



日本涮涮鍋專門店



メニュー
Grand Menu

人の絆そして温もり

湯気の向こうに温かな笑顔を撮りたい

体に嬉しい野の野菜

心と体に健やかなよろこびを届けたい

日本の菜 おかず

食卓いっぱいの旬を並べたい

そんな想いの詰まったお店



仕入れ状況により提供できる食べ物の種類/産地が異なります。当店では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

・可供應之食材種類/産地或因供應情況而變動・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

The types of ingredients / origins may vary due to the season. 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.

人氣おすすめ
人氣推介 Recommendations



- ① 野菜
6品盛り合わせ
日本野菜六品盛合 (毎日轉換)
Assorted Japanese
Vegetables (6 types)
(Daily Recommendations) \$128

- ② 長崎黒毛和牛
サーロイン
長崎黒毛和牛西冷
Nagasaki Black Wagyu Sirloin
全份 \$229
半份 \$124.5

- ③ 長崎黒毛和牛
リブアイ
長崎黒毛和牛肉眼
Nagasaki Black Wagyu Rib Eye
全份 \$229
半份 \$124.5

- ④ 温野菜鍋
温野菜鍋
On-Yasai Shabu Shabu
* \$49以下のだしに無料変更
配正價\$49或以下湯底
served with a soup base
(regular price \$49 or below) \$68

- ⑤ 豊かな盛合せ
豊之盛合
Meat Platter (A) \$599

圖片顯示為全份，只供參考。The photos demonstrate a full portion size of the dish for reference only.

① イカつくね串

墨魚滑棒棒
Minced Cuttlefish Lollipop

\$68



② 爽やかゆず
レモンだし

清新柚子檸檬湯
Yuzu and Lemon Soup

\$68

③ きのことボックス

野菌寶石盒
Assorted Mushrooms
Platter

\$88

④ 鹿児島産
茶美豚肩ロース

鹿児島茶美豚梅肉
Kagoshima
Chamiton Pork Collar

\$68

⑤ 鹿児島産
鶏もも肉

鹿児島鶏腿肉
Kagoshima Chicken Thigh

\$55

⑥ 海の幸盛合せ

海幸盛合
Seafood Platter

\$248



おだし
湯底 Soup

溫野菜の自信作

爽やかゆず レモンだし

清新柚子檸檬湯
Yuzu and Lemon Soup



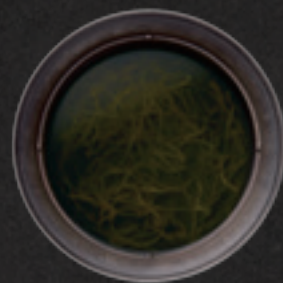
爽やかで酸味のあるオレンジ、グレープフルーツとレモンで、瞬時に食欲を促す!

以微酸的柚子及清香的檸檬入饌，立即啟動你的味蕾。

每位 \$68
Per Person

根昆布だし

北海道昆布湯
Hokkaido Seaweed Soup



北海道の恵み

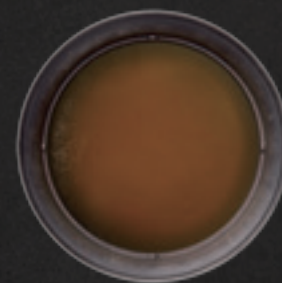
北海道名物・建議配柚子醋與胡麻醬享用。



每位 \$19
Per Person

和牛だし

和牛湯
Wagyu Beef Soup



牛テールと香味野菜の和牛だし

以日本蔬菜及和牛熬煮而成，味道濃郁，口感豐富。

每位 \$29
Per Person

2022年香港區總銷量 No.1
Top Selling Soup of Hong Kong in 2022

秘伝 月見すきしゃぶ

秘傳月見壽喜湯
Suki-Shabu Soup



玉子に甘辛のお肉を絡めて

秘傳壽喜鍋風味！

人氣

每位 \$29
Per Person
包括鮮雞蛋 (1隻)
Including Fresh Egg (1 pc)

