



Tokyo · Hong Kong  
東京 · 香港

## À La Carte Menu

Chef's Recommendation  
廚師精選

### APPETIZER 前菜

<b>Baked Oyster · Garlic &amp; Scallion</b> 大蔥蒜香焗蠔	3 隻 3pcs \$138 6 隻 6pcs \$228
<b>Hokkaido Scallop Carpaccio · Yuzu Ponzu</b> 北海道刺身帶子薄片 · 柚子酸汁	\$258
<b>Parma Ham · Asparagus · Mini Mozzarella</b> 帕瑪火腿 · 蘆筍 · 迷你水牛芝士	\$238
<b>Slow-cooked Lobster · Seaweed Tempura · Goma Dressing</b> 慢煮龍蝦 · 紫菜天婦羅 · 芝麻汁	\$228
<b>Pan-seared Foie Gras · Red Wine Granny Smith</b> 香煎鵝肝 · 紅酒青蘋果	\$228
<b>Tuna Tartare · Crab Meat · Avocado</b> 吞拿魚韃靼 · 蟹肉 · 牛油果	\$228
<b>Steak Tartare · Seaweed Tempura</b> 牛肉韃靼 · 紫菜天婦羅	\$218
<b>Seared US Beef · French Fries</b> 火炙牛肉 · 薯條	\$188
<b>Deep-fried Brie Cheese · Blueberry Cream Cheese</b> 炸布里芝士 · 藍莓忌廉芝士	\$168
<b>Baked Portobello Mushroom · Pancetta · Escargot</b> 煙肉田螺焗大啡菇	\$138

### SOUP 湯

<b>Lobster Bisque</b> 龍蝦濃湯	\$168
<b>Hokkaido Scallop · Caviar · Pumpkin Soup</b> 北海道帶子 · 黑魚籽 · 南瓜湯	\$138
<b>French Onion Soup</b> 法式洋蔥湯	\$128
<b>Truffle Wild Mushroom Soup</b> 松露野菌湯	\$128

### SALAD 沙律

<b>Seared Hokkaido Scallop Sashimi · Orange &amp; Beetroot Salad</b> 火炙北海道帶子刺身 · 紅菜頭柳橙沙律	\$188
<b>Parma Ham · Caesar Salad</b> 帕瑪火腿 · 凱撒沙律	\$168
<b>Smoked Salmon · Caesar Salad</b> 煙三文魚 · 凱撒沙律	\$148

### SIGNATURE CHARCOAL-GRILLED 精選炭燒牛扒

————— <b>U.S. Prime Beef</b> ————— 美國頂級牛肉		—— <b>Australian M5 Wagyu</b> —— 澳洲 M5 和牛	
<b>Rib Eye</b> 肉眼	300g \$628	<b>Tomahawk</b> 頂級和牛斧頭扒 <small>Order 1 Day in Advance 需一天前預訂</small>	Minimum 1kg \$2,088
<b>Short Rib</b> 牛小排	200g \$598	<b>Rib Eye</b> 肉眼	300g \$698
<b>Tenderloin</b> 牛柳	200g \$588	<b>Oyster Blade</b> 板腱肉	200g \$488
<b>Sirloin</b> 西冷	250g \$498	<b>Hanging Tender</b> 封門柳	200g \$488
————— <b>HIYAMA A5 Wagyu</b> ————— 日山 A5 和牛		————— <b>Uruguay Beef</b> ————— 烏拉圭牛肉	
<b>Sirloin</b> 西冷	150g \$628	<b>Prime Sirloin</b> 頂級西冷	250g \$488
<b>Rib Eye</b> 肉眼	150g \$628	===== <b>Select Your Sauce</b> ===== 自選醬汁	
————— <b>New Zealand Wagyu</b> ————— 紐西蘭和牛		<b>Porcini Gravy</b> 牛肝菌燒肉汁	
<b>Rib Eye</b> 肉眼	300g \$688	<b>Teriyaki Sauce</b> 日式燒肉汁	
————— <b>Belgium Beef</b> ————— 比利時牛肉		<b>Pommery Mustard</b> 芥末籽汁	
<b>Dry Aged Sirloin</b> (45 days) 熟成西冷 (45 天)	250g \$628	<b>Black Pepper Sauce</b> 黑椒汁	
<b>Dry Aged Rib Eye</b> (45 days) 熟成肉眼 (45 天)	250g \$598	<b>Gravy</b> 燒肉汁	

### PASTA & RICE 意大利麵及飯

<b>Grilled King Prawn Spaghetti · Crab Meat · Spinach</b> 烤大蝦意大利麵 · 蟹肉 · 菠菜	\$288
<b>Squid Spaghetti · Ink Sauce</b> 魷魚意大利麵 · 墨魚汁	\$238
<b>Beef Chuck Rice · Wild Mushrooms · Sizzling Iron Plate</b> 鐵板牛肩胛扒野菌飯	\$238
<b>Carbonara Linguine</b> 卡邦尼扁意粉	\$208

### MAIN 主菜

<b>New Orleans Seafood Boil Bag</b> 新奧爾良海鮮袋	\$498
<b>Grilled White Cod · Creamy Crab Sauce</b> 香烤白鱈魚柳 · 蟹肉忌廉汁	\$388
<b>Grilled Australian Prime Lamb Chop</b> 香烤澳洲頂級羊架	\$368
<b>Grilled Pork Spare Rib · BBQ Sauce</b> 烤豬肋骨 · 燒烤汁	\$368
<b>Signature Roasted Chicken</b> (Half) 招牌烤三黃雞 (半隻)	\$298
<b>Charcoal-grilled Canadian Pork Chop · Apple Sauce</b> 炭燒加拿大豬鞍 · 蘋果醬	\$268
<b>Wagyu Burger · Lava Cheese · Fried Egg · French Fries</b> 熔岩芝士和牛漢堡 · 煎蛋 · 炸薯條	\$248

### SIDE DISH 配菜

<b>Fried Dried Squid</b> 炸魷魚條	\$138
<b>Black Truffle Mashed Potatoes · Onsen Egg</b> 黑松露薯蓉 · 溫泉蛋	\$138
<b>Roasted Asparagus · Hollandaise Sauce</b> 烤蘆筍 · 荷蘭汁	\$128
<b>Truffle Wild Mushrooms · Garlic</b> 蒜香松露野菌	\$108
<b>Mac &amp; Cheese</b> 三重芝士通心粉	\$108
<b>Truffle Fries · Cheese</b> 芝士松露薯條	\$108
<b>Baked Organic White Mushrooms</b> 焗有機白菌	\$98
<b>Stir-fried Okra</b> 炒秋葵	\$88
<b>Creamy Spinach</b> 忌廉菠菜	\$88
<b>Sweet Potato Fries</b> 炸甜薯條	\$88