

沖繩海鮮鍋物料理(二人前)

Okinawa Seafood Shabu Shabu

\$568 每位 (per person)

蟹三點前付

CRAB APPETIZER TRIO

蟹膏絹豆腐・松葉蟹酢物・蟹肉青瓜卷
かに味噌とうふ・かに蟹酢・かにきょうり巻

Crab roes with silky tofu, Armata crab vinaigrette, Crab meat cucumber roll

沙律

SALAD

香芒三文魚野菜沙律
マンゴアボカドザラダ
Mango and salmon salad

極上壽司盛盒

SIGNATURE SUSHI PLATTER

火炙吞拿魚腩/馬糞海膽/佐賀和牛
カマトロすし盛

Toro Yaki, Okinawa sea urchin, Saga Wagyu beef

燒物

SUMIBIYAKI

岩鹽炭燒藍鰭吞拿魚絞
岩塩炭燒カマトロ

Char-grilled blue fin tuna shoulder

沖繩海鮮鍋物盛盒

SHABU SHABU SEAFOOD COMBO

帆立貝・廣島蠔・活大蜆・紅鮭魚・海蝦
ほたて・かき・はまぐり・紅の鮭・えび
Scallops, Oysters, Clams, Red Salmon, Sea Prawn

火鍋配物

静岡野菜拼盤
お野菜盛合わせ

Complimentary shizouka vegetable

手造稻庭烏冬

いなにわうどん

Hand-made udon noodles

季節甜品

デザート

Delicate edo dessert

subject to 10% service charge

秋田尊尚鱈場蟹和牛宴(二人前)

Akita Premium Taraba Waygu Feast

\$668 每位 (per person)

蟹三點前付

CRAB APPETIZER TRIO

蟹膏絹豆腐・松葉蟹酢物・蟹肉青瓜卷
かに味噌とうふ・かに蟹酢・かにきょうり巻

Crab roes with silky tofu, Armata crab vinaigrette, Crab meat cucumber roll

沙律

SALAD

吞拿魚腩拌豆腐野菜沙律
トロ刺しのとうふザラダ

Fatty Tuna tossed with tofu & vegetable vinaigrette

活鱈場蟹拼五點刺身盛

たらば蟹刺し盛せ

Taraba Crab with assorted Sashimi Platter (5 items)

鮮活鱈場蟹料理(600g)

炭火岩鹽燒或竹盒蒸

たらば蟹蒸しと焼き

Steamed or char-grilled live taraba crab

火鍋配物

澳洲頂級和牛肉或沖繩產赤豚肉鍋物料理

澳洲和牛/沖繩あく一豚

Australian wagyu beef or okinawa pork filet

静岡野菜拼盤

お野菜盛合わせ

Complimentary Shizouka vegetable

手造稻庭烏冬

いなにわうどん

Hand-made Udon noodles

季節甜品

デザート

Delicate edo dessert

subject to 10% service charge

北海道至尊鱈場毛蟹宴(二人前)

Hokkaido Taraba Crab Feast

\$688 每位 (per person)

蟹三點前付

CRAB APPETIZER TRIO

蟹膏絹豆腐・松葉蟹酢物・蟹肉青瓜卷

かに味噌とうふ・かに蟹酢・かにきょうり巻

Crab roes with silky tofu, Armata crab vinaigrette, Crab meat cucumber roll

沙律

SALAD

蟹肉海膽野菜沙律

かにと雲丹ザラダ

Okinawa Sea urchin with crab meat salad

燒物

SUMIBIYAKI

炭燒蟹膏釀蟹蓋

かにほぐし身甲羅炭火燒

Grilled Crab Mousse dressed on original shell

鮮活鱈場蟹料理(600g)

炭火岩鹽燒或竹盒蒸

たらば蟹蒸しと燒き

Steamed or char-grilled live taraba crab

火鍋配物

北海道根室直送原隻活毛蟹鍋物料理(600g)

根室直送 毛かに

Whole live snow crab shabu shabu

靜岡野菜拼盤

お野菜盛合わせ

Complimentary Shizouka vegetable

秋田泡飯 或 手造稻庭烏冬

雜炊 いなにわうどの中から一品

Choice of rice porridge or hand-made Udon noodles

季節甜品

デザート

Delicate edo dessert

subject to 10% service charge

三重名物佐築地海鮮盛宴(四人前)

Ultimate Saga & Tsukiji Feast

\$788 每位 (per person)

蟹三點前付

CRAB APPETIZER TRIO

蟹膏絹豆腐・松葉蟹酢物・蟹肉青瓜卷
かに味噌とうふ・かに蟹酢・かにきょうり巻

Crab roes with silky tofu, Armata crab vinaigrette, Crab meat cucumber roll

沙律

SALAD

吞拿魚腩拌豆腐野菜沙律
トロ刺しのとうふザラダ

Fatty Tuna tossed with tofu & vegetable vinaigrette

燒物

SUMIBIYAKI

炭燒蟹膏釀蟹蓋
かにほぐし身甲羅炭火燒
Grilled Crab Mousse dressed on original shell

鮮活鱈場蟹料理(1200g)