てびやましきほんかれぶし 手火山式本枯節 の極みだし

鰹魚湯
Bonito Soup



鰹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)
煙燻鰹魚，一點一滴帶來
「本枯節」的味道。

每位 \$29
Per Person

11種の 薬膳香鍋だし

藥膳湯
Assorted Herbal Soup



カラダの中から、じんわり温まる

加入性質溫和的百合、南北杏、
沙參及玉竹等藥膳，更滋補！

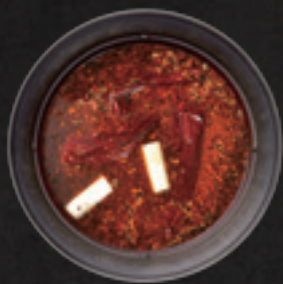
每位 \$39
Per Person

追加鮮雞蛋 + \$8 隻
Extra Fresh Egg + \$8 pc



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!

特選鍋



蒙古炎鍋だし

蒙古炎湯
Mongolian Spicy Soup

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！

\$39

每位
Per Person



完熟トマトだし

完熟番茄湯
Tomato Soup

甘味とほのかな酸味。
バジルを加えてさっぱりと！

熟成番茄味道較酸甜濃郁，
配上香草帶來超Fresh滋味！

\$29

每位
Per Person



コラーゲンゆず塩だし

骨膠原柚子鹽湯
Salty Yuzu Soup with Collagen

ゆずの香り広がる

散發日本柚子的芳香，
滿載骨膠原的美肌湯底。

\$49

每位
Per Person

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

特製ポン酢

柚子醋
Ponzu



絶品フォアグラごまだれ

胡麻醬
Sesame Sauce



オニオンごまだれ

洋葱胡麻醬
Onion and Sesame Sauce



期間
限定
Limited time
only

黒にんにくの辛口ソース

黑蒜辣醬油 
Spicy Black Garlic Sauce



期間
限定
Limited time
only

前菜
前菜 Appetizers

前菜 Appetizers



**ポン酢
クラゲサラダ**

柚子醋海蜇沙律
Jellyfish Salad with Ponzu

\$79



**エビととび子の
アボカドサラダ**

大蝦牛油果蟹籽沙律
Prawn, Avocado and
Crab Roe Salad

\$79



**アボカド
半熟たまご**

牛油果溏心蛋
Soft Boiled Egg and Avocado

\$59



キムチチーズ

泡菜芝士
Kimchi Cheese

\$34

赤ピーマン、黄ピーマン、
キャベツ、きゅうり、ミニトマト
紅椒、黃椒、椰菜、青瓜、車厘茄
Red Bell Pepper, Yellow Bell Pepper,
Cabbage, Cucumber, Cherry Tomato



**日本野菜スティック
りんご味噌ソース**

日本野菜棒 配蘋果味噌醬
Assorter Vegetables Sticks
with Apple Miso Sauce

\$55



塩枝豆

鹽枝豆
Edamame [Salted Green Soybeans]



