

沙律 / サラダ / SPECIALITY SALAD

富士蘋果蟹籽沙律 68

富士リンゴカニサラダ

Fuji warm house apple and
shredded cucumber with fresh crab roes

静岡縣糖蕃茄田園沙律 68

静岡県アメーラトマトサラダ

Shizuoka warm house sweet tomatoes field salad

自家製京豆腐野菜沙律 68

自家製京とうふサラダ

Home-made silky tofu with field salad

冰菜蓮芋三文魚野菜沙律 78

アイスプラントとレンイモ鮭サラダ

Lotus yam and ice plant with salmon sashimi salad

茗荷尊菜刺身野菜沙律

ミョウガとジュンサイサシミサラダ

Chigusa and assorted sashimi salad

88

小碇 JAPANESE NIBBLES

醬油淮山漬 / ごぼう醤油漬

burdock roots pickled in soy sauce
coated with sesame seeds

38

芥辣八爪魚 / たこわさび漬

baby octopus in mustard sauce

38

鮮帆立貝裙邊 / ほたて辺珍味

seasoned and chilled scallop skirts

38

蟹膏豆腐 / かにみそ豆腐

homemade crab roe paste atop silky soy custards

38

水茄子浅漬 / 水ナス浅漬け

Traditional barrel-pickled eggplants

38

山葵蘿蔔漬 / 山葵大根漬

Traditional barrel-pickled white carrots
with mustard sauce

38

螢光迷你魷魚漬 / ほたるいか沖漬

pickled firefly mini squids

48

赤蘿蔔炮漬 / たくあん漬

traditional barrel pickled red carrot slices

48

紅酒喬頭漬 / ワインらっきょう漬

baby pearl onions pickled in red wine vinaigrette

58

味醂魚干 / フグ味干し

sun-dried blow fish jerky

68

七味魚翅 / エイヒレ

toasted seven spices ray fins

68



炭焼北海道鱈場拼松葉蟹備長炭套宴(二人前)

HOKKAIDO TWIN CRAB SUMIBIYAKI

TARABA & SNOW CRAB

\$288 每位 (per person)

蟹三點前付

CRAB APPETIZER TRIO

蟹肉紫菜天婦羅卷・蟹膏絹豆腐・蟹味噌拌青瓜

かに天ぷら巻・かにみそとうふ・かにきょうり

Crab seaweed fritter roll, crab cream silky tofu, crab miso cucumber

蒸物

STEAMED FRESHLY PICKED CRAB MEAT & EGG CUSTARD

鮮蟹肉蒸蛋 / かに茶碗蒸し

備長炭焼物

SUMIBIYAKI

炭焼鮮蟹膏釀蟹蓋 / かにほぐし身甲羅炭火焼

Grilled creamy crab mousse on original shell

炭焼北海道鱈場蟹拼松葉蟹腳

北海道たらば蟹とずわい蟹炭火焼

Grilled twin crab legs & claws

食事

COMPLIMENT

野菜鯛魚濃湯稻庭烏冬

Rich bream filet with vegetable Udon

季節果物

kumamoto green melon

熊本産青蜜瓜

熊本産アンデスメロン



subject to 10% service charge

北海道松葉蟹拼鹿兒島和牛鍋物套宴(二人前)

HOKKAIDO SNOW CRAB
KAGOSHIMA WAYGU SHABU SHABU

\$328 每位 (per person)

