



### "秋田"二人前套餐 / AKITA

\$638 每位 (per person)

季節沙律 / サラダ / seasonal salad

活伊勢龍蝦 / 活伊勢えび / half live lobster

香煎頂級鵝肝 / フォアグラ / seared goose livers

銀鱈魚柳 / 銀だら / silver cod fillet

澳洲頂級和牛薄燒 / 和牛うす焼 / thin cut Australian wagyu beef

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

炒野菜 / 本日の焼野菜 / fried 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



**"橫濱"二人前套餐 / Yokohama**  
\$788 每位 (per person)

季節沙律 / サラダ / seasonal salad

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

大虎蝦 / 活えび / live king prawn

北海道活帶子 / 帆立貝 / Hokkaido fresh whole scallop on the half shell

香煎頂級鵝肝 / フォアグラ / seared goose livers

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

炒野菜 / 本日の焼野菜 / Stir-fried assorted garden vegetables

大蜆麵豉湯 / はまぐりみそ汁 / Miso soup with bay clams

精選甜品 / デザート / daily special dessert



**"熊本"二人前套餐 / KUMAMOTO**  
\$668 每位 (per person)

季節沙律 / サラダ / seasonal salad

活伊勢龍蝦 / 活伊勢海老 / half live lobster

原隻鮮活鮑魚 / あわび / whole live abalone on half shell

香煎頂級鵝肝 / フォアグラ / seared goose livers

澳洲頂級和牛薄燒 / 和牛うす焼 / thin cut Australian wagyu beef

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

炒野菜 / 本日の焼野菜 / stir-fried 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



### "松板" 四人前套餐 / KOBE

\$988 每位 (per person)

季節沙律 / サラダ / seasonal salad

特上吞拿魚腩刺身 / とろさしみ / fatty tuna sashimi (toro)

活伊勢龍蝦 / 活伊勢海老 / half live lobster

原隻鮮活澳洲黑邊大鮑魚 / あわび  
live jumbo black skirt abalone on half shell

香煎頂級鵝肝 / フォアグラ / seared French goose livers

鹿兒島霜降和牛厚燒 (16oz) / 鹿兒島和牛ステーキ  
Kagoshima wagyu thick-cut steak (16oz)

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

炒野菜 / 本日の焼野菜 / stir-fried 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





## "京都"四人前套餐 / KYOTO

\$750 每位 (per person)

季節沙律 / サラダ / seasonal salad

珍寶大虎蝦 / 車海老 / jumbo king prawn

原隻鮮活澳洲黑邊大鮑魚 / あわび

live jumbo black skirt abalone on half shell

香煎頂級鵝肝 / フォアグラ / seared goose livers

澳洲頂級和牛肉厚燒 (16oz) / 和牛ステーキ

Australian Wagyu thick-cut steak (16oz)

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

炒野菜 / 本日の焼野菜 / fried assorted garden vegetables

大蜆麵豉湯 / はまぐりみそ汁 / Miso soup with bay clams

精選甜品 / デザート / daily special dessert



"築地" 四人前套餐 / GINDACO

\$1488 每位 (per person)

季節沙律 / サラダ / seasonal salad

活北海道鱈場蟹 / タラバカニ / Hokkaido King Crab

活伊勢龍蝦 / 活伊勢海老 / half live lobster

原隻鮮活澳洲黑邊大鮑魚 / あわび  
live jumbo black skirt abalone on half shell

鹿兒島霜降和牛厚焼 (16oz) / 鹿兒島和牛ステーキ  
Kagoshima wagyu thick-cut steak (16oz)