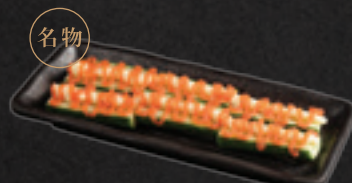
\$25



じゃがから

鹽辛薯仔 (伴魷魚沙律醬)
Potato with Salted and Fermented
Squid Guts, Mayonnaise & Butter

\$29



**きゅうり
明太マヨのせ**

明太子青瓜
Mentaiko Mixed with
Mayonnaise on Cucumber

\$34

りんご酢のポン酢に変更可能
可轉配柑橘蘋果醋
Can be changed to Ponzu and Apple Vinegar Dressing



塩キャベツ

鹽醬麻香椰菜
Salted Cabbage Salad



\$39

おすすめ一品料理

一品料理 Recommendation



牛肉の生姜焼き丼

生薑燒牛肉飯
Grilled Ginger Beef Rice

デンマーク産豚肩ロース
に変更可能
可轉配丹麥豚梅肉
can be changed to Danish Pork Collar

\$68



肉類
肉類 Meat

New



米國產 SRF 極黑和牛三角バラ

美國SRF 極黑和牛三角牛小排
US SRF Chuck Short Rib

全份 Full Portion \$169
半份 Half Portion \$94.5



長崎黒毛和牛 サーロイン

長崎黒毛和牛西冷
Nagasaki Black Wagyu Sirloin

全份 Full Portion \$229
半份 Half Portion \$124.5



長崎黒毛和牛 リブアイ

長崎黒毛和牛肉眼
Nagasaki Black Wagyu Rib Eye

全份 Full Portion \$229
半份 Half Portion \$124.5



日本産 黒毛和牛 牛肩ロース

日本産黒毛和牛肩脊肉
Japanese Black Wagyu Chuck Roll

全份 Full Portion \$209
半份 Half Portion \$114.5



AUS産 M9 和牛 牛肩ロース

澳洲M9和牛肩脊肉
Australian M9 Wagyu Chuck Roll

全份 Full Portion \$159
半份 Half Portion \$89.5

New



米國產 ショートリブ

美國牛小排
US Short Rib

\$92



米國產 チャック カルビ

美國牛肋肉
US Chuck Short Rib

\$82



米國產 牛肩ロース

美國牛頸脊
US Chuck Flap

\$72



米國產 トモバラ

美國牛胸腹肉
US Short Plate

\$62



鹿児島産 鶏もも肉

鹿児島雞腿肉
Kagoshima Chicken Thigh

\$55

圖片顯示為全份，只供參考。The photos demonstrate a full portion size of the dish for reference only.



熊本火の本豚
豚カルビ

熊本火之國豚腩肉
Hinomoto-buta Pork Belly

\$68



熊本火の本豚
豚ロース

熊本火之國豚肉眼
Hinomoto-buta Pork Loin

\$68



鹿児島産
茶美豚肩ロース

鹿児島茶美豚梅肉
Kagoshima
Chamiton Pork Collar

\$68



鶏もも肉

雞腿肉
Chicken Thigh

\$45



デンマーク産
豚カルビ

丹麥豚腩肉
Danish Pork Belly

\$45



デンマーク産
豚ロース

丹麥豚肉眼
Danish Pork Loin

\$45



デンマーク産
豚肩ロース

丹麥豚梅肉
Danish Pork Collar

\$45

おすすめの食べ方

建議食法 Recommendations



*もちしゃぶと調理してから、
お召し上がりください
與年糕片煮熟伴吃
Cook with Mochi Slice, enjoy!



*とろりんチーズもちと
調理してから、
お召し上がりください
與芝士片煮熟伴吃
Cook with Cheese Slice, enjoy!

お肉の盛合せ

肉之盛合 Meat Platter



1

① 山の幸盛合せ New

\$269

山幸盛合 Meat Platter (B)

米国産ショートリブ、米国産牛肩ロース、
鹿児島産茶美豚肩ロース、鶏もも肉、本日の野菜

美國牛小排、美國牛頸脊、鹿兒島茶美豚梅肉、雞腿肉、是日野菜
US Short Rib, US Chuck Flap, Kagoshima Chamiton Pork Collar,
Chicken Thigh, Vegetables of The Day



2

② 豊かな盛合せ New

\$599

豊之盛合 Meat Platter (A)

日本産 黒毛和牛牛肩ロース、AUS産 M9 和牛牛肩ロース、
米国産SRF極黒和牛三角バラ、熊本火の本豚 豚ロース、本日の野菜

日本産黒毛和牛肩脊肉、澳洲M9和牛肩脊肉、
美國SRF 極黒和牛 三角牛小排、熊本火之國豚肉眼、是日野菜
Japanese Black Wagyu Chuck Roll, Australian M9 Wagyu Chuck Roll,
US SRF Chuck Short Rib, Hinomoto-buta Pork Loin, Vegetables of The Day

野菜

野菜 Vegetables

想いがつまった

産地直送野菜

しゃぶしゃぶに合う野菜を求めて、
農家さんと直接話し合って生まれた野菜。
お店には、熱い想いが届いています。



New



きのこボックス

野菌寶石盒
Assorted Mushroom Platter

白えのき、大ぶりしめじ、
香る完熟舞茸、しいたけ
金菇、舞茸菇、本菇、蠔菇
Golden Enoki Mushroom,
Big Shimeji Mushroom,
Maitake Mushroom,
Oyster Mushroom

