

天井 - 338

Tendon Set 海鮮雜菜天婦羅飯

天井
Tendon 海鮮雜菜餅天婦羅飯

車海老2本、魚介1種、野菜3種、お味噌椀、香の物
Steamed rice topped with 2 kuruma prawn, 1 kind of seafood and 3 kinds of vegetables dipped in homemade sauce, miso soup and Japanese pickles
炸大蝦兩隻，炸海鮮一款，炸雜菜三款，麵豉湯及日式鹹菜

豪州和牛天婦羅卵とじ丼 - 338

Gyu Tentsu Set 澳洲和牛天婦羅飯

お食事
Rice Dish 主食

豪州和牛天婦羅卵とじ丼、お味噌椀、香の物
Steamed rice topped with Australian Wagyu beef tempura, miso soup and Japanese pickles
澳洲和牛天婦羅飯，麵豉湯及日式鹹菜

刺身御膳 - 338

Sashimi Set 刺身套餐

お刺身
Sashimi 刺身

料理長お任せ お刺身5点盛
5 kinds of sashimi (Chef's selection)
刺身五款（廚師精選）

お食事
Side Dish 食事

白御飯、お味噌椀、香の物
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles
白飯，麵豉湯及日式鹹菜



Set Lunch
午市套餐

昼
の
コ
ー
ス
メ
ニ
ュ
ー

All set will include below:

每款套餐配：

サラダ
Salad 沙律

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

蒸し物
Steamed Dish 蒸物

茶碗蒸し
Steamed egg custard
日式燉蛋

小鉢
Delicacies 小鉢

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

水菓子
Dessert 甜品

アイスクリーム
Ice cream
雪糕



天麩羅セット 竹 - 538
Take Tempura Set 竹套餐 - 天婦羅御飯

先付け
Appetizer 前菜

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

天婦羅
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、魚介2種、野菜3種
2 maki prawns, 2 kinds of seafood, 3 kinds of vegetables
炸竹蝦兩隻，炸海鮮兩款，炸雜菜三款

お食事
Main Dish 食事

かき揚げ 白御飯、天井、だし天茶、天ばら、にゅう麺より一品、お味噌椀、香の物
Kakiage - mixed vegetables and seafood tempura cake
served with your choice of steamed rice / tendon / tenbara
served with miso soup and Japanese pickles / tencha / nyumen and Japanese pickles
炸海鮮雜菜餅伴白飯 / 天婦羅飯 / 炸海鮮雜菜餅散飯
配：麵豉湯及日式鹹菜 / 茶漬飯 / 溫素湯麵及日式鹹菜

水菓子
Dessert 甜品

アイスクリーム
Ice cream
雪糕



Set Lunch 午市套餐
昼のコースメニュー

松コース - 688
Matsu set 松套餐

先付け
Appetizer 前菜

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

お刺身
Sashimi 刺身

料理長お任せ お刺身2種盛
2 kinds of sashimi (Chef's selection)
刺身兩款 (廚師精選)

蒸し物
Steamed Dish 蒸物

茶碗蒸し
Steamed egg custard
日式燉蛋

天婦羅
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、季節の魚介2種、季節の野菜3種
2 maki prawn, 2 kinds of seasonal seafood, 3 kinds of seasonal vegetables
炸竹蝦兩隻、炸時令海鮮兩款、炸時令雜菜三款

お食事
Main Dish 食事

かき揚げ 白御飯、天井、だし天茶、天ばら、にゅう麵より一品、
お味噌椀、香の物
Kakiage -mixed vegetables and seafood tempura cake
served with your choice of steamed rice / tendon / tenbara
served with miso soup and Japanese pickles / tencha /
nyumen and Japanese pickles
炸海鮮雜菜餅伴白飯 / 天婦羅飯 / 炸海鮮雜菜餅散飯
配：麵豉湯及日式鹹菜 / 茶漬飯 / 溫素湯麵及日式鹹菜

水菓子
Dessert 甜品

アイスクリーム
Ice cream
雪糕



秋の天麩羅セット - 900
Autumn Tempura Set 秋日天婦羅套餐

先付け
Appetizer 前菜

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

天婦羅
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、季節の魚介3種、季節の野菜3種
2 maki prawn, 3 kinds of seasonal seafood, 3 kinds of seasonal vegetables
炸竹蝦兩隻、炸時令海鮮三款、炸時令雜菜三款

お食事
Rice Dish 食事

焼き天むす松茸土瓶蒸し茶漬け、香の物
Matsutake mushroom ten-cha - grilled assorted tempura rice
ball with matsutake mushroom stock soup, Japanese pickles
焼天婦羅飯糰松茸茶漬飯配日式鹹菜

水菓子
Dessert 甜品

さつま芋天婦羅のアイスクリームのせ 又は 葛きり
Sweet potato tempura and ice cream or
Kuzukiri - kuzu starch noodles with black sugar dip
番薯天婦羅伴雪糕 / 葛絲涼粉伴沖繩黑糖漿

