリームソース<br>ミルフィーユポテト    | SEASONAL FISH WITH<br>POTATO PAVE IN CREAM<br>季節魚伴忌廉千層薯餅  |
| 06 タイガーシュリンプと<br>チーズ濃厚エビソースペンネ | VIETNAMESE TIGER PRAWN WITH<br>PENNE IN CHEESE SHRIMP SAUCE<br>(UPGRADE TO LIVE LOBSTER (HALF)<br>FOR AN ADDITIONAL \$280 PER PERSON)<br>越南虎蝦伴芝士濃蝦汁長通粉<br>(每位另加\$280升級至活龍蝦(半隻)) |
| 07 口直し                         | PALATE CLEANSER<br>柚子雪葩   |
| 08 アメリカ産牛肉<br>薄焼き／厚切り          | US BEEF SLICED OR THICK-CUT<br>(UPGRADE TO JAPANESE A5 WAGYU<br>FOR AN ADDITIONAL \$150 PER PERSON)<br>美國牛肉薄燒／厚燒<br>(每位另加\$150升級至日本A5和牛)  |
| 09 フライドライス                     | FRIED RICE<br>炒飯  |
| 10 野菜                          | SEASONAL VEGETABLES<br>季節蔬菜   |
| 11 味噌汁                         | MISO SOUP<br>味噌湯  |
| 12 デザート                        | CHEF'S SELECTION DESSERT<br>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 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

#### 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<br>季節前菜   |
| 02 サラダ                  | SALAD<br>沙律  |
| 03 フォアグラ、<br>バルサミコソース添え | PAN-SEARED FOIE GRAS WITH<br>BALSAMIC VINEGAR<br>香煎鵝肝伴黑醋汁            |
| 04 南アフリカ産<br>活き鮑、肝ソース添え | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH<br>ABALONE LIVER SAUCE<br>南非活鮑魚伴鮑魚肝醬 |
| 05 車海老と海老みそ<br>トースト     | VIETNAMESE TIGER PRAWN WITH<br>SHRIMP PASTE TOAST<br>越南虎蝦伴蝦膏多士       |
| 06 アメリカ産牛肉<br>薄焼き／厚切り   | US BEEF SLICED OR THICK-CUT<br>美國牛肉薄燒／厚燒                             |
| 07 フライドライス              | FRIED RICE<br>炒飯   |
| 08 野菜                   | SEASONAL VEGETABLES<br>季節蔬菜  |
| 09 味噌汁                  | MISO SOUP<br>味噌湯   |
| 10 デザート                 | DESSERT<br>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<br>季節前菜  |
| 02 サラダ                  | SALAD<br>沙律   |
| 03 銀だら白鶏ソース仕立て          | BLACK COD WITH<br>WHITE CHICKEN SAUCE<br>銀鱈魚伴白雞湯汁   |
| 04 北海道産ホタテの<br>きのこソテー添え | HOKKAIDO SCALLOP WITH<br>SAUTEED MUSHROOMS<br>北海道帆立貝伴炒雜菌  |
| 05 鹿児島県産豚肩ロース<br>薄焼き    | SLICED KAGOSHIMA PORK SHOULDER<br>(UPGRADE TO SLICED US BEEF<br>FOR AN ADDITIONAL \$50 PER PERSON)<br>鹿児島豬肩肉薄燒<br>(每位另加\$50升級至美國牛肉薄燒) |
| 06 フライドライス              | FRIED RICE<br>炒飯  |
| 07 野菜                   | SEASONAL VEGETABLES<br>季節蔬菜   |
| 08 味噌汁                  | MISO SOUP<br>味噌湯  |
| 09 デザート                 | DESSERT<br>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

## 臙脂

ENJI

ディナー DINNER 晩市

- |                     |  |
|---------------------|--|
| 01 摘み2点             | 2 KINDS OF APPETIZERS<br>前菜2款                                      |
| 02 スープ              | SEA BREAM SOUP<br>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<br>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<br>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<br>越南虎蝦伴芝士濃蝦汁通粉 |
| 06 口直し              | PALATE CLEANSER<br>柚子雪葩  |
| 07 国産A5和牛薄焼き        | JAPANESE A5 WAGYU SLICED BEEF<br>日本A5和牛薄燒                          |
| 08 和牛チャーハン          | WAGYU FRIED RICE<br>和牛炒飯   |
| 09 野菜               | SEASONAL VEGETABLES<br>季節蔬菜  |
| 10 味噌汁              | MISO SOUP<br>味噌湯   |
| 11 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  
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 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  
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   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