\$88

New



日替わり～
毎日轉換 Daily Recommendations

野菜6品 盛り合わせ

日本野菜六品盛合
Assorted Japanese
Vegetables (6 types)

\$128

New



しゃぶしゃぶ大根

白蘿蔔
Radish

熊本/長崎/
山口/青森/
北海道

全份 \$27
Full Portion

半份 \$15.5
Half Portion

推介



わさび菜

山葵菜
Wasabi Greens

長野

\$39

推介



*鶏つみれと一緒に
建議與免治雞肉伴吃
Enjoy with Minced Chicken

溫野菜名物!

レタス

生菜
Lettuce

長野/
福岡/大分

全份 \$39
Full Portion

半份 \$21.5
Half Portion

名物



インカのめざめ

薯仔
Inca Potato

青森/北海道

\$27



ハウレンソウ

波菜
Spinach

岩手/静岡

\$37



はりはり水菜

水菜
Potherb Mustard (Mizuna)

福岡

\$37



甘シャキ味えのき

啡金菇
Brown Enoki
Mushroom

福岡

全份 \$39
Full Portion

半份 \$21.5
Half Portion

ゴーヤ

苦瓜
Bitter Melon

沖縄

全份 \$39
Full Portion

半份 \$21.5
Half Portion

春菊

春菊
Garland
Chrysanthemum

福岡/熊本

全份 \$45
Full Portion

半份 \$24.5
Half Portion

小松菜

小松菜
Komatsuna

埼玉

\$42

白えのき

金菇
Golden Enoki
Mushroom

福岡/長崎

全份 \$32
Full Portion

半份 \$18
Half Portion

甘〜いキャベツ

椰菜
Cabbage

熊本/
鹿児島/福岡

全份 \$32
Full Portion

半份 \$18
Half Portion

尚有更多時令野菜・詳情請參閱電子餐牌或向店員查詢。圖片顯示為全份，只供參考。
For more seasonal vegetables, please refer to our e-menu or ask our staff. The photos demonstrate a full portion size of the dish for reference only.

季節をお客様に
味わっていただくために、
世界各地

の新鮮な野菜を仕入れております。



New



溫野菜鍋

溫野菜鍋
On-Yasai Shabu Shabu

* \$49以下のだしに無料変更
配正價\$49或以下湯底
served with a soup base
(regular price \$49 or below)

\$68

名物



野菜五種盛り

野菜五品盛合
Assorted Vegetables [5 types]

\$62

New



トウガン

節瓜
Hairy Gourd

New



みつ豆

蜜豆
Garden Pea



ちんげん菜

小唐菜
Young Cabbage



トマト

番茄
Tomato

アキノノゲシ

油麥菜
Indian Lettuce

れんこん

蓮藕
Lotus Root

オクラ

秋葵
Okra

紅芯大根

紅心蘿蔔
Watermelon Radish

黒キクラゲ

黑木耳
Black Fungus

かぼちゃ

青皮南瓜
Pumpkin

ヤングコーン

珍珠筍
Baby Corn

本しめじ

松本茸
Hon Shimeji Mushroom

やわらか

トロ白菜

旺菜
Chinese Cabbage

若獲りカイラン

芥蘭苗
Baby Chinese
Broccoli

しいたけ

蠔菇
Oyster Mushroom

\$25

\$28

\$25

\$25

\$25

\$25

\$28

\$28

\$25

\$25

\$26

\$41

\$31

\$31

\$28



鍋肴

鍋肴 Pot Dishes

*豚肉と一緒に
建議與豬肉煮熟伴吃
Cook with Pork, enjoy!



とろりん
チーズもち
芝士片
Cheese Slice

\$26

*牛肉と一緒に
建議與牛肉煮熟伴吃
Cook with Beef, enjoy!