炭火岩鹽燒或竹盒蒸
たらば蟹蒸しと焼き

Steamed or Char-grilled Live Taraba Crab

火鍋配物

築地海鮮盛鍋物大拼盤

象拔蚌・鮮帶子・廣島蠔・海蝦・大蜆・平目魚
白みる貝・帆立貝・かき・えび・はまぐり・ひらめ
Tsukiji Jumbo Seafood Shabu Shabu

三重肉の鍋物料理

SUPREME MEAT TRIO SHABU SHABU

沖繩產赤豚・鹿兒島和牛肩・静岡華味鳥
沖繩あくー・鹿兒島和牛肩岬・静岡華味の鳥
Okinawa Pork Filet, Kagoshima Wagyu Beef, Shizouka chicken

静岡野菜拼盤

お野菜盛合わせ

Complimentary Shizouka vegetable

手造稻庭烏冬

いなにわうどん

Hand-made Udon noodles

季節甜品

デザート

Delicate edo dessert

subject to 10% service charge

原隻珍寶活鱈場蟹豪門盛宴(四人前)

Jumbo Taraba Crab Feast Supreme

\$1,388 每位 (per person)

蟹三點前付

CRAB APPETIZER TRIO

蟹膏絹豆腐・松葉蟹酢物・蟹肉青瓜卷
かに味噌とうふ・かに蟹酢・かにきょうり巻

Crab roes with silky tofu, Armata crab vinaigrette, Crab meat cucumber roll

沙律

SALAD

蟹肉海膽野菜沙律
かにと雲丹ザラダ

Sea urchin Sashimi with crab meat salad

活鱈場蟹拼極上五點刺身盛

TARABA CRAB WITH SUPREME SASHIMI PLATTER (5 ITEMS)

活鱈場蟹, 平目魚, 牡丹蝦, 佐賀和牛, 活角螺
たらば蟹刺し盛せ

Live Taraba, flounder, Botan prawns, Saga Wagyu, live sea whelk

鱈場蟹吞拿魚腩壽司盛

火炙吞拿魚腩たらば蟹すし壽司盛
Taraba Crab & Fatty Tuna Sushi Platter

海膽三文魚籽蒸碗蛋

雲丹イクラ茶碗蒸し

Steamed Egg Custard with Salmon Roes & Sea Urchin

吟釀酒煮鱈場蟹

たらば蟹酒蒸し

Poached Taraba crab in premium Sake

築地海鮮盛鍋物大拼盤

TSUKIJI JUMBO SEAFOOD SHABU SHABU PLATTER

鱈場蟹, 鮮帶子, 廣島蠔, 海蝦, 大蜆, 平目魚
たらば・帆立貝・かき・えび・はまぐり・ひらめ
Taraba Crab, Scallops, Oysters, Sea Prawn, Clams, Flounder

鱈場蟹泡飯

たらば蟹雑炊

Crab meat Porridge

季節甜品

デザート

Delicate edo dessert

subject to 10% service charge

自選北海道原隻空降活蟹宴

HAND-PICKED HOKKAIDO WHOLE LIVE CRAB FEAST

鱈場蟹	TARABA CRAB
half crab	\$1,500 per Kg
whole crab	\$3,000 per 2 Kg

蟹三點前付

CRAB APPETIZER TRIO

蟹膏絹豆腐	silky tofu with crab cream	かに味噌とうふ
松葉蟹酢物	Snow crab claws with pickles	かに蟹酢
蟹肉青瓜卷	Crab meat cucumber rolls	かにきょうり巻

照焼釀蟹蓋

Grilled crab mousse dressed on original shell
カニほぐし身甲羅焼

自選主菜

1 Kg 至 2 Kg 自選三式主烹調

2 Kg 以上 自選五式主烹調

蟹のお好きな調理方法を以下の三種至五種類から選んでください

MAIN COURSES PREPARED IN 3 TO 5 GOURMET DISHES

竹盒蒸	Steamed in bamboo case
備長炭焼	subimiyaki
刺身	Sashimi
天婦羅	Tempura
高湯鍋	Shabu Shabu
蟹膏刺身御飯	Crab cream sashimi rice