蟹三點前付

CRAB APPETIZER TRIO

蟹肉紫菜天婦羅卷・蟹膏絹豆腐・蟹味噌拌青瓜

かに天ぷら巻・かにみそとうふ・かにきょうり

Crab seaweed fritter roll, crab cream silky tofu, crab miso cucumber

壽司

CRAB SUSHI PLATTER

松葉蟹五點壽司盛盒 / ずわいかにすし

天婦羅

SNOW CRAB CLAW TEMPURA

松葉蟹腳佐蟹膏天婦羅 / ずわいかに天ぷら

鍋物

SNOW CRAB WITH WAGYU BEEF SHABU SHABU

松葉蟹拼鹿兒島和牛肉火鍋

ずわいかにど鹿兒島和牛肩

配物

SHABU COMPLIMENTS

京都昆布豆腐 / 京都とうふ

Kyoto sea weed tofu

静岡野菜田園拼盤 / お野菜盛合わせ

Seasonal field platter

秋田泡飯 或 手打稻庭烏冬

雑炊、いなにわうどん中から一品

Rice porridge or hand-made Udon noodle

季節果物

kumamoto green melon

熊本産青蜜瓜

熊本産アンデスメロン



subject to 10% service charge

北海道鱈場蟹佐活赤鯛魚套宴(二人前)
HOKKAIDO TARABA CRAB LIVE SEA BREAM FEAST

\$368 每位 (per person)

蟹三點前付
CRAB APPETIZER TRIO

蟹肉紫菜天婦羅卷・蟹膏絹豆腐・蟹味噌拌青瓜

かに天ぷら巻・かにみそとうふ・かにきょうり

Crab seaweed fritter roll, crab cream silky tofu, crab miso cucumber

刺身

SEA BREAM SASHIMI COMBO

活造鯛薄切五點刺身盛 / 活鯛うす造り盛合

蒸物

STEAMED FRESHLY PICKED CRAB MEAT & EGG CUSTARD

鮮蟹肉蒸蛋 / かに茶碗蒸し

備長炭焼物

TARABA CRAB CREAM SUMIBIYAKI

鮮蟹膏醬燒鱈場蟹腳 / かにみそ焼たらば

鍋物

TARABA CRAB & LIVE RED SEA BREAM SHABU SHABU

北海道鱈場蟹拼活赤鯛魚鍋物料理
たらばのたい鍋物

配物

SHABU COMPLIMENTS

京都昆布豆腐 / 京都とうふ

Kyoto sea weed tofu

静岡野菜田園拼盤 / お野菜盛合わせ

Seasonal field platter

秋田泡飯 或手打稻庭烏冬

雑炊、いなにうどん中から一品

Rice porridge or hand-made Udon noodle

季節果物

kumamoto green melon

熊本産青蜜瓜 / 熊本産アンデスメロン



subject to 10% service charge

活原隻毛蟹拼沖繩赤豚肉套宴(二人前)

LIVE HOKKAIDO HAIRY CRAB

AJU PORK SHABU SHABU

\$388 每位 (per person)