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

炒野菜 / 本日の焼野菜 / stir-fried 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

## 鐵板燒 / TEPPANYAKI / A LA CARTE

|                                                                       |                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 原隻活伊勢龍蝦 / 活伊勢えび<br>live whole rock lobster                            | 498                                                          |
| 原隻活北海道角螺 / つぶ貝<br>Hokkaido whole live sea whelk                       | 328                                                          |
| 原隻鮮活澳洲黑边大鮑魚 / あわび<br>live jumbo black skirt abalone on the half shell | 1200                                                         |
| 銀鱈魚柳 / 銀だら<br>silver cod fillet                                       | 168                                                          |
| 原隻鮮活九孔鮑魚 / あわび<br>live whole baby abalone on half shell               | 148                                                          |
| 三文魚柳 / 鮭<br>king salmon fillet                                        | 128                                                          |
| 海虎蝦 / 車海老<br>live king prawn                                          | 128                                                          |
| 法國鵝肝 / フォアグラ<br>French seared goose livers                            | 128                                                          |
| 北海道長筒尤魚 / いか姿焼<br>Hokkaido jumbo squid                                | 108                                                          |
| 廣島活鮮蠔 / カキ<br>Hiroshima oysters (4 pcs)                               | 108                                                          |
| 羊架 / ラム<br>lamb racks                                                 | 88                                                           |
| 活帶子 / 帆立貝<br>fresh whole scallop on the half shell                    | 78                                                           |
| 活北海道松葉蟹 / ズワイカニ<br>Hokkaido Snow Crab                                 | 688                                                          |
| 活北海道鱈場蟹 / タラバカニ                                                       | 原隻3,000起, 半隻1,500起<br>(Whole approx. 2kg) (Half approx. 1kg) |





|                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 鹿兒島霜降和牛厚焼 (16oz) / 鹿兒島和牛ステーキ<br>Kagoshima wagyu thick-cut steak (16oz)                      | 1680 |
| 澳洲頂級和牛肉厚焼 (8oz) / 和牛ステーキ<br>Australian Wagyu thick-cut steak (8oz)                          | 428  |
| 澳洲頂級和牛薄焼 / 和牛うす焼<br>Australian thin cut Wagyu beef steak (6 pcs)                            | 198  |
| 鹿兒島和牛炒飯 / 鹿兒島和牛やきめし<br>Kagoshima wagyu beef fried rice (2 persons)                          | 168  |
| 招牌秋田炒飯 / 秋田焼めし<br>Akita signature fried rice (2 persons)                                    | 118  |
| 豬骨湯叉焼拉麵或烏冬<br>とんこつスープ ラーメ うどん<br>roasted pork ramen or noodles in hot consommé              | 98   |
| 熱湯稻庭或蕎麥麵 (牛肉 / 野菜)<br>熱稻庭うどん或そば (牛肉 / 野菜)<br>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<br>chilled inaniwa udon or soba with traditional dip condiments  | 78   |
| 炒什菌露筍 / アスパラバター焼<br>stir-fried assorted mushrooms and asparagus                             | 78   |

另有季節每天日本空降海鮮  
(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  
鐵板位最低消費每人一位任何鐵板套餐  
(Min. charge of one teppanyaki set dinner per person for Teppanyaki seats)

## 刺身盛合 Sashimi Platter



|                      |     |
|----------------------|-----|
| “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 |



