



請別 ✓ 出你選擇的項目 Please put ✓ a on your selections

廚師推介
Chef's Recommendation

枱號:

煮手切烏冬 煮込みうどん Nikomi Udon

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> 親子煮烏冬 | \$88 | <input type="checkbox"/> 五目煮烏冬 | \$78 |
| 親子入り煮込みうどん Oyako Nikomi Udon | | 田舎煮込みうどん Inaka Nikomi Udon | |
| <input type="checkbox"/> 黒豚肉煮烏冬 | \$98 | <input type="checkbox"/> 美國安格斯牛肉煮烏冬 | \$108 |
| 豚肉煮込みうどん Agu Pork Nikomi Udon | | 牛肉煮込みうどん Sliced U.S. Angus Beef Nikomi Udon | |
| <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅煮烏冬 | \$108 | <input type="checkbox"/> 吉列豬扒煮烏冬 | \$108 |
| 海老天ふら付き煮込みうどん Shrimp Tempura Nikomi Udon | | 豚ロースかつ煮込みうどん Agu Pork Cutlet Nikomi Udon | |

湯底 スープベース Soup Base

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 老店傳統味噌 | <input type="checkbox"/> 黃金鯉魚清湯 | <input type="checkbox"/> 招牌咖喱 +\$10 |
| 味噌 Miso | おすまし Dashi Broth | カレー Curry |

追加配料 トッピング・その他 Topping

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 雞蛋 (生) +\$10 | <input type="checkbox"/> 蔥 +\$10 | <input type="checkbox"/> 泡菜 +\$10 | <input type="checkbox"/> 腐皮 +\$10 |
| 玉子 (生) Egg (Raw) | ねぎ多め Scallion | キムチ Kimchi | 油揚げ Fried Tofu Skin |
| <input type="checkbox"/> 年糕 +\$15 | <input type="checkbox"/> 芝士 +\$15 | <input type="checkbox"/> 牛肉 +\$20 | <input type="checkbox"/> 豚肉 +\$20 |
| もち Rice Cake | チーズ Cheese | 牛肉 Sliced Beef | 豚肉 Agu Pork |

一品料理 一品物 Washoku

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> 冷豆腐 +\$18 | <input