季節甜品

デザート

Delicate edo dessert

subject to 10% service charge

精選鍋物配套

EXOTIC SHABU SHABU ITEMS

手造稻庭烏冬 / いなにわうどん Hand-made Udon noodles	68
自選三點野菜拼盤 / お野菜盛合わせ 金菇/荳菇/紹菜/水菜/蘿白/長蔥/豆腐 Assorted seasonal vegetables platter	78
北海道鮮帶子 / 帆立貝 Hokkaido sea scallops	68
活大蜆 / はまぐり Large bay clams	88
銀雪魚腩 / 銀だら Silver cod filet	98
廣島鮮蠔 / かき (5 shells) Hiroshima oyster	98
知床縣紅鮭 / 知床縣赤の鮭 Japanese red river salmon filet	108
活海蝦 / 車海老 Live bay prawn (6 tails)	128
原隻活幼象拔蚌 / 白みる貝 Whole live Geoduck clam (approx 300g)	328
原隻北海道活角螺 / 活つぶ貝 Whole Hokkaido Live Sea Whelks (approx 300g)	328
澳洲伊勢活龍蝦 / 活伊勢えび Whole Australian live lobster (approx 400g)	498
原隻北海道直送毛蟹 / 直送毛かに Hokkaido whole Snow Crab (approx 600g)	850
原隻鮮活澳洲黑邊大鮑魚 / あわび Whole jumbo Australian live black skirt abalone	1,200
沖繩產赤豚 / 沖縄あぐー Okinawa black pork filet (200g)	198
靜岡華味雞柳 / 靜岡華味の鳥 Free range Shizouka chicken tenders (300g)	198
澳洲頂級和牛肉 / 和牛ロース Australian Wagyu beef filet (150g)	250
鹿兒島和牛肩肉 / 鹿兒島和牛ロース Kagoshima Wagyu beef shoulder lion (150g)	350



subject to 10% service charge

創意刺身壽司

SUSHI & SASHIMI

刺身 / さしみ
sashimi
每客兩件 / 二切
2 pcs per order

壽司 / すし
sushi
每客一件 / 一ヶ
1 pc per order

油金魚 はまち YELLOW TAIL	48	22
三文鮭魚 さけ SALMON	38	18
島池魚 しまあじ STRIPED JACK	68	26
池魚(每尾) あじ SEA SCAD	168	28
金目鯛 きんめだい ALFONSINO	90	42
茶漬八爪魚 たこ TEA & RED BEAN POACHED OCTOPUS	38	18
黃鰭吞拿魚 まぐろ YELLOW FIN TUNA	78	35
特上吞拿魚腩 とろ PRIME FATTY TORO	200	100
赤貝(每件) あかか貝 RED ARK SHELLS (EACH)	58	58
鮮帆立貝(每隻) ほたて貝 JUMBO SCALLOPS (EACH)	68	68
甘蝦(每兩尾) 甘えび SWEET PRAWNS (2 PCS)	28	28
牡丹蝦(每尾) ぼたんえび BOTAN PRAWNS (EACH)	68	68
薄切左口魚柳(每碟) ひらめうず造り PAPER-THIN FLOUNDER SLICES	148	28
三文魚籽 いくら SALMON ROES (50g)	88	48
日本馬糞鮮海膽 うに SEA URCHIN (50g)	228	98
佐賀霜降和牛 JAPANESE SAGA BEEF (50g)	288	68
札幌活粒貝活角螺(原隻) 生つぶ貝 HOKKAIDO LIVE SEA WHELK (EACH)	328	-
鮮活北寄貝(原隻) 生ほつき貝 SURF SHELLS (EACH)	228	-
鮮活幼生象拔蚌(原隻) 生みる貝 BABY GEODUCK CLAM (EACH)	328	-
蟹籽 かに子 CRAB ROES	-	18



subject to 10% service charge

空降刺身盛合

SASHIMI PLATTER



“竹”



“梅”

“松” 刺身盛	“松” さしみ盛合せ	768
MATSU sashimi combo		
“竹” 刺身盛	“竹” さしみ盛合せ	598
TAKE sashimi combo		
“梅” 刺身盛	“梅” さしみ盛合せ	438
UME sashimi combo		
特上寿司盛	すし盛合せ	298
Sushi Combo		



“松”

卷物

MAKI ROLLS (6 PCS)

特上吞拿魚腩大蔥卷	ねぎとろ巻	98
minced prime toro with leek rolls		
三文魚香芒沙律卷	鮭とマンゴサラダ巻	88
Salmon and mango salad hand rolls		
七色芝麻海鰻卷	にじきごまあなこ巻	88
grilled Sea eel filet with sesame hand-rolls		
辛辣吞拿魚卷	辛子まぐろ巻	78
spicy tuna hand-rolls		
加州卷	米国巻	68
california rolls		

subject to 10% service charge

一品 / 焼物

SUMIBIYAKI

鶏中翼 / 手羽塩焼き Chicken mid-wings	38
沖縄猪腩肉 / 豚バラ塩焼き Okinawa Pork belly strips	38
牛舌 / 牛タン塩焼き Ox-tongue core tenders	48
知床華味雞柳 / 華味鳥塩焼き Free-range Shiretoko Chicken tenders with leeks	58
焼鹿兒島和牛肩肉 / 鹿兒島和牛ロース焼き Kagoshima wagyu beef shoulder lion	98
清酒煮大蜆 / はまぐり酒蒸し Poached bay clams in Sake	118
清酒煮鱈場蟹 / たらば蟹酒蒸し(100g) Poached Taraba Crab in Sake	138
照焼蟹膏釀蟹蓋 / かにほぐし身甲羅焼 Char-grilled Crab mousse on own shell	198
大海虎蝦天婦羅盛合 / 車えび天ぶら盛合 King prawns Tempura	268
炭焼吞拿魚鮫 / カマトロ塩焼き Char-grilled Yellow fin Tuna jaws	228(起)



subject to 10% service charge