

## DAILY SPECIALS

今日のおすすめ | 是日推介

### SMOKED SPANISH MACKEREL

鯖の燻製 | 煙燻鯖魚

\$280  
4 slices

### SLOW-COOKED OCTOPUS

タコの柔らか煮 | 慢煮八爪魚

\$180  
4 slices

### SEA BREAM CURED IN PICKLED CHERRY LEAVES

鯛の桜葉締め | 櫻花葉漬鯛魚

\$180  
5 slices

### THINLY SLICED FATTY TUNA BELLY

トロの薄造り | 金槍魚腩薄切

\$280  
8 slices

### TEPPANYAKI-BRAISED WAGYU BEEF TONGUE

和牛タンの鉄板煮込み | 鉄板燴和牛舌

\$298  
2 pieces

### TEPPANYAKI GRILLED JAPANESE TURBAN SHELL

つぶ貝の鉄板焼き | 鉄板焼日本響螺

\$780

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。

|||  
M I N A T O

SEASONAL MENU 季節限定  
SHABU SHABU (FOR TWO PERSONS)  
涮涮鍋 (二人前)

3 KINDS OF APPETISER

前菜 3 款

4 KINDS OF SASHIMI

刺身 4 款

HOKKAIDO BOSTON BUTT (300g) \$1,188  
北海道豬肩肉 (300g)

OR 或

U.S. DOUBLE GOLD RIBEYE (400g) \$1,288  
美國牛肉眼 (400g)

OR 或

A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF (240g) \$1,288  
A5 宮崎和牛肉眼 (240g)

VEGETABLES

季節野菜

SANUKI UDON

讚岐烏冬

JAPANESE FRUIT

日本時令水果

ADD-ONS 追加

HOKKAIDO BOSTON BUTT (150g) \$288  
北海道豬肩肉 (150g)

U.S. DOUBLE GOLD RIBEYE (200g) \$378  
美國牛肉眼 (200g)

A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF (120g) \$378  
A5 宮崎和牛肉眼 (120g)