## 卷物 Maki Rolls ( 6 pcs)

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

| 刺身 / さしみ                       | sashimi         | 寿司 / すし | sushi          |
|--------------------------------|-----------------|---------|----------------|
|                                | 毎客兩件 / 二切       |         | 毎客一件 / 一ヶ      |
|                                | 2 pcs per order |         | 1 pc per order |
| 油金魚 / はまち                      | 48              | 22      |                |
| Yellow tail                    |                 |         |                |
| 三文魚 / さけ                       | 38              | 18      |                |
| Salmon                         |                 |         |                |
| 島池魚 / しまあじ                     | 68              | 26      |                |
| striped jack                   |                 |         |                |
| 池魚 (毎條) / あじ                   | 168             | 28      |                |
| scad                           |                 |         |                |
| 金目鯛 / きんめだい                    | 90              | 42      |                |
| alfonsino                      |                 |         |                |
| 八爪魚 / たこ                       | 38              | 18      |                |
| octopus                        |                 |         |                |
| 黃鳍吞拿魚 / まぐろ                    | 78              | 35      |                |
| yellow fin tuna                |                 |         |                |
| 特上吞拿魚腩 / とろ                    | 200             | 100     |                |
| fatty tuna -toro               |                 |         |                |
| 赤貝 (毎隻) / あかか貝                 | 58              | 58      |                |
| ark shells (each)              |                 |         |                |
| 鮮帆立貝 (毎隻) / ほたて貝               | 68              | 68      |                |
| scallops (each)                |                 |         |                |
| 甘蝦 (毎兩隻) / 甘えび                 | 28              | 28      |                |
| sweet prawns (two pcs)         |                 |         |                |
| 牡丹蝦 (毎隻) / ぼたんえび               | 68              | 68      |                |
| botan prawns (each)            |                 |         |                |
| 左口魚薄切 (毎份) / ひらめうず造り           | 148             | 28      |                |
| flounder                       |                 |         |                |
| 三文魚籽 / いくら                     | 88              | 48      |                |
| salmon roes                    |                 |         |                |
| 日本海膽 / うに                      | 228             | 98      |                |
| sea urchin                     |                 |         |                |
| 鹿児島和牛                          | 288             | 68      |                |
| Kagoshima wagyu beef           |                 |         |                |
| 北海道活角螺(原隻) / 生つぶ貝              | 328             | -       |                |
| Hokkaido live sea whelk (each) |                 |         |                |
| 活北寄貝 (原隻) / 生ほつき貝              | 228             |         |                |
| surf shells (each)             |                 |         |                |
| 活象拔蚌 (原隻) / 生みる貝               | 328             |         |                |
| Geoduck clam (each)            |                 |         |                |
| 蟹籽 / かに子                       | -               | 18      |                |
| crab roes                      |                 |         |                |
| 煮海鰻 / あなこ                      | -               | 32      |                |
| stewed sea eel                 |                 |         |                |
| 特上什錦魚生飯 / 特上ちらし丼               |                 | 280     |                |
| Akita signature Sashimi rice   |                 |         |                |



## 沙律 / サラダ Speciality Salad

- 北海道元貝他三文魚沙律 / 北海道ほたて火炙鮭サラダ 88  
Hokkaido scallop and salmon tartar salad
- 溫室蕃茄田園沙律 / 冷しトマトサラダ 68  
Edo green house tomatoes and vegetable salad
- 富士蘋果蟹籽沙律 / 富士リンゴカニサラダ 68  
Fuji warm house apple and shredded cucumber  
with fresh crab roes
- 溫室野菜薯仔沙律 / 野菜ポテトサラダ 58  
Japanese potatoe salad

## 小碇 Japanese Nibbles

- 味醂魚干 / フグ味干し 68  
sun-dried blow fish jerky
- 七味魚翅 / エイレー 68  
toasted seven spices ray fins
- 紅酒喬頭漬 / ワインらっきょう漬 58  
baby pearl onions pickled in red wine vinaigrette
- 辛子明太子沙律漬 / 辛子マヨネース明太子漬 48  
Spicy prawn rolls with pickled salad
- 螢光迷你魷魚漬 / ほたるいか沖漬 48  
pickled firefly mini squids
- 醬油淮山漬 / ごぼう醬油漬 38  
burdock roots pickled in soy sauce coated with sesame seeds
- 芥辣八爪魚 / たこわさび漬 38  
baby octopus in mustard sauce
- 鮮帆立貝裙邊 / ほたて辺珍味 38  
seasoned and chilled scallop skirts
- 蟹膏豆腐 / かにみそ豆腐 38  
homemade crab roe paste atop silky soy custards
- 黃蘿蔔炮漬 / たくあん漬 28  
traditional barrel pickled yellow carrot slices
- 麵鼓青瓜漬 / もるみそきゅうり漬 28  
pickled cucumbers sticks in miso paste

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

鐵板位最低消費每人一位任何鐵板套餐

(Min. charge of one teppanyaki set dinner per person for Teppanyaki seats)