もちしゃぶ
年糕片
Mochi Slice



\$24

New



豆腐
豆腐
Bean Curd



\$22

New



信田卷
信田魚糕
Assorted Vegetables
Fish Cake

\$29

New



鶏つくねの
湯葉巻き
雞肉腐皮餅
Fried Chicken and
Bean Curd Sheet

\$34

New



カニ風味高野豆腐
蟹味高野豆腐
Koya Bean Curd with
Crab Flavor

4件
4 pcs \$38

2件
2 pcs \$21

New



イカつくね串
墨魚滑棒棒
Minced Cuttlefish Lollipop

\$68



カニかま
頂級仿蟹柳
Premium Imitation Crabstick

\$29



豚肉餃子
豚肉餃子
Steamed Pork Dumpling

\$32



牛豚合挽きつくね
牛肉貢丸
Beef and
Pork Ball

4件
4 pcs \$38

2件
2 pcs \$21

チーズたっぷり
ソーセージ (3本)

濃厚芝士腸 (3條)
Extra Cheese Sausage
(3 pcs)

\$24

もち巾着 (2個)

年糕福袋 (2件)
Bean Curd with Mochi
(2 pcs)



\$29



わさび味の肉団子

芥辣豚肉丸
Wasabi Flavored Meatball

\$29



いなり餃子

腐皮餃子
Bean Curd
Sheet Dumpling

4件 \$38
4 pcs

2件 \$21
2 pcs



キノガサタケ

竹筴
Bamboo Fungus

全份 \$38
Full Portion

半份 \$21
Half Portion

鶏つみれ

免治雞肉
Minced Chicken



カレー鶏つみれ

咖喱免治雞肉
Curry Minced Chicken

\$32

油揚げ (4個)

豆卜 (4件)
Bean Curd Puff (4 pcs)

全份 \$24
Full Portion

黒糸コンニャク (3玉)

黒芋絲 (3件)
Black Shirataki (3 pcs)

全份 \$29
Full Portion

イカツみれ

墨魚滑
Minced Cuttlefish

全份 \$45
Full Portion

半份 \$24.5
Half Portion

葛切り

葛絲
Potato Starch Noodles

全份 \$22
Full Portion

イカ墨入り

イカ団子 (4個)

墨汁墨魚丸 (4粒)
Cuttlefish Ball with
Squid Ink (4 pcs)

\$26

チーちく

芝士燒魚卷
Cheese &
Fish Bamboo Roll

4件 \$34
4 pcs

2件 \$19
2 pcs

おとうふかまぼこ

炸豆腐魚球
Fried Bean
Curd and Fish
Cake

4件 \$38
4 pcs

2件 \$21
2 pcs

揚げ豆乳もち

炸豆乳餅
Fried Soy
Milk Cake

4件 \$38
4 pcs

2件 \$21
2 pcs

えびつみれ

蝦滑
Minced Shrimp

全份 \$45
Full Portion

半份 \$24.5
Half Portion

麻辣鶏つみれ

麻辣免治雞肉
Spicy Minced Chicken

\$32

おすすめの食べ方

建議食法 Recommendations

*調理してから、
レタスと一緒に召し上が
りください

煮熟後與生菜伴吃
Cook with Pork, enjoy!



鶏つみれ

軟骨のコリコリとした食感が大人気。
だしがよく染み込んだら食べごろです。



受愛戴10年以上の名物!

鶏つみれ

免治雞肉
Minced Chicken

\$32

海の幸

海鮮 Seafood

海の幸盛合せ

\$248

海幸盛合 Seafood Platter

ブラックタイガー、ホタテ、
ハマグリ、広島カキ、アワビ

虎蝦、帶子、白蜆、廣島蠔、鮑魚

Tiger Prawn, Scallop, White Clam,
Hiroshima Oyster, Abalone



ナマコのくちこ (約80g)

珊瑚蚌 (約80g)

Coral Mussels

(approx. 80g)

全份
Full Portion \$88

半份
Half Portion \$46

ハマグリ (約10個)

白蜆 (約10粒)

White Clam (approx. 10 pcs)

\$49

ブラックタイガー

虎蝦

Tiger Prawn

4件
4 pcs \$49

2件
2 pcs \$26.5

広島カキ (3個)

廣島蠔 (3隻)

Hiroshima Oyster (3 pcs)

\$49

ホタテ (2個)

帶子 (2隻)

Scallop (2 pcs)

\$62

アワビ (2個)

鮑魚 (2隻)

Abalone (2 pcs)

數量
限定

\$72

圖片顯示為全份，只供參考。The photos demonstrate a full portion size of the dish for reference only.

