沙律 サラダ SPECIALITY SALAD

鮮蟹肉蟹籽青瓜絲沙律 68
かに肉カニサラダ
Crab meat and cucumber crab roes salad

靜岡縣甜蕃茄田園沙律 68
靜岡県アメーラトマトサラダ
Shizuoka warm house sweet tomatoes salad

香蔥吞拿魚腩豆腐野菜沙律 78
ねぎとろとうふサラダ
Silky tofu minced prime toro salad

山葵刺身盛野菜沙律 78
オクラサシミサラダ
Horseradish with assorted sashimi salad

鮮海藻蘆薈沙律
アロエベラ海藻サラダ 88
Seaweed and aloe vera salad

小砵 JAPANESE NIBBLES

醬油淮山漬 ごぼう醤油漬 38
Pickled burdock in soy sauce, sesame seeds

芥辣八爪魚 たこわさび漬 42
Baby octopus in mustard vinaigrette

蟹膏豆腐 かにみそ豆腐 48
Crab cream atop silky tofu

螢光迷你魷魚 漬ほたるいか沖漬 48
Firefly mini squids vinaigrette

紅酒喬頭漬 ワインらっきょう漬 58
Baby pearl onions pickled in red wine

味醂魚干 フグ味干し 68
Toasted sun-dried blow fish jerky with mayo

七味魚翅 エイレー 68
Roasted stingray fins with seven spices

All prices are in HK$ and subject to 10% service charge

"秋田"二人前套餐
AKITA

季節沙律 サラダ
Seasonal salad

魚籽鵝肝蒸蛋 フォアグラ碗蒸むし
Foie gras and roes egg custard steamed in original egg shell

活伊勢龍蝦半尾 活伊勢えび
Live lobster (half tail)

香煎頂級鵝肝 フォアグラ 或 香煎北海道帆立貝
Seared goose livers or Hokkaido scallops

西京銀鱈魚柳 銀だら
White miso silver cod fillet

自選牛肉鐵板燒 オプシヨナル牛燒き
Your choice of premium beef

招牌秋田炒飯 秋田燒めし *Akita signature fried rice*

炒野菜 燒野菜 *Assorted garden vegetables*

龍蝦麵豉湯 伊勢海老みそ汁 *Lobster miso soup*

精選甜品 デザート *Daily special dessert*

每位 *(per person)* 二人前起

澳州頂級和牛薄燒 和牛うす燒 *Aust. Wagyu beef slices*	澳州頂級和牛肉厚燒 和牛ステーキ *Aust. Wagyu steak*	鹿兒島霜降和牛厚燒 鹿兒島和牛ステーキ *Kagoshima Wagyu steak*
678	*778*	*978*

All prices are in HK$ and subject to 10% service charge
鐵板套餐最低消費每人一位
(Min. charge per teppanyaki set dinner per seat)

"熊本"二人前套餐
KUMAMOTO

季節沙律 サラダ *Seasonal salad*

魚籽鵝肝蒸蛋 フォアグラ碗蒸むし
Foie gras and roes egg custard steamed in original egg shell

活伊勢龍蝦半尾 活伊勢えび *Live lobster (half tail)*

原隻鮮活南非鮑魚 南ア活あわび 或 原隻活北海道北寄貝
whole live abalone on half shell or whole live Hokkaido clam

香煎頂級鵝肝 フォアグラ 或 香煎北海道帆立貝
Seared goose livers or Hokkaido scallops

自選牛肉鐵板燒 オプシヨナル牛焼き
Your choice of premium beef

招牌秋田炒飯 秋田焼めし *Akita signature fried rice*

炒野菜 焼野菜 *Assorted garden vegetables*

龍蝦麵豉湯 伊勢海老みそ汁 *Lobster miso soup*

精選甜品 デザート *Daily special dessert*

每位 *(per person)* 二人前起

澳州頂級和牛薄燒 和牛うす焼 *Aust. Wagyu beef slices* *698*	澳州頂級和牛肉厚燒 和牛ステーキ *Aust. Wagyu steak* *798*	鹿兒島霜降和牛厚燒 鹿兒島和牛ステーキ *Kagoshima Wagyu steak* *998*