蟹三點前付

CRAB APPETIZER TRIO

蟹肉紫菜天婦羅卷・蟹膏絹豆腐・蟹味噌拌青瓜
かに天ぷら巻・かにみそとうふ・かにきょうり

Crab seaweed fritter roll, crab cream silky tofu, crab miso cucumber

刺身

SEASONAL SASHIMI PLATTER

五點季節刺身盛盒

さしみ盛合

蒸物

STEAMED FRESHLY PICKED CRAB MEAT & EGG CUSTARD

鮮蟹肉蒸蛋 / かに茶碗蒸し

鍋物

WHOLE LIVE HAIRY CRAB WITH

AJU PORK FILET SHABU SHABU

原隻活毛蟹拼沖繩赤豚肉

毛かにと沖繩あぐー豚

配物

SHABU COMPLIMENTS

京都昆布豆腐 / 京都とうふ

Kyoto sea weed tofu

静岡野菜田園拼盤 / お野菜盛合わせ

Seasonal field platter

秋田泡飯 或 手打稻庭烏冬

雑炊、いなにわうどん中から一品

Rice porridge or hand-made Udon noodle

季節甜品

kumamoto green melon

熊本産青蜜瓜 / 熊本産アンデスメロン



subject to 10% service charge

精選鍋物配套

EXOTIC SHABU SHABU ITEMS

京都昆布豆腐 / 京都とうふ Kyoto sea weed tofu	48
手造稻庭烏冬 / いなにうどん Hand-made Udon noodles	48
葛粉 / 葛き Home-made arrowroot noodles	48
田園蔬菜拼盤 / 野菜盛盒 Hokkaido sea scallops	58
北海道鮮帶子 / 帆立貝 Hokkaido sea scallops	68
佃權八爪魚餅 / さつまあげ Octopus mousse cake	78
芝士竹輪卷 / チーズちくわ Japanese cheese rolls	78
腐皮鱈魚饅頭 / 湯葉すり饅頭 Cod soy bun	88
法國鑽石海蜆 / はまぐり French jet-flown diamond clams (1 doz)	88
廣島鮮蠔 / かき Hiroshima baby Oysters (5 shells)	98
活海蝦 / 車海老 Live sea prawns (6 tails)	128
活造原條海赤鯛魚 / 活だい Whole live red sea bream	228
日本活象拔蚌 / 活みる貝 Whole geoduck clam (approx 300g)	328
原隻北海道直送毛蟹 / 毛かに Whole live Hokkaido hairy crab	480
西班牙果飼黑豚柳 / かたローズ Iberico Nut-Fed Black Pork platter (200g)	128
美國頂級牛小排 / 米國牛三角バラ USDA shoulder lion platter (150g)	138
靜岡華味雞柳 / 靜岡華味の鳥 Shizuoka chicken tender platter (250g)	158



subject to 10% service charge

精選鍋物配套

EXOTIC SHABU SHABU ITEMS

京都昆布豆腐 / 京都とうふ Kyoto sea weed tofu	48
手造稻庭烏冬 / いなにうどん Hand-made Udon noodles	48
葛粉 / 葛き Home-made arrowroot noodles	48
田園蔬菜拼盤 / 野菜盛盒 Hokkaido sea scallops	58
北海道鮮帶子 / 帆立貝 Hokkaido sea scallops	68
佃權八爪魚餅 / さつまあげ Octopus mousse cake	78
芝士竹輪卷 / チーズちくわ Japanese cheese rolls	78
腐皮鱈魚饅頭 / 湯葉すり饅頭 Cod soy bun	88
法國鑽石海蜆 / はまぐり French jet-flown diamond clams (1 doz)	88
廣島鮮蠔 / かき Hiroshima baby Oysters (5 shells)	98
活海蝦 / 車海老 Live sea prawns (6 tails)	128
活造原條海赤鯛魚 / 活だい Whole live red sea bream	228
日本活象拔蚌 / 活みる貝 Whole geoduck clam (approx 300g)	328
原隻北海道直送毛蟹 / 毛かに Whole live Hokkaido hairy crab	480
西班牙果飼黑豚柳 / かたローズ Iberico Nut-Fed Black Pork platter (200g)	128
美國頂級牛小排 / 米國牛三角バラ USDA shoulder lion platter (150g)	138
靜岡華味雞柳 / 靜岡華味の鳥 Shizuoka chicken tender platter (250g)	158



subject to 10% service charge

刺身盛合 SASHIMI PLATTER

特上寿司盛 / すし盛合せ 298
Assorted Sushi combo

梅 刺身盛 / “梅” さしみ盛合せ 438
Ume sashimi combo

竹 刺身盛 / “竹” さしみ盛合せ 598
Take sashimi combo

松 刺身盛 / “松” さしみ盛合せ 768
Matsu sashimi combo



卷物

MAKI ROLLS (6 PCS)

三文魚香芒沙律卷 / 鮭とマンゴサラダ卷 88
Salmon and mango salad hand rolls

辛辣吞拿魚卷 / 辛子まぐろ卷 78
spicy tuna hand-rolls

加州卷 / 米国卷 68
california rolls

大蔥特上吞拿魚腩卷 / ねぎとろ卷 98
minced prime toro with leek rolls

脆炸軟殼蟹牛油果綠茶豆皮卷 / ソフトシェルクラブマボカドまめのり卷 98
Fried soft-shell baby crab fritters, avocado and green tea Maki rolls

