



M I N A T O

# TAKI 滝

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

## 3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

### DUCK LIVER

フランス産アヒルレバー | 法國鴨肝

### SCALLOP

ホタテ貝 | 帶子

### FISH

旬の魚 | 時令魚

### U.S. PRIME BEEF (100g)

米国産極上ビーフ | 美國特級牛肉

SLICED BEEF OR BEEF TENDERLOIN

薄切りまたはステーキ | 薄燒或厚燒

### VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

### RICE CRISPS IN FISH BROTH

魚だしのスープかけご飯 | 魚湯脆米泡飯

### PICKLES

漬物 | 漬物

OR または 或

### JAPANESE PEPPER WITH WHITEBAIT FRIED RICE

日本産山椒としらすのチャーハン | 山椒銀魚薑粒炒飯

### MISO SOUP & PICKLES

味噌汁と漬物 | 麵豉湯及漬物

### JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$978

PER PERSON 一人前

### UPGRADE TO A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF

A5宮崎牛にアップグレード | 升級至A5宮崎和牛

+\$200

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

# NAMI 濤

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

3-HEAD SOUTH AFRICAN ABALONE

南アフリカ産アワビ(200g) | 南非鮑魚(3頭)

KING PRAWN

車海老 | 大蝦

SEAFOOD

旬の魚介 | 時令海鮮

U.S. PRIME BEEF (100g)

米国产極上ビーフ | 美國特級牛肉

SLICED BEEF OR BEEF TENDERLOIN

薄切りまたはステーキ | 薄燒或厚燒

VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

RICE CRISPS IN FISH BROTH

魚だしのスープかけご飯 | 魚湯脆米泡飯

PICKLES

漬物 | 漬物

OR または 或

JAPANESE PEPPER WITH WHITEBAIT FRIED RICE

日本産山椒としらすのチャーハン | 山椒銀魚薑粒炒飯

MISO SOUP & PICKLES

味噌汁と漬物 | 麵豉湯及漬物

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,198

PER PERSON 一人前

UPGRADE TO A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF

A5宮崎牛にアップグレード | 升級至A5宮崎和牛

+\$200

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

# HAMA 浜

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

LOCAL LOBSTER (1 PIECE)

現地産ロブスター | 本地龍蝦

COD FISH (2 PIECES)

銀鱈 | 銀鱈魚

3-HEAD SOUTH AFRICAN ABALONE (2 PIECES)

南アフリカ産アワビ(200g) | 南非鮑魚(3頭)

U.S. PRIME BEEF (200g)

米国産極上ビーフ | 美國特級牛肉

SLICED BEEF OR BEEF TENDERLOIN

薄切りまたはステーキ | 薄燒或厚燒

VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

RICE CRISPS IN FISH BROTH

魚だしのスープかけご飯 | 魚湯脆米泡飯

PICKLES

漬物 | 漬物

OR または 或

JAPANESE PEPPER WITH WHITEBAIT FRIED RICE

日本産山椒としらすのチャーハン | 山椒銀魚薑粒炒飯

MISO SOUP & PICKLES

味噌汁と漬物 | 麵豉湯及漬物

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$2,808

FOR TWO PERSONS 二人前

UPGRADE TO A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF

A5宮崎牛にアップグレード | 升級至A5宮崎和牛

+\$400

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

# MINATO 港

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

JAPANESE EZO ABALONE (240g)

日本産エゾアワビ | 日本蝦夷鮑

SEA BREAM

甘鯛 | 甘鯛魚

DUCK LIVER

フォアグラ | 法國鴨肝

A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF (200g)

