

人の絆そして温もり

湯気の向こうに温かな笑顔をふくりたい

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^{おかず}野菜

食卓いっぱいのお旬を並べたい

そんな想いの詰まったお店

スープは甘み、
黒毛和牛と相性抜群。

厳選和牛や新鮮山菜、
栄養バランスの良い食事を。



秘傳月見壽喜湯
Suki-Shabu Soup

\$28

鰹魚野菜湯
Bonito & Vegetable Soup

\$68

北海道昆布湯
Hokkaido Seaweed Soup

\$18

和牛湯
Wagyu Beef Soup

\$28

藥膳湯
Assorted Herbal Soup

\$38

牛油味噌湯
Butter Miso Soup

\$38

雞白湯
Chicken Soup

\$48

完熟番茄湯
Tomato Soup

\$28

鰹魚湯
Bonito Soup

\$28

建議配搭食材

肉質柔嫩日本黑毛和牛，
配合以上溫野菜之湯鍋，
感受濃郁肉香。

建議配搭食材

鍋石、野菜、肉類等
配合以上濃厚湯鍋，
惹味之極。

蒙古炎湯
Mongolian Spicy Soup

\$38

牛肝菌野菌湯
Porcini and Mushroom Soup

\$58



日本野菜は優秀、 見た目味ともに

日本產地直送野菜 Japanese Vegetables

四季分明及得天獨厚的地理位置
令不同季節都可種植出高品質的蔬菜。

福岡 Fukuoka

「食物中的感冒藥」

幫助胃腸蠕動，
營養價值高



春菊
Crown Daisy
\$45

長崎 Nagasaki



金菇
Enoki Mushroom
\$35

鹿兒島 Kagoshima



椰菜
Cabbage
\$35

大分 Oita



生菜
Lettuce
\$38

德島 Tokushima



冬菇
Shiitake
Mushroom
\$38

埼玉 Saitama



「日本人大愛！」
鈣質比牛奶高！

小松菜
Mustard Spinach
\$45

靜岡 Shizuoka



「口感鮮嫩！」
有益眼睛健康！

菠菜
Spinach
\$38

北海道 Hokkaido



「特別甜美！」

以獨特風味及高品質聞名

薯仔
Potato
\$28

品質管理を徹底した 日本の高品質野菜

日本產地直送野菜

Japanese Vegetables

對日本農作物安全和質量的高度重視，
使日本野菜成為食客的首選！

福岡 Fukuoka

「極罕國寶級食材！」

含MX Fraction 成份！
具瘦身功效！



舞茸菇
Maitake Mushroom
\$45

「清脆爽口！」

富含維生素A、C、K
以及多種礦物質！



水菜
Potherb Mustard
\$38

「風味獨特！」

野生金菇和白金菇
混種所產，香氣濃郁



啡金菇
Brown Enoki Mushroom
\$38



本菇
Shimeji Mushroom
\$35

沖縄 Okinawa



苦瓜
Bitter Melon
\$38

日本新鮮野菜用作SHABU SHABU不僅清甜味美，
更包含不同的營養價值，品嚐6品野菜可一次過吸收多種
維他命、膳食纖維等重要元素，有助於促進健康。



日本野菜 (6品)
6 Types Japanese Vegetables Platter

\$138

鍋の濃厚を整える 世界の野菜の甘味

世界各地之野菜 Vegetables Around The World

蔬菜能夠提供清甜口感，平衡鍋物的濃郁味道。



世界各地野菜五品盛合

Vegetables Around The World

白蘿蔔、油麥菜、紅心蘿蔔、啡磨菇、秋葵
Radish, Indian Lettuce, Watermelon Radish, Cremini Mushroom, Okra

