

温野菜の自信作

<p>和牛だし Wagyu Beef Soup</p> <p>和牛と野菜の旨み 野菜の和牛だし 以日本産及和牛煮成、 味濃潤郁而口感豐富。</p>  <p>\$29 每位 Per Person</p>	<p>秘伝 月見すきしやぶ 秘傳月見壽喜湯 Suki-Shabu Soup</p> <p>玉子に甘辛の お肉を絡めて 秘傳壽喜鍋風味！ 人氣 No.1 2019年香港區銷量 Top Selling Soup of Hong Kong in 2019</p>  <p>追加鮮雞蛋 Extra Fresh Egg \$8/隻pc</p>	<p>手火山式本枯節の 極みだし Bonito Soup</p> <p>てびやましきほんかればし</p> <p>鮭の旨みと香味を 一滴一滴丁寧に抽出 以江戸時代傳統製法（手火山式） 煙燻鮭魚，一點一滴帶來 「本枯節」的味道。</p> 
<p>根昆布だし Hokkaido Seaweed Soup</p> <p>北海道昆布湯</p> <p>北海道の恵み 北海道名物，建議配柑橘醋與 胡麻醬享用。</p>  <p>\$19 每位 Per Person</p>	<p>11種の薬膳 香鍋だし 藥膳湯 Assorted Herbal Soup</p> <p>カラダの中から、 じんわり温まる 重新調配的湯底，加入性質溫和的 百合、南北杏、沙參及玉竹等 藥膳，更滋補！</p>  <p>配料升級！</p>	<p>蒙古炎鍋だし Mongolian Spicy Soup</p> <p>ストレス発散、 新陳代謝Up 藥膳湯底加入唐辛子及花椒， 是足以令舌頭也麻痺的辣度！</p> 

特選鍋

<p>完熟トマトだし 完熟番茄湯 Tomato Soup</p> <p>熟成番茄味道 軟酸甜濃郁，配上 香草帶來超Fresh滋味！</p>  <p>\$29 每位 Per Person</p>	<p>ピリ辛レモンだし 辛辣檸檬湯 Spicy Lemon Soup</p> <p>清香微辣並散發著淡淡 檸檬香氣，為你帶來 雙重享受！</p>  <p>\$29 每位 Per Person</p>	<p>有機大豆の豆乳だし 有機豆乳湯 Organic Soy Milk Soup</p> <p>豆味濃郁，口感幼滑。 女士至愛，建議配柑橘醋享用。</p>  <p>\$39 每位 Per Person</p>	<p>コラーゲンゆず塩だし 骨膠原柚子鹽湯 Salty Yuzu Soup with Collagen</p> <p>散發日本柚子的芳香， 滿載骨膠原的美肌湯底。</p>  <p>\$39 每位 Per Person</p>	<p>トリュフだし 黑松露湯 Black Truffle Soup</p> <p>採用獨特調製的珍貴 黑松露湯，每一口都帶有 濃郁松露香氣。</p>  <p>\$39 每位 Per Person</p>
---	--	---	---	--

SAFEgg 本店提供之鮮雞蛋均經國際認可之巴斯德程序處理，安全衛生，可安心享用！ Pasteurized eggs served in our restaurant are internationally recognized and safe!

温野菜自慢の4種類のたれ 引以為傲的四種醬汁 Our Signature ON-YASAI Sauce

<p>オニオン ごまだれ 洋葱胡麻醬 Onion and Sesame Sauce</p>  <p>期間限定 Limited time only</p>	<p>黒にんにくの 辛口ソース 黑蒜辣醬油 Spicy Black Garlic Sauce</p>  <p>期間限定 Limited time only</p>	<p>特製ポン酢 柚子醋 Ponzu</p> 	<p>絶品フォアグラ ごまだれ 胡麻醬 Sesame Sauce</p> 
--	---	---	---

• 当店でサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております。商品写真は一定条件下撮影したのになります。写真の商品は一外観を写したものであり、ご不明な点などございましたら、お気軽に店員にお声がけ下さいませ。
• 另收加一服務費。所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，如對產品有任何查詢，歡迎與店員聯絡。
Subject to 10% Service Charge. Photos of products are taken under certain conditions and reveal only the general appearance. Should there be any questions, please ask our staff for assistance.

最後まで楽しく味わえる
温野菜自慢のメをどうぞ

*建議於用餐最後才享用 Recommend to enjoy towards the end of the meal

温野菜食事提案

Rice/Noodle Recommendations

アワビ海鮮リゾット

鮑魚海鮮雜炊
Abalone Seafood Risotto

Recipe 1



配合湯底
Complementary
Soup



鮭魚湯
Bonito Soup

トッピング

配料 Ingredients

+\$68/每位
Per Person



飯
Rice

+



鮑魚及帶子
Abalone, Scallop

+



葱
Spring Onion

+



紫菜
Seaweed

きのこリゾット

野菌雜炊
Assorted Mushroom Risotto

Recipe 2



配合湯底
Complementary
Soup



鮭魚湯
Bonito Soup

トッピング

配料 Ingredients

+\$38/每位
Per Person



飯
Rice

+



野菌
Assorted
Mushroom

+



米通
Ochazuke Arare
Rice Cracker

+



鮮雞蛋
Fresh Egg

+



葱
Spring Onion

+



紫菜
Seaweed

玉子リゾット

玉子雜炊
Egg Risotto

Recipe 3



配合湯底
Complementary
Soup



北海道昆布湯
Hokkaido
Seaweed Soup

トッピング

配料 Ingredients

+\$28/每位
Per Person



飯
Rice

+



鮮雞蛋
Fresh Egg

+



葱
Spring Onion

+



紫菜
Seaweed

トマトチーズリゾット

番茄芝士雜炊
Tomato Cheese Risotto

Recipe 4



配合湯底
Complementary
Soup



完熟番茄湯
Tomato Soup

トッピング

配料 Ingredients

+\$28/每位
Per Person



飯
Rice

+



黑椒粉
Black Pepper Powder

+



芝士粉
Cheese Powder

豆乳チーズリゾット

豆乳芝士雜炊
Soy Milk Cheese Risotto

Recipe 5



配合湯底
Complementary
Soup



有機豆乳湯
Organic Soy
Milk Soup

トッピング

配料 Ingredients

+\$28/每位
Per Person



飯
Rice

+



鮮雞蛋
Fresh Egg

+



黑椒粉
Black Pepper
Powder

+



芝士粉
Cheese Powder



雜炊教學
Risotto DIY

飯類
Rice/Noodle
麵類
飯物

ごはん

白飯
Steamed Rice



\$10

うどん

烏冬
Udon



\$16

中華麵

中華麵
Chinese Noodles



\$18

そば

蕎麥麵
Soba (Buck Wheat)



\$18

きしめん

寬條麵
Flat Udon Noodles



\$18

• 当店でサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております。商品写真は一定条件の下撮影したのものになります。写真の商品は一外観を写したものであり、ご不明な点などございましたら、お気軽に店員にお声がけ下さいませ。
• 另收加一服務費。所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，如對產品有任何查詢，歡迎與店員聯絡。
Subject to 10% Service Charge. Photos of products are taken under certain conditions and reveal only the general appearance. Should there be any questions. Please ask our staff for assistance.