OMN!PORK

新豬肉!

Omnipork 純植物肉：
Omnipork Plant-based Meat:

膽固醇 0 毫克*
Contains 0mg cholesterol*

卡路里 ↓ 65%**
Calories 65% lower**

低脂*
Low fats*

Omnipork 膳良豬獨有的純素蛋白質配方主要來自豌豆、非基改大豆、冬菇和米，提供人體所需的優質氨基酸。更重要是它含零膽固醇、無添加抗生素、無添加激素、零殘忍，與真正豬肉相比，其飽和脂肪遠低70%，熱量低65%，卻能同時提供更多膳食纖維、333%鈣質和53%鐵質*。

Through a proprietary blend of plant protein from pea, non-GMO soy, shiitake mushroom & rice, the superfood Omnipork offers high-quality complete vegan protein with all the essential amino acids that our body needs to function effectively. It is completely plant based. It is also cholesterol-free, antibiotic-free, hormone-free, cruelty-free, and is much lower in saturated fat and calories than real pork, while offering much higher fiber, calcium and iron.

本食品/菜式採用 Omnipork 膳良豬取代傳統豬肉
Omnipork (plant-based meat) is used to replace regular pork.

*每100克膳良豬含0毫克膽固醇及2.7克脂肪。 **與一般未經烹調的豬肉碎（瘦肉佔84%）*相比，膳良豬的熱量低65%。（*參考資料：美國農業部營養資料庫）

*Each 100g of Omnipork contains 0mg cholesterol and 4.4g dietary fiber. **Compared with uncooked regular ground pork (84% lean) #, the calorie content of Omnipork are 65% lower. (*Reference: USDA National Nutrient Database for Standard Reference Omnipork)



Green Monday 以多元化企業模式去推動素食及減少肉類消耗，藉以抗衡氣候變化，並於2018年針對全球消耗量最大的肉類——豬肉，公佈首個功能全面的植物為本替代品 Omnipork 膳良豬。

Green Monday 創辦人楊大偉獲世界經濟論壇的姊妹機構施瓦布社會企業家基金會選為2018年度社會企業家



Green Monday
おすすめ 推介 Recommendation

野菜盛り合わせ

香菇免治膳良猪野菜盛合
Minced Omnipork with Mushroom and
Assorted Vegetables [5 types]

\$82



ベジタリアン ランチョンミート、
きのこベジ豚つまれ、ゴーヤ、
甘〜いキャベツ、
甘シャキ味えのき、
春菊、黒キクラゲ

新餐肉、香菇免治膳良猪、
苦瓜、椰菜、啡金菇、
春菊、黒木耳
Omnipork Luncheon, Minced Omnipork
with Mushroom, Bitter Melon, Cabbage,
Brown Enoki Mushroom, Garland
Chrysanthemum, Black Fungus

ベジタリアン ランチョンミート

新餐肉
Omnipork Luncheon

\$36

きのこベジ 豚つまれ

香菇免治膳良猪
Minced Omnipork with
Mushroom

\$39

黒トリュフ ベジ豚つまれ

黒松露免治膳良猪
Minced Omnipork with
Black Truffle

\$45

ベジ餃子

膳良猪餃子
Omnipork Dumplings

\$32



飯/麵

飯/麵 Rice / Noodle

お鍋のメ

溫野菜食事提案
Rice/ Noodle Recommendations

日本米

珍珠飯
Pearl Rice

\$10

中華麵

中華麵
Chinese Noodles

\$18

うどん

烏冬
Udon

\$16

そば

蕎麥麵
Soba [Buck Wheat]