\$88

旺菜
Chinese Cabbage
\$28

白木耳
White Fungus
\$28

萵筍
Celtuce
\$28

紅心蘿蔔
Watermelon Radish
\$28

芥蘭苗
Baby Chinese Kale
\$28

秋葵
Okra
\$28

珍珠筍
Baby Corn
\$25

啡磨菇
Cremini Mushroom
\$25

小唐菜
Young Cabbage
\$25

油麥菜
Indian Lettuce
\$25

蓮藕
Lotus Root
\$25

白平菇
White Oyster Mushroom
\$25

南瓜
Pumpkin
\$25

白蘿蔔
Radish
\$25

黑木耳
Black Fungus
\$25



黑毛和牛の繊細油脂、 加熱で旨み溶ける。

黑毛和牛 Wagyu

黑毛和牛霜降油花豐富，肉質柔嫩軟腴，
火鍋烹煮後入口即化，將油花風味發揮至極點。



日本A4黑毛和牛肩脊肉
Japanese A4 Wagyu Chuck Roll
\$208 (~110g) \$115 (~55g)

職人が選りすぐりの部位に おすすめの食べ方が絶品！

國產牛 Japanese Beef

於日本飼養長大，牛肉油脂比例均勻，
口感柔軟細膩且不油膩，味道濃郁。



日本國產牛肩脊肉
Japanese Beef Chuck Roll
\$158 (~110g)

日本國產牛西冷
Japanese Beef Sirloin
\$198 (~110g) \$108 (~55g)

日本國產牛肉眼
Japanese Beef Rib Eye
\$198 (~110g) \$108 (~55g)

世界各地牛 Beef Around the world

澳洲M9和牛肩脊肉
Australian M9 Wagyu Chuck Roll
\$158 (~110g) \$88 (~55g)

英國牛小排 (~75g)
UK Beef Short Rib
\$85

美國牛頸脊 (~75g)
US Beef Chuck Flap
\$75

美國牛胸腹肉 (~75g)
US Beef Short Plate
\$68

コラーゲンと豚鶏煮込み、 まろやかで柔らか。

豚、鶏 Pork & Chicken

建議將豚肉及雞肉放進雞白湯中輕灼，
食材吸收湯汁，口感滑嫩！



日本博多華味鳥雞腿肉 (~120g)
Japanese Hakata Hanamidori
Chicken Thigh

\$58



日本雞爽肉 (~75g)
Japanese Chicken Neck

\$55



雞腿肉 (~120g)
Chicken Thigh

\$48



丹麥豚梅肉 (~75g)
Danish Pork Collar

\$48



日本北海道雪夢豚肉眼 (~75g)
Japanese Hokkaido Snow Pork Loin

\$68



日本北海道雪夢豚腩肉 (~75g)
Japanese Hokkaido Snow Pork Belly

\$68



日本北海道雪夢豚梅肉 (~75g)
Japanese Hokkaido Snow Pork Collar

\$68

色々なお肉を一度に 味わってみませんか？

盛合 Platter

料理長厳選不同産地之牛、豚、鶏加入盛合，
一次過品嚐多種獨特風味。



豐之盛合 (~335g)
Beef & Pork Platter

日本A4黑毛和牛肩脊肉、英國牛小排、美國牛胸腹、
日本北海道雪夢豚肉眼、牛油生菜、萬筍、白木耳、啡金菇、春菊
Japanese A4 Wagyu Chuck Roll, UK Beef Short Rib,
US Beef Short Plate, Japanese Hokkaido Snow Pork Loin, Butter Lettuce,
Celtuce, White Fungus, Brown Enoki Mushroom, Crown Daisy

\$438



山幸盛合 (~335g)
Beef, Pork & Chicken Platter

日本國產牛西冷、美國牛頸脊、雞爽肉、丹麥豚梅肉、
牛油生菜、萬筍、白木耳、啡金菇、春菊
Japanese Beef Sirloin, US Beef Chuck Flap, Chicken Neck,
Danish Pork Collar, Butter Lettuce, Celtuce, White Fungus,
Brown Enoki Mushroom, Crown Daisy

\$348

魚介の旨味を引き出し、 風味豊かなお鍋に。

海鮮 Seafood

海鮮的天然味道令湯鍋鮮味濃郁。

海幸盛合

Seafood Platter

鮑魚(2隻pcs)、虎蝦(4隻pcs)、帶子(2隻pcs)、
大蜆(4隻pcs)、廣島蠔(2隻pcs)
Abalone, Tiger Prawn, Scallop, Clam,
Hiroshima Oyster

