

人の絆そして温もり

湯気の向こうに温かな笑顔を つくりたい

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

日本の菜おかず

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

關東風
Kanto-style

所有食材放入鍋中一起煮，讓所有食材
均勻地吸收醬油及高湯等的味道。



棉花糖壽喜燒鍋

Marshmallow Sukiyaki

配
with

日本A4黑毛和牛及野菜

Japanese A4 Wagyu & Vegetable

\$288

豚肉及野菜

Pork & Vegetable

\$188

鍋は美味しく、
山菜と好相性。

湯鍋

Soup Base



骨膠原美肌花膠雞白湯

配博多華味鳥

Collagen Skin Nourishing Fish Maw & Chicken Soup
with Hakata Hanamidori Chicken Thigh

\$78

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

蒙古炎湯
Mongolian
Spicy Soup

\$38

牛肝菌野菌湯
Porcini and
Mushroom Soup

\$58

當歸藥膳湯
Assorted Herbal
Soup

\$58

鰹魚湯
Bonito Soup

\$28

完熟番茄湯
Tomato 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

鍋肴、野菜、肉類等
配合以上濃厚湯鍋，
惹味之極。



料理長是日推介 日本野菜4品盛合

Chef Today's Special
4 Types Japanese Vegetables Platter

任何湯鍋
Any Soup +\$25

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。



日本A4黑毛和牛他他
Japanese A4 Wagyu Tartare
\$148



蒜片日本A4黑毛和牛
Japanese A4 Wagyu with Garlic Slice
\$148

涼拌象拔蚌
Geoduck in Cold Dressing

\$58

麻香日本椰菜
Salted Japanese Cabbage Salad

\$38

爽脆粒粒醬油枝豆
Salted Edamame with Soy Sauce

\$28

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

胡麻醬秋葵
Okra with Sesame Paste

\$35

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

\$28

明太子日本青瓜
Mentaiko Mixed with Mayonnaise
on Japanese Cucumber

\$38

雞皮脆脆
Crispy Chicken Skin

\$35

滑子菇菠菜
Nameko Mushroom with Spinach

\$25



磯煮鮑魚, 蘆筍
Abalone in Japanese Style with Asparagus

\$78

汁燒帶子
Scallop with Sauce
\$55



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



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

日本野菜 (6 品)

6 Types Japanese Vegetables Platter

椰菜、水菜、紅生菜、舞茸菇、紫番薯、長芋
Cabbage, Potherb Mustard, Oak Lettuce,
Maitake Mushroom, Purple Yam, Nagaimo

\$138



日本野菜 (4 品)

4 Types Japanese Vegetables Platter

紅生菜、小松菜、啡金菇、本菇
Oak Lettuce, Japanese Mustard Spinach,
Brown Enoki Mushroom, Shimeji Mushroom

\$98

日本野菜 (2 品)

2 Types Japanese Vegetables Platter

自選2款 (生菜、水菜、小松菜、啡金菇、金菇、本菇)
2 Choices at your own (Lettuce, Potherb Mustard,
Mustard Spinach, Brown Enoki Mushroom,
Enoki Mushroom, Shimeji Mushroom)