\$18

きしめん

寬條麵
Flat Udon Noodles

\$18



雜炊教學
Risotto DIY

食 1 譜
Recipe

トリュフかに味噌雑炊

黑松露蟹膏雜炊
Crab Paste and
Black Truffle Risotto

每位 \$38
Per Person



配合湯底
Complementary Soup



鰹魚湯
Bonito Soup

トッピング 配料 Ingredients



鮮雞蛋
Fresh Egg



珍珠飯
Pearl Rice



黑松露、蟹膏、葱、紫菜
Black Truffle, Crab Paste, Spring Onion, Seaweed

食 2 譜
Recipe

和牛雜炊

和牛雜炊
Wagyu Risotto

每位 \$38
Per Person



配合湯底
Complementary Soup



鰹魚湯
Bonito Soup

トッピング 配料 Ingredients



珍珠飯 Pearl Rice



紫菜、葱及和牛
Seaweed, Spring Onion & Wagyu

*建議用餐最後享用 Recommend to enjoy towards the end of the meal



海鮮アワビ雑炊

鮑魚海鮮雜炊
Abalone Seafood Risotto

每位 \$68
Per Person



配合湯底
Complementary Soup



鰹魚湯
Bonito Soup

トッピング 配料 Ingredients



珍珠飯 Pearl Rice



紫菜、葱、鮑魚及帶子
Seaweed, Spring Onion, Abalone & Scallop



玉子雜炊

玉子雜炊
Egg Risotto

每位 \$28
Per Person



配合湯底
Complementary Soup



北海道昆布湯
Hokkaido Seaweed
Soup

トッピング 配料 Ingredients



珍珠飯 Pearl Rice



紫菜、葱、鮮雞蛋
Seaweed, Spring Onion, Fresh Egg

食 5 譜
Recipe

きのこ雑炊

野菌雑炊
Assorted Mushrooms
Risotto

每位 \$38
Per Person

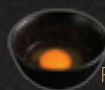


配合湯底
Complementary Soup



鰹魚湯
Bonito Soup

トッピング 配料 Ingredients



鮮雞蛋
Fresh Egg



珍珠飯
Pearl Rice



野菌、米通、葱、紫菜
Assorted Mushrooms, Ochazuke Arare Rice
Cracker, Spring Onion, Seaweed

食 6 譜
Recipe

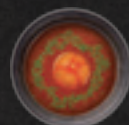
チーズ雑炊

芝士雜炊
Cheese Risotto

每位 \$28
Per Person



配合湯底
Complementary Soup



完熟番茄湯
Tomato Soup

トッピング 配料 Ingredients



珍珠飯 Pearl Rice



黑椒粉、芝士粉
Black Pepper Powder, Cheese Powder



ドリンク/デザート

飲品/甜品 Drinks / Desserts

スペシャルホットドリンク

特色熱飲 Special Hot Drink



桂花ウーロン茶

桂花烏龍茶
Osmanthus Oolong Tea

\$22



ローズ ジャスミンティー

玫瑰茉莉花茶
Rose Jasmine Tea

\$22

ノンアルコール

非酒精飲料 Non-Alcoholic Drink

New



溫野菜デライト

溫野菜特飲 (芒果活乳酸梳打)
ON-YASAI Delight (Mango Calpis Soda)

\$30

New



幻の出会い

夢幻邂逅 (水蜜桃茉莉梳打)
Dream Encounter
(Peach and Jasmine Tea Soda)

\$28

New



花の夢

花之夢 (熱情果茉莉花茶)
Floral Dreams
(Passion Fruit Jasmine Tea)

\$26



ピンクスノー

粉雪 (士多啤梨荔枝梳打)
Pink Snow
(Strawberry and Lychee Soda)