"橫濱"二至三人前套餐
YOKOHAMA

季節沙律 サラダ *Seasonal salad*

魚籽鵝肝蒸蛋 フォアグラ碗蒸むし
Foie gras and roes egg custard steamed in original egg shell

原隻鮮活澳洲黑邊大鮑魚 豪州活あわび
Live jumbo black skirt abalone on the half shell

珍寶大虎蝦 車えび *King prawn*

北海道長筒尤魚 いか姿焼 *Hokkaido jumbo squids*

香煎頂級鵝肝 フォアグラ 或 香煎北海道帆立貝
Seared goose livers or Hokkaido scallops

招牌秋田炒飯 秋田焼めし *Akita signature fried rice*

炒野菜 焼野菜 *Assorted garden vegetables*

海蝦麵豉湯 海老みそ汁 *Prawn miso soup*

精選甜品 デザート *Daily special dessert*

二至三人前 *(For 2-3 persons)*
2,080

All prices are in HK$ and subject to 10% service charge
鐵板套餐最低消費每人一位
(Min. charge per teppanyaki set dinner per seat)

"鹿兒島"四至五人前套餐
KAGOSHIMA

季節沙律 サラダ
Seasonal salad

魚籽鵝肝蒸蛋 フォアグラ碗蒸むし
Foie gras and roes egg custard steamed in original egg shell

活伊勢龍蝦二尾 活伊勢海老
Twin live lobsters

原隻鮮活澳洲黑邊大鮑魚 豪州活あわび
Live jumbo black skirt abalone on the half shell

香煎頂級鵝肝 フォアグラ 或 香煎北海道帆立貝
Seared goose livers or Hokkaido scallops

鹿兒島霜降和牛厚燒 *(16 oz)* 鹿兒島和牛ステー
Kagoshima Wagyu thick-cut beef steak

鹿兒島和牛炒飯 鹿兒島和牛やきめし
Kagoshima Wagyu beef fried rice

炒野菜 燒野菜 *Assorted garden vegetables*

龍蝦麵豉湯 伊勢海老みそ汁 *Lobster miso soup*

精選甜品 デザート *Daily special dessert*

四至五人前 *(For 4-5 persons)*
4,280

All prices are in HK$ and subject to 10% service charge
鐵板套餐最低消費每人一位
(Min. charge per teppanyaki set dinner per seat)

"京都"四至五人前套餐
KYOTO

季節沙律 サラダ *Seasonal salad*

魚籽鵝肝蒸蛋 フォアグラ碗蒸むし
Foie gras and roes egg custard steamed in original egg shell

*活北海道原隻鱈場蟹 *(2.5 Kg)* タラバカニ
Whole live Hokkaido King crab

原隻鮮活澳洲黑邊大鮑魚 豪州活あわび
Live jumbo black skirt abalone on the half shell

香煎頂級鵝肝 フォアグラ 或 香煎北海道帆立貝
Seared goose livers or Hokkaido scallops

極上菓飼黑豚豬柳 *(16oz)* スペイソ黑豚肉
nut-fed black pork thick-cut steak
或 or
鹿兒島霜降和牛*(16oz)* 鹿兒島和牛ステーキ
Kagoshima wagyu thick-cut steak

招牌秋田炒飯 秋田燒めし *Akita signature fried rice*

炒野菜 燒野菜 *Assorted garden vegetables*

海蝦麵豉湯 海老みそ汁 *Prawn miso soup*

精選甜品 デザート *Daily special dessert*

四至五人前 *(For 4-5 persons)*

西班牙極上菓飼黑豚豬柳	鹿兒島霜降和牛
スペイソ黑豚肉	鹿兒島和牛ステーキ
Iberico nut-fed black pork steak	Kagoshima wagyu thick-cut steak
5,688	*6,588*

*鱈場蟹 *Hokkaido King Crab*
(over 2.5Kg add $15 per gram)