\$218



帶子 (2隻pcs)
Scallop
\$65



廣島蠔 (3隻pcs)
Hiroshima Oyster
\$48



大蜆 (10隻pcs)
Clam
\$68



虎蝦 (4隻pcs)
Tiger Prawn
\$48



鮑魚 (2隻pcs)
Abalone
\$75

鍋料理はスーパ吸収 風味の違いを楽しむ

鍋肴

Pot Dishes



墨魚滑

Minced Cuttlefish

全份 \$45 半份 \$25
80g 40g

蝦滑

Minced Shrimp

全份 \$45 半份 \$25
80g 40g

竹笙

Bamboo Fungus

8件 \$38 4件 \$25
pcs pcs

炸豆腐魚球

Deep-fried Bean Curd Fish Cake

\$38

黑椒芝士蘑菇

Cheese Mushroom with Black Pepper

\$38

牛肉貢丸

Beef and Pork Ball

4件 \$38 2件 \$25
pcs pcs

腐皮餃子

Bean Curd Sheet Dumpling

4件 \$38 2件 \$25
pcs pcs

芝士燒魚卷

Cheese & Fish Bamboo Roll

4件 \$35 2件 \$18
pcs pcs

芥辣豚肉丸

Wasabi-flavored Meatball

4件 \$35 2件 \$18
pcs pcs

豚肉餃子

Pork Dumpling

\$35

免治雞肉

Minced Chicken

\$35

鍋肴演繹重要角色，
吸附湯鍋精華，
成火鍋亮點。



頂級仿蟹柳

Premium Imitation Crabstick

\$28

芝士片

Cheese Slice

\$28

黑芋絲

Black Shirataki

\$28

年糕福袋

Bean Curd with Mochi

\$28

魔芋麵

Konjac Noodles

\$28

豆腐

Bean Curd

\$25

濃厚芝士腸

Cheese Sausage

\$25

豆卜

Bean Curd Puff

\$25

年糕片

Mochi Slice

\$25

葛絲

Potato Starch Noodles

\$25

墨汁墨魚丸

Cuttlefish Ball with Squid Ink

\$25

香菇免治膳良豬野菜盛合

Minced Omnipork with Mushroom and Vegetable Platter

新餐肉、香菇免治膳良豬、旺菜、菠菜、金菇、白木耳、蒿苣
Omnipork Luncheon, Minced Omnipork with Mushroom, Chinese Cabbage, Spinach, Enoki Mushroom, White Fungus, Celtuce

\$88



膳良豬餃子

Omnipork Dumpling

\$35

新餐肉

Omnipork Luncheon

\$38



黑松露免治膳良豬

Minced Omnipork with Black Truffle

\$45

香菇免治膳良豬

Minced Omnipork with Mushroom

\$38

前菜は斬新的で、 喉が鳴る一品料理

前菜 Appetizers

創新前菜料理帶來獨特味覺體驗，喚醒味蕾迎接主菜。

磯煮鮑魚

Abalone in
Japanese Style

\$58

溫野菜沙律 (配芝士)

On-Yasai Salad (with Cheese)

\$58

+\$28 配雞皮脆脆
Served with Crispy Chicken Skin

大蝦牛油果
蟹籽沙律

Prawn, Avocado and
Crab Roe Salad

\$78

半熟玉子
牛油果

(香蒜醬油沙律汁)
Half Boiled Egg with Avocado
(Garlic Soy Sauce Salad)