\$26



プラムライムソーダ

梅子青檸梳打
Plum Lime Soda

\$28

コカ・コーラ

可口可樂
Coca Cola

\$14

ソーダ

梳打水
Soda Water

\$14

カルピスソーダ

活乳酸梳打
Calpis Soda

\$20

オレンジジュース

橙汁
Orange Juice

\$14

コーヒー

咖啡
Coffee

凍
Iced \$17

熱
Hot \$15

コカ・コーラ ゼロ

無糖可樂
Coke Zero

\$14

ジンジャーエール

薑味汽水
Ginger Ale

\$14

白桃カルピスソーダ

白桃活乳酸梳打
Peach Calpis Soda

\$24

ゆず蜜ドリンク

柚子蜜
Yuzu Marmalade

凍
Iced \$14

熱
Hot \$12

Sprite

雪碧
Sprite

\$14

ラムネ

波子汽水
Ramune

\$28

林檎王国のゴールド 果汁100%

林檎王國青森蘋果汁
Apple Juice

\$24

ジャスミン緑茶

茉莉綠茶
Jasmine Green Tea

凍
Iced \$14

熱
Hot \$12

アルコール

酒精飲料 Alcoholic Drinks



サッポロ生ビール

Sapporo 生啤
Sapporo Draft Beer

\$40
330ml

\$48
500ml

ハイボール

威士忌梳打 Highball



角ハイボール

Suntory 威士忌梳打
Suntory Highball

\$60
350ml

沖繩泡盛

沖繩泡盛 Okinawa Alcoholic Drinks



パイナップル 沖繩泡盛ソーダ

菠蘿沖繩泡盛梳打
Okinawa Alcoholic Drink with
Pineapple

\$48



瑞泉3年古酒 青龍

瑞泉 青龍3年古酒
Zuisen Seiryu Aged Awamori

熟成3年以上的泡盛酒，
具備濃郁及圓滑口感，
是沖繩獨有。

\$42
90ml

\$78
180ml

\$310
720ml

沖繩泡盛 グレープフルーツ ソーダ割り

鮮西柚沖繩泡盛梳打
Okinawa Alcoholic Drink with
Fresh Grapefruit Soda

\$42

沖繩泡盛レモン ソーダ割り

鮮檸檬沖繩泡盛梳打
Okinawa Alcoholic Drink with
Fresh Lemon Soda

\$42

沖繩泡盛ピーチ カルピスソーダ割り

白桃活乳酸沖繩泡盛梳打
Okinawa Alcoholic Drink with
Peach Calpis

\$42

スパークリングワイン

氣泡酒 Sparkling Wine



8 泡美人 桜スパークリング

8泡美人 櫻花發泡酒
Happe Bijin Sparkling -
Sakura Flavour

\$98
300ml



ボッテガ・ブリュット・ ミレジマート

Bottega Millesimato Brut

\$152
750ml

果実酒

果實酒 Fruit Liqueur



世界一統 和歌のめぐみ 檸檬酒

世界一統 由良檸檬酒
Sekai Itto Waka No Megumi "Lemon"

\$42 \$72 \$238
90ml 180ml 720ml



熊野山里 備長炭成 梅酒

熊野山里 備長炭熟成 梅酒
Binchotan No Shirabe Plum Liqueur

\$45 \$72 \$290
90ml 180ml 720ml



梅酒ソーダ

梅酒梳打
Plum Wine Soda

\$48
100ml



菊水 九年古酒 にごり 梅酒

菊水酒造9年古酒果肉梅酒
KIKUSUI 9 Years Koshu Nigori Umesu
(w/ Grated Plum)

\$48 \$78 \$252
90ml 180ml 720ml



梨園 (梨リキュール)

梨園香梨果酒
Oimatsu RIEN Pear Liqueur

\$138
500ml

デザート

甜品 Desserts



イチゴプリンケーキ バニラアイス添え

士多啤梨布甸蛋糕
配雲呢拿雪糕
Strawberry Pudding Cake
with Vanilla Ice Cream

\$48



花見団子黒糖付き

花見糰子 配黒糖醬
Rice Dumplings with
Brown Sugar Sauce

串 \$15
skewer

2本から 2串起
Minimum order 2 skewers



チョコランチサクサク バニラアイス

朱古力脆脆雲呢拿雪糕
Crunchy Vanilla Ice Cream

\$48



黒糖温野菜 抹茶アイス

黒糖抹茶温野菜雪糕
ON-YASAI Ice Cream in Matcha
Flavour with Brown Sugar
Sauce

\$29



温野菜アイス

温野菜雪糕
ON-YASAI Ice Cream

\$29

名物



究極の杏仁豆腐

杏仁豆腐
Almond Tofu

\$32



豆腐アイス

豆腐雪糕
Tofu Ice Cream

\$25



抹茶アイス

抹茶雪糕
Green Tea Ice Cream

\$22



バニラアイス

雲呢拿雪糕
Vanilla Ice Cream

\$22