All prices are in HK$ and subject to 10% service charge
鐵板套餐最低消費每人一位
(Min. charge per teppanyaki set dinner per seat)

"築地"四至六人前套餐
TSUKIJI

季節沙律 サラダ *Seasonal salad*

極上刺身盛 さしみ盛合せ
Deluxe Sashimi Combo
特上呑拿魚腩 ,馬美海膽,牡丹蝦,季節魚二品
Toro , Sea urchin, Botan prawns, Seasonal catch

魚籽鵝肝蒸蛋 フォアグラ碗蒸むし
Foie gras and roes egg custard steamed in original egg shell

*活北海道原隻鱈場蟹 *(2.5 Kg)* タラバカニ
Whole live Hokkaido King crab

活伊勢龍蝦二尾 活伊勢海老
Twin live lobsters

原隻鮮活澳洲黑邊大鮑魚 豪州活あわび
Live jumbo black skirt abalone on the half shell

鹿兒島霜降和牛厚燒 *(16oz)* 鹿兒島和牛ステー
Kagoshima Wagyu thick-cut beef steak

鹿兒島和牛炒飯 鹿兒島和牛やきめし
Kagoshima Wagyu beef fried rice

炒野菜 燒野菜 *Assorted garden vegetables*

龍蝦麵豉湯 伊勢海老みそ汁 *Lobster Miso soup*

精選甜品 デザート *Daily special dessert*

四至六人前 *(For 4-6 persons)*

8,888

*鱈場蟹 *Hokkaido King Crab*
(over 2.5Kg add $15 per gram)

All prices are in HK$ and subject to 10% service charge
鐵板套餐最低消費每人一位
(Min. charge per teppanyaki set dinner per seat)

鐵板燒追加精選
TEPPANYAKI A LA CARTE

兵庫縣播磨生蠔牡蠣 播磨牡蠣 *Kakigoya live oyster (2 pc)*	*108*
北海道長筒尤魚 いか姿燒 *lamb racks*	*108*
北海道帶子 帆立貝 *Hokkaido scallo*	*138*
海虎蝦 車海老 *Live King prawn*	*138*
法國鮮鵝肝 フォアグラ *French goose livers*	*138*
原隻鮮活南非幼鮑魚 南ア活あわび *Live whole baby abalone on half shell*	*148*
原隻鮮活北海道北寄貝 *Whole live Hokkaido sea clam*	*148*
三文魚柳 鮭 *King salmon fillet*	*98*
西京銀鱈魚柳 銀だら *White miso marinated silver cod fillet*	*108*
成田鰻魚柳 鰻 *Narita eel filet*	*138*
甘鯛魚柳 赤甘鯛 *live whole rock lobster*	*138*
原隻活北海道角螺 つぶ貝 *Hokkaido whole live sea whelk*	*328*
原隻活伊勢龍蝦 活伊勢えび *live whole rock lobster*	*498*
原隻鮮活澳洲黑边大鮑魚 豪州活あわび *Live jumbo black skirt abalone on the half shell*	*1,200*

活北海道鱈場蟹 タラバカニ
HOKKAIDO KING CRAB

原隻 4,500起， 半隻 2,250起

Whole approx, 2.5 kg *Half approx,1.25 kg*

(over 2.5 kg add $15 per gram)

All prices are in HK$ and subject to 10% service charge

紐西蘭羊架　ラム *NZ Lamb racks*	*88*
澳州頂級和牛薄燒　和牛うす燒 *Australian thin-cut Wagyu beef steak (6 slices)*	*198*
澳州頂級和牛肉厚燒 ***(8oz)*** 和牛ステーキ *Australian Wagyu thick-cut beef steak*	*450*
鹿兒島霜降和牛厚燒 ***(16oz)*** 鹿兒島和牛ステーキ *Kagoshima Wagyu thick-cut beef steak*	*1,680*
西班牙極上菓飼黑豚豬柳（8 oz）スペイソ黑豚肉 *Iberico nut-fed black pork thick-cut steak*	*368*