\$58

麻香
日本椰菜

Salted Japanese
Cabbage Salad

\$38

明太子
日本青瓜

Mentaiko Mixed with
Mayonnaise on
Japanese Cucumber

\$38

雞皮脆脆

Crispy Chicken Skin

\$35

辛奇芝士

Kimchi Cheese

\$35

鹽辛薯仔

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

\$28

爽脆粒粒

醬油枝豆
Salted Edamame
with Soybean

\$28

蕃茄汁青瓜

Cucumber with
Tomato Sauce

\$18

だし汁で煮る雑炊 鍋料理の定番

溫野菜雜炊 Risotto

玉子雜炊

Egg Risotto

\$35

野菌雜炊

Assorted Mushroom Risotto

\$45

1

預留約2cm高的湯頭，
火力調到700度，
煮約1分鐘

2

湯頭沸騰後，
倒入一碗珍珠飯

3

把雞蛋打進一個小碗，
用筷子輕輕攪

4

待湯沸騰後，
以「の」字倒入蛋漿後
立即關火

〃最後依喜好灑上紫芽及蔥即可享用〃

飯 / 麵

Rice / Noodle

寬條麵

Flat Udon

\$18

蕎麥麵

Soba

\$18

平麵

Flat Noodles

\$18

三種自慢醬汁

The Signature
On-Yasai Sauce

洋葱胡麻醬

Onion and Sesame Sauce

胡麻醬

Sesame Sauce

柚子醋

Ponzu

中華麵

Chinese Noodles

\$18

日本武藏野烏冬

Japanese Musashino Udon

\$18

日本珍珠飯

Japanese Pearl Rice

\$15

甘さバランズ良好 食欲をそそる

特飲 Drinks

玄米茶梳打
Genmaicha Soda
(Green Tea with Roasted Rice Soda)

\$28

從清涼到醇香，
為你味蕾帶來清新與驚喜，
讓人食慾大開！



溫野菜特飲 (荔枝薄荷梳打)
On Yasai Delight
(Lychee and peppermint Soda)

\$35

檸檬梳打
Lemon Soda

\$25



巨峰活乳酸梳打
Kyoho Grape Calpis Soda

\$28

原味活乳酸梳打
Calpis Soda

\$25



梅子梳打
Plum Soda

\$28

林檎王國青森蘋果汁
Aomori Apple Juice

\$25

酒精飲品 Alcohol Drinks



陽光之吻
(荔枝薄荷酒)
Lychee Mojito

\$68



Nikka Black Clear
威士忌梳打
Nikka Black Clear
Whisky Highball

\$58



菠蘿沖繩
泡盛梳打
Okinawa Alcoholic Drink
with Pineapple

\$45



CHOYA
香滑柚子酒
CHOYA Sarari
Yuzushu Liqueur

\$45 (90ml)



巨峰活乳酸
沖繩泡盛梳打
Okinawa Alcoholic Drink with
Kyoho Grape Calpis

\$45



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

\$45



CHOYA本格梅酒
CHOYA Authentic Umeshu
(Plum Wine)

\$35 (90ml)



Sapporo生啤
Sapporo Draft Beer

\$35 (250ml)
\$48 (500ml)

独特な香り、 口当たりが良し

日本酒 Japanese Sake

厳選香氣獨特、口感與回味之間最佳平衡的日本酒。

一生幸福 大吟釀
Isshokoufuku Daiginjo

\$488 (720ml)

大嶺酒造 純米吟釀
Ohmine 3Grain Junmai Ginjo

\$428 (720ml)

低温蔵囲い 純米吟釀
Teion Kura Kakoi Junmai Ginnjo

\$368 (720ml)

瀬祭三割九純米大吟釀
Dassai 39Junmai Daiginjo

\$188 (300ml)

久保田 純米大吟釀
Kubota Junmai Daiginjo

\$148 (300ml)

鳥海山 純米大吟釀
Chokaisan Junmai Daiginjo

\$148 (300ml)

デザートを味わい、 気分が幸せに。

甜品 Dessert

品嚐甜品讓人感到滿滿幸福感。

雪中物語
(蘋果雪葩)

Apple Sorbet

\$48

雪域雲朵

(芒果意大利芝士蛋糕伴雪糕)

Mango Tiramisu with
Ice Cream

\$48

抹茶/雲呢拿雪糕

Matcha / Vanilla Ice Cream

\$25

杏仁豆腐
Almond Tofu

\$35

雪見翡翠

(雲呢拿雪糕配開心果脆脆)

Vanilia Ice Cream with Crispy Pistachio

\$45





 Hong Kong On-Yasai  onyasai.hk

收取加一服務費 Subject to 10% service charge | 圖片只供參考 Photos are for reference only