

## かき揚卵とじ丼 - 268

### Tentojidon Set 炸海鮮雜菜餅蛋飯

お食事  
Main Dish 食事

かき揚卵とじ丼、お味噌椀、香の物  
Rice topped with egg and kakiage,  
miso soup and Japanese pickles  
炸海鮮雜菜餅蛋飯配麵豉湯及日式鹹菜

## 天井 - 338

### Tendon Set 海鮮雜菜天婦羅飯

お食事  
Main Dish 食事

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，配麵豉湯及日式鹹菜

## 豪州和牛天婦羅卵とじ丼 - 338

### Gyu Tentoji Set 澳洲和牛天婦羅飯

お食事  
Main Dish 食事

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  
鰻魚天婦羅石鍋飯，麵豉湯及日式鹹菜

## うなぎ天婦羅の石焼きごはん - 338

### Unagi ishiyaki Set 鰻魚天婦羅石鍋飯

お食事  
Main Dish 食事

うなぎ天婦羅の石焼きごはん、お味噌椀、香の物  
Fried rice in a stone bowl served with eel tempura,  
miso soup and Japanese pickles  
鰻魚天婦羅石鍋飯，麵豉湯及日式鹹菜



Set Lunch 午市套餐  
昼のコースメニュー

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 Main 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

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、天丼、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 /  
或茶漬飯 / 溫素湯麵配日式鹹菜

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 prawns, 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、天丼、だし天茶、天ばら、にゅう麺より一品、お味噌椀、香の物  
Kakiage - fried mixed vegetables and seafood served with a choice of steamed rice, tendon or tenbara with miso soup and Japanese pickles or tencha or 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 / 或茶漬飯 / 溫素湯麵配日式鹹菜

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

## 春の天婦羅セット - 900

### Spring Tempura Set

#### 春日天婦羅套餐

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 prawns, 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  
Main Dish 食事

桜海老と白魚かき揚げのふかひれ餡かけ石焼雑炊  
Stone bowl baked porridge – sakura shrimp ice fish tempura in  
sharks fin sticky sauce and Japanese pickles  
天婦羅櫻花蝦白飯魚餅配魚翅茨石鍋粥及日式鹹菜

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