另有季節當天日本空降海鮮
（可向店員查詢）
Daily JET-FLOWN Japanese seafood delicacy
（kindly inquire your servers）

All prices are in HK$ and subject to 10% service charge

刺身盛合
SASHIMI PLATTER

特上寿司盛 八點一卷 すし盛り合わせ *Deluxe Sushi Combo*	*368*
梅 六點刺身盛 梅刺身盛り合わせ *Ume sashimi combo*	*588*
竹 活象拔蚌拼五點刺身盛 竹さしみ盛合せ *Take sashimi combo*	*768*
松 活龍蝦拼五點刺身盛 松さしみ盛合せ *Matsu sashimi combo*	*980*

卷物
MAKI ROLLS (6 PCS)

加州卷 米國卷 *California rolls*	*68*
三文魚香芒沙律手卷 鮭とマンゴサラダ巻 *Salmon and mango salad hand rolls*	*88*
火炙三文魚牛油果手卷 火炙鮭アボカド巻 *Seared Salmon and avocado salad hand rolls*	*88*
大蔥特上呑拿魚腩手卷 ねぎとろ巻 *Minced prime toro with leek hand rolls*	*98*
海虎虾天婦羅芝士反卷 車えび天ぷら巻 *King prawn tempura with cheese maki rolls*	*98*
脆炸軟殼蟹牛油果手卷 ソフトシェルクラブマボカドまめのり巻 *Jumbo king prawn tempura with cheese Maki rolls*	*108*
時令水果龍虾沙律手卷 果物の伊勢海老サラダ巻 *Season fruit and lobster salad hand rolls*	*118*

All prices are in HK$ and subject to 10% service charge

	刺身 さしみ Sashimi 每客二件 二切 2 pcs	寿司 すし Sushi 每客二件 二枚 2 pcs
三文魚 さけ Salmon	38	38
甘蝦(兩尾) 甘えび Sweet Prawn (two tails)	30	60
油金魚 はまち Yellow Tail	48	48
蟹籽 かに子 Crab Roes		50
赤貝(每隻) あかか貝 Ark Shells (Each)	58	58(件)
鮮帆立貝(每隻) ほたて貝 Scallops (each)	68	68(件)
島池魚 しまあじ Striped Jack	68	68
牡丹蝦(每尾) ぼたんえび Botan prawn (each)	68	68(件)
黃鰭呑拿魚 まぐろ Yellow Fin Tuna	78	78
三文魚籽 いくら salmon roes		120
金目鯛 きんめだい Golden Snapper	120	120
左口魚薄切 (每份) ひらめうす造り Paper-thin Flounder	148	48
特上呑拿魚腩 とろ Fatty Tuna - Toro	198	198
馬糞海膽 うに Premium Sea Urchin	228	198
池魚（每條） あじ Scad	190	
活北寄貝（原隻）生ほつき貝 surf shells (each)	148	
北海道活角螺(原隻) 生つぶ貝 Hokkaido Live Sea Whelk (each)	338	
活象拔蚌（原隻） 生みる貝 Geoduck clam (each)	328	

炒什菌露筍 アスパラバター焼 Stir-fried assorted mushrooms and asparagus	78
冷稻庭手打烏冬或蒿麥麵 冷し稲庭うどん或冷しそば Chilled Inaniwa udon or soba with traditional dip condiments	78
熱湯稻庭或蒿麥麵（牛肉/野菜） 熱稲庭うどん或そば Beef or vegetable udon or soba in hot consommés	108 / 88
鯛魚奶濃湯野菜稻庭手打烏冬 鯛汁稲庭うどん Vegetable with Inaniwa udon in milky snapper broth	78 / 150
招牌秋田鐵板炒飯 秋田焼めし Akita signature fried rice (2 persons)	118
鐵板野菜鐵板烏冬（牛肉/豚肉） 鐵板揚げうどん Stir-fried vegetable Inaniwa udon	128
鹿兒島和牛鐵板炒飯 鹿兒島和牛やきめし Kagoshima Wagyu beef fried rice (2 persons)	148

All prices are in HK$ and subject to 10% service charge