海虎蝦天婦羅芝士反卷 / 車えび天ぷら卷 98
Jumbo king prawn tempura with cheese Maki rolls

照燒海鰻柳水菜青瓜反卷 / あなご水菜卷 98
Grilled sea eel filet and cucumber Maki rolls



subject to 10% service charge

	刺身 / さしみ sashimi 毎客两件 / 二切 2 pcs per order	寿司 / すし sushi 毎客一件 / 一ヶ 1 pc per order
油金魚 / はまち Yellow tail	48	22
三文魚 / さけ Salmon	38	18
島池魚 / しまあじ striped jack	68	26
池魚 (毎條) / あじ scad	168	28
金目鯛 / きんめだい alfonsino	120	55
八爪魚 / たこ octopus	38	18
黃鰭吞拿魚 / まぐろ yellow fin tuna	78	35
特上吞拿魚腩 / とろ fatty tuna -toro	200	100
赤貝 (毎隻) / あかが貝 ark shells (each)	58	58
鮮帆立貝 (毎隻) / ほたて貝 scallops (each)	68	68
甘蝦 (毎兩隻) / 甘えび sweet prawns (two pcs)	28	28
牡丹蝦 (毎隻) / ぼたんえび botan prawns (each)	68	68
左口魚薄切 (毎份) / ひらめうず造り flounder	148	28
三文魚籽 / いくら salmon roes	88	48
日本海膽 / うに sea urchin	228	98
鹿兒島和牛 Kagoshima wagyu beef	288	68
北海道活角螺 (原隻) / 生つぶ貝 Hokkaido live sea whelk (each)	328	-
活北寄貝 (原隻) / 生ほつき貝 surf shells (each)	198	
活象拔蚌 (原隻) / 生みる貝 Geoduck clam (each)	328	
蟹籽 / かに子 crab roes	-	18
煮海鰻 / あなこ stewed sea eel	-	32
特上什錦魚生飯 / 特上ちらし丼 Akita signature Sashimi rice		280



熱湯稻庭或蕎麥麵 (牛肉 / 野菜)
熱稻庭うどん或そば (牛肉 / 野菜)
beef or vegetable udon or soba in hot consomme

88

冷稻庭手打烏冬或蕎麥麵 / 冷し稻庭うどん或冷しそば
chilled inaniwa udon or soba with traditional dip condiments

78

炒什菌露筍 / アスパラバター焼
stir-fried assorted mushrooms and asparagus

78

豬骨湯叉焼拉麵或烏冬
とんこつスープ ラーメン うどん
roasted pork ramen or noodles in hot consommé

98

招牌秋田炒飯 / 秋田焼めし
Akita signature fried rice (2 persons)

118

鹿兒島和牛炒飯 / 鹿兒島和牛やきめし
Kagoshima wagyu beef fried rice (2 persons)

168

一品 / 焼物

SUMIBIYAKI

鶏中翼 / 手羽塩焼き Chicken mid-wings	38
沖縄豚豚肉 / 豚バラ塩焼き Okinawa Pork belly strips	38
牛舌 / 牛タン塩焼き Ox-tongue core tenders	48
知床華味鶏柳 / 華味鳥塩焼き Free-range Shiretoko Chicken tenders with leeks	58
紅鱒魚干焼 / 鱒とば焼 Dried-grilled river trout	58
赤魚昆布醤油焼 / 赤魚焼き Seaweed soy blasted red snapper	68
佃権日式焼八爪魚餅 / 佃権さつまあげ焼き Octopus mousse cake sumibiyaki	68
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
照焼蟹膏釀蟹蓋 / かにほぐし身甲羅焼 Char-grilled Crab mousse on own shell	198
活北奇貝柚子醬焼 / 活ほっき貝柚子焼き PSurf soy blasted jumbo surf shell	198
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