A5宮崎牛にアップグレード | A5宮崎和牛

SLICED BEEF OR BEEF SIRLOIN

薄切りまたはステーキ | 薄燒或厚燒

VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

RICE CRISPS IN FISH BROTH

魚だしのスープかけご飯 | 魚湯脆米泡飯

PICKLES

漬物 | 漬物

OR または 或

JAPANESE PEPPER WITH WHITEBAIT FRIED RICE

日本産山椒としらすのチャーハン | 山椒銀魚薑粒炒飯

MISO SOUP & PICKLES

味噌汁と漬物 | 麵豉湯及漬物

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$2,808

FOR TWO PERSONS 二人前

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

# UME 梅

VEGETARIAN KAISEKI

ベジタリアン懐石料理 | 素菜懐石料理

5 KINDS OF APPETISER

先付五種 | 前菜5款

SALAD

サラダ | 沙律

SOUP

お吸い物 | 清湯

SIMMERED DISH

煮物 | 煮物

VINEGARED DISH

酢の物 | 醋物

8 PIECES OF VEGETARIAN TEMPURA

旬の野菜天ぷら八品 | 時令野菜天婦羅8件

8 PIECES OF VEGETARIAN SUSHI

特選野菜寿司八貫 | 野菜寿司8款

VEGETARIAN TEPPANYAKI

旬の野菜の鉄板焼 | 野菜鐵板燒

INANIWA UDON (COLD/HOT)

稲庭うどん(冷/温) | 稲庭烏冬(冷/熱)

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$788

PER PERSON 一人前

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

# MATSU 松

KAISEKI

季節の懐石料理 | 時令懐石料理

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

3 KINDS OF SASHIMI

旬のお造り三点 | 刺身3款

GRILLED DISH

焼物 | 焼物

SIMMERED DISH

煮物 | 煮物

TEMPURA

天ぷら | 天婦羅

1 PIECE OF LIVE PRAWN, 3 PIECES OF VEGETABLE

活海老一本、旬の野菜天ぷら三品

活蝦1件、時令野菜天婦羅3件

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (100g)

米国産極上牛厚焼き | 美國特級牛肉厚燒

3 PIECES OF SUSHI

旬の鮭三貫 | 壽司3款

SOUP

季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,388

PER PERSON 一人前

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

# MORI 森

KAISEKI

季節の懐石料理 | 時令懐石料理

5 KINDS OF APPETISER

先付五種 | 前菜5款

4 KINDS OF SASHIMI

旬のお造り四点 | 刺身4款

GRILLED DISH

焼物 | 焼物

SIMMERED DISH

煮物 | 煮物

TEMPURA

天ぷら | 天婦羅

1 PIECE OF LIVE PRAWN & SEAFOOD, 3 PIECES OF VEGETABLE

活海老&旬の魚介一品づつ、旬の野菜天ぷら三品

活蝦及時令海鮮各1件、時令野菜天婦羅3件

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

A5 MIYAZAKI WAGYU STEAK (100g)

A5宮崎牛厚焼きステーキ | A5宮崎和牛厚焼

3 PIECES OF SUSHI

旬の鮨三貫 | 壽司3款

SOUP

季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,688

PER PERSON 一人前

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

川  
MINATO

CHEF OMAKASE  
おまかせコース | 廚師發辦

3 KINDS OF APPETISER  
先付三種 | 前菜3款

4 KINDS OF SASHIMI  
旬のお造り四点 | 刺身4款

10 PIECES OF SUSHI  
旬の鮨十貫 | 壽司10款

SOUP  
季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT  
日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,188

PER PERSON 一人前

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

川  
MINATO

CHEF PREMIUM OMAKASE  
特上おまかせコース | 極尚廚師發辦

3 KINDS OF APPETISER  
先付三種 | 前菜3款

5 KINDS OF SASHIMI  
旬のお造り五点 | 刺身5款

HOT DISH OF THE DAY  
本日の温製料理 | 是日和食

6 PIECES OF SUSHI  
旬の鮨六貫 | 壽司6款

CHEF'S RECOMMENDATION  
シェフのお薦め料理 | 廚師推介

SOUP  
季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT  
日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,588

PER PERSON 一人前

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。