\$75

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

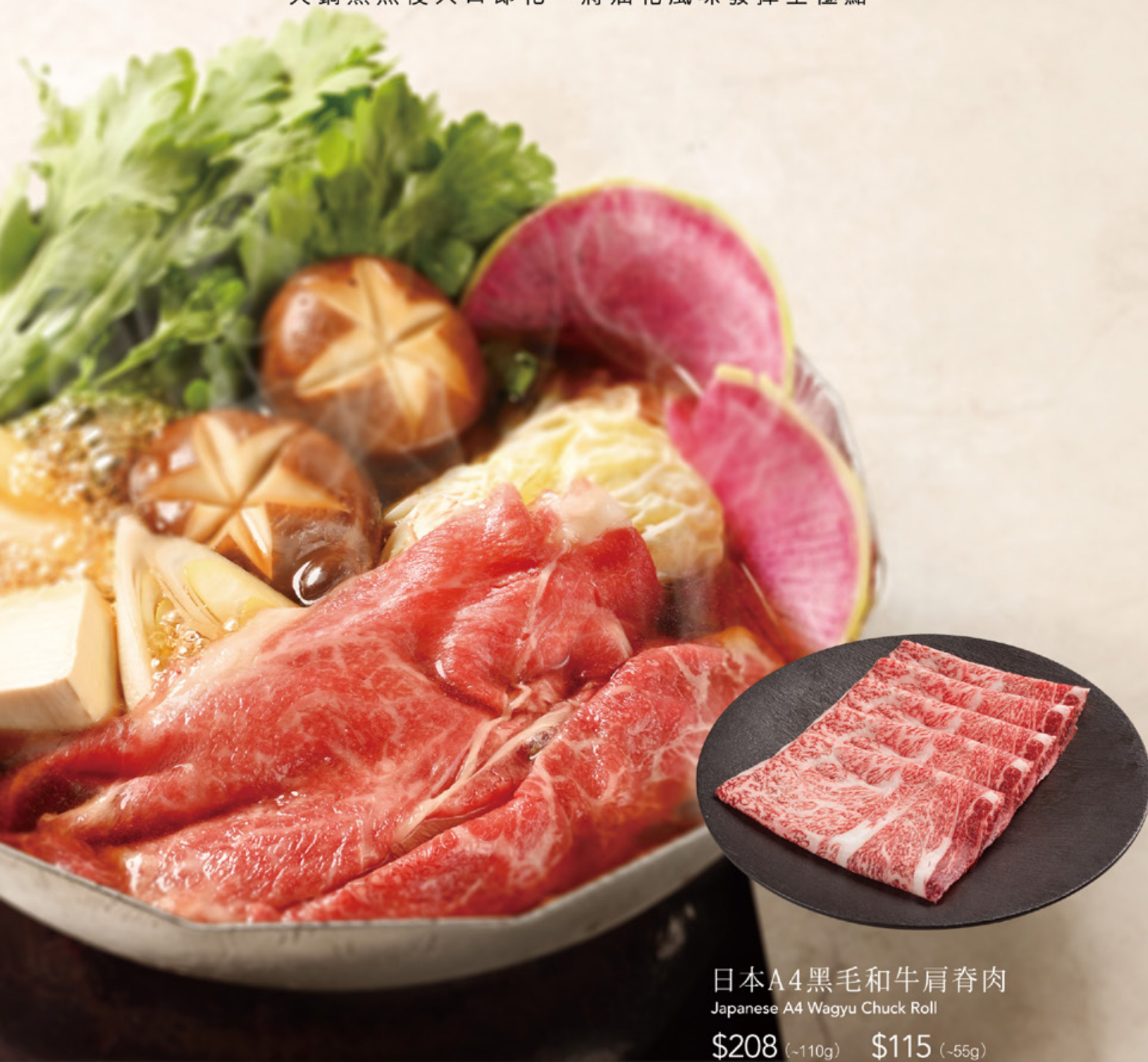
黑木耳
Black Fungus
\$25



黒毛和牛の繊細油脂、 加熱で旨み溶ける。

黒毛和牛 Wagyu

黒毛和牛霜降油花豊富，肉質柔嫩軟腭，
火鍋烹煮後入口即化，將油花風味發揮至極點。



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

在北海道十勝平原的自然環境中成長，
享受優質飼料及精心培育，
以牛肉油脂細緻均勻為特點。



十勝和牛
Hokkaido Tokachi Wagyu

日本北海道十勝A5黒毛和牛肩胛

Japanese Hokkaido Tokachi
A5 Wagyu Chuck Roll

\$238 (~110g) \$128 (~55g)



岩手牛
Japanese Iwate Wagyu

位於日本東北部的岩手縣，
擁有得天獨厚的山水天然資源，
每年和牛生產數量有限，
因此岩手牛極之罕有

日本岩手縣 A4 黒毛和牛肩胛肉

Japanese Iwate
A4 Wagyu Chuck Roll

\$228 (~110g) \$118 (~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

鶏白湯スープとコラーゲンで
まろやかな味わいを！

豚、鶏

Pork & Chicken

建議將豚肉及雞肉放進富含膠原蛋白的雞白湯中輕灼，
食材吸收湯汁，口感滑嫩！



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

雞腿肉 (~120g)
Chicken Thigh

\$48

日本雞爽肉 (~75g)
Japanese Chicken Neck

\$55

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

\$58



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。



豐綠 7 品盛合 (~655g)

7 Types Meat Platter

日本北海道十勝 A5 黑毛和牛肩胛肉、日本國產牛西冷、澳洲 M9 和牛肩胛肉、
英國牛小排、日本北海道豚梅肉、日本博多華味鳥雞腿肉、雞爽肉
Japanese Hokkaido Tokachi A5 Wagyu Chuck Roll, Japanese Beef Sirloin, Australian M9 Wagyu Chuck Roll,
UK Beef Short Rib, Japanese Hokkaido Snow Pork Collar, Japanese Hakata Hanamitori Chicken Thigh, Chicken Neck

\$728



緋櫻 5 品盛合 (~445g)

5 Types Meat Platter

日本國產牛肉眼、日本國產牛肩胛肉、
英國牛小排、美國牛頸脊、美國牛胸腹
Japanese Beef Rib Eye, Japanese Beef Chuck Roll,
UK Beef Short Rib, US Beef Chuck Flap, US Beef Short Plate

\$438



雪松 3 品盛合 (~270g)

3 Types Meat Platter

日本北海道雪夢豚腩肉、日本北海道雪夢豚梅肉、
日本博多華味鳥雞腿肉
Japanese Hokkaido Snow Pork Belly, Japanese Hokkaido Snow Pork Collar,
Japanese Hakata Hanamitori Chicken Thigh

\$168

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)、蠔 (2隻pcs)
Abalone, Tiger Prawn,
Scallop, Clam, Oyster

\$238



帶子 (2隻pcs)
Scallop

\$65



蠔 (2隻pcs)
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 80g \$45 半份 40g \$25

蝦滑

Minced Shrimp

全份 80g \$45 半份 40g \$25

竹笙

Bamboo Fungus

8件 pcs \$38 4件 pcs \$25

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 pcs \$38 2件 pcs \$25

腐皮餃子

Bean Curd Sheet Dumpling

4件 pcs \$38 2件 pcs \$25

芝士燒魚卷

Cheese & Fish Bamboo Roll

4件 pcs \$35 2件 pcs \$18

芥辣豚肉丸

Wasabi-flavored Meatball

4件 pcs \$35 2件 pcs \$18

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

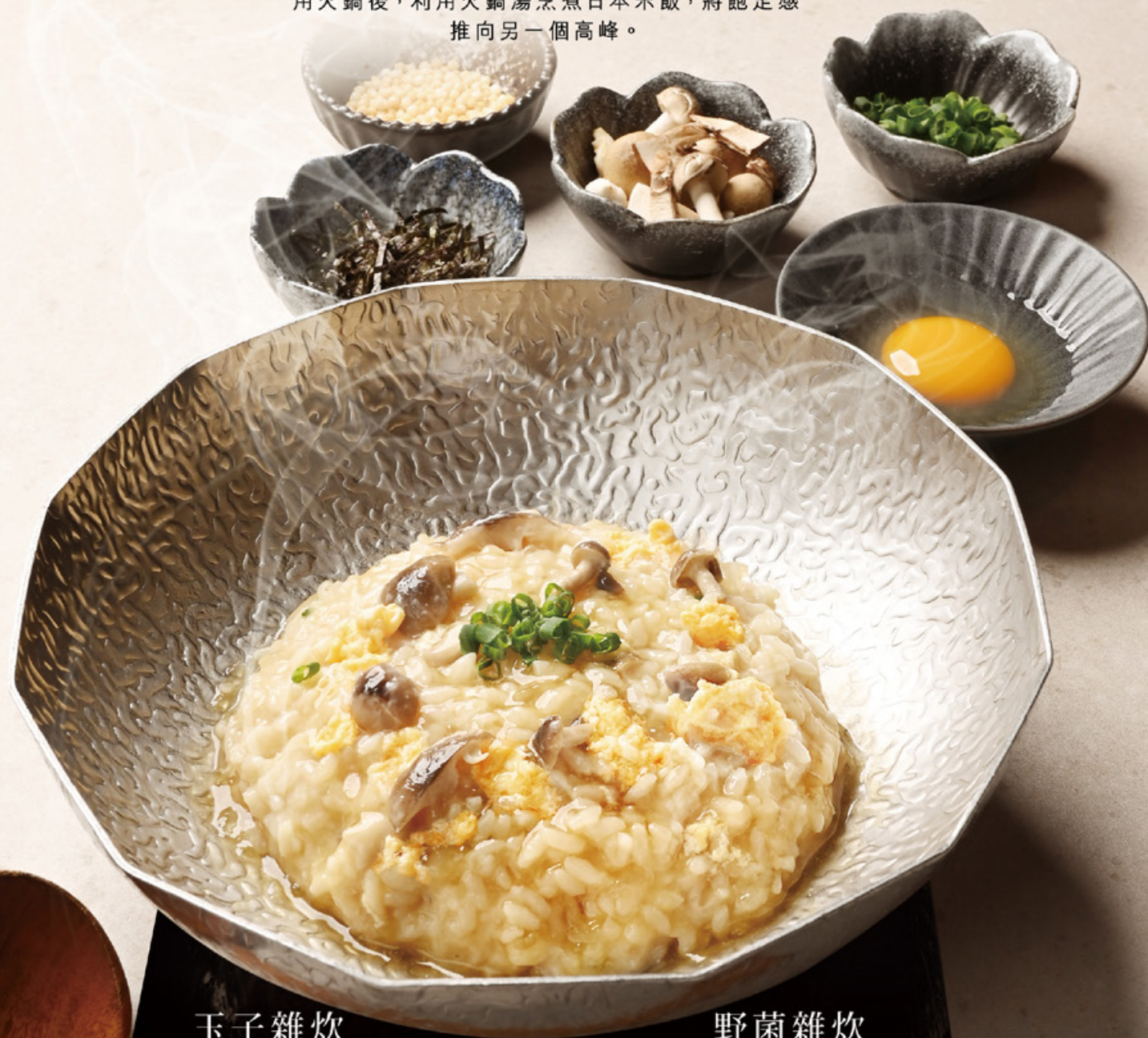
\$38

だし汁で煮る雑炊 鍋料理の定番

温野菜雑炊

Risotto

雑炊是在日本火鍋料理中熱捧的米飯料理，在享
用火鍋後，利用火鍋湯烹煮日本米飯，將飽足感
推向另一個高峰。



玉子雑炊
Egg Risotto

\$35

野菌雑炊
Assorted
Mushroom Risotto

\$45

1



在鍋內預留約2cm高的湯頭，
將火力調到700度，然後煮約1分鐘

2



當鍋內的湯頭沸騰後，倒入一碗珍珠飯

3



把雞蛋打進一個小碗內，用筷子輕輕攪拌2至3次

4



待鍋內的湯沸騰，以「の」字倒入蛋漿，然後立即關火

5



盛起雜炊，最後依喜好灑上紫菜及蔥便完成了

飯/麵 Rice / Noodle



冷烏冬
Cold Udon

\$28



冷蕎麥麵
Cold Soba

\$28

中華麵
Chinese Noodles

\$18

蕎麥麵
Soba

\$18

日本
武藏野烏冬
Japanese Musashino Udon

\$18

平麵
Flat Noodles

\$18

寬條麵
Flat Udon

\$18

日本珍珠飯
Japanese Pearl Rice

\$15

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

甘さバランズ良好 食欲をそそる

特飲 Drinks

從清涼到醇香，為你味蕾帶來清新與驚喜，
讓人食慾大開！

檸檬梳打
Lemon Soda

\$25

梅子梳打
Plum Soda

\$28

巨峰活乳酸梳打
Kyoho Grape Calpis Soda

\$28

原味活乳酸梳打
Calpis Soda

\$25

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

\$35

林檎王國青森蘋果汁
Aomori Apple Juice

\$25

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

\$28



酒精飲品 Alcohol Drinks



日落 (紅石榴菠蘿酒)
Sunset
(Pomegranate & Pineapple Cocktail)
\$68

陽光之吻
(荔枝薄荷酒)
On Yasai Delight (Lychee Mojito)

\$68

荔枝花影
(荔枝清酒)
Lychee Saketini

\$68

菠蘿沖繩
泡盛梳打
Okinawa Alcoholic Drink
with Pineapple
\$68

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

\$58

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
香滑柚子酒
CHOYA Sarari Yuzushu Liqueur

\$45 (90ml)

CHOYA本格梅酒
CHOYA Authentic Umesu
(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

嚴選香氣獨特、口感與回味之間
最佳平衡的日本酒。



渡舟 大吟醸生詰
Wataribune Daiginjo Namatsume
\$688 (720ml)

一生幸福 大吟醸
Isshokoufuku Daiginjo
\$488 (720ml)

大嶺酒造 純米吟醸
Ohmine 3Grain Junmai Ginjo
\$428 (720ml)

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

\$368 (720ml)

初孫 純米吟醸
Hatsumago Shozui Junmai Ginjo

\$368 (720ml)

あさ開 純米大吟醸
Asabiraki Yawaraka Tokubetsu
Junmai Daiginjo

\$368 (720ml)

越前忘憂
特別純米酒
Shunka Shusetsu Echizen
Junmai Ginjo

\$258 (720ml)

獺祭三割九
純米大吟醸
Dassai 39 Junmai Daiginjo

\$188 (300ml)

久保田
純米大吟醸
Kubota Junmai Daiginjo

\$148 (300ml)

鳥海山 純米大吟醸
Chokaisan Junmai Daiginjo
\$148 (300ml)

日本酒體驗
Sake Tasting



80ml x 2杯 glasses \$108

80ml x 4杯 glasses \$258

大吟醸限定*



*此體驗套裝包括大吟醸
Daiginjo is included in the set

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。



蕨餅盛合 (黑糖黃豆粉蕨餅、紅豆蓉、抹茶雪糕)

Warabi Mochi Platter

(Warabi Mochi with Brown Sugar & Soybean Powder, Red Bean Paste, Matcha Ice-cream)

\$68



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

杏仁豆腐

Almond Tofu

\$35

抹茶/雲呢拿雪糕

Matcha / Vanilla Ice Cream

\$25



杏仁蝶豆花奶凍

Almond and Butterfly
Pea Pudding

\$48

雪見翡脆

(雲呢拿雪糕配開心果脆脆)

Vanilia Ice Cream with Crispy Pistachio

\$45

爆谷雪糕

Popcorn Ice Cream

\$38



日本涮涮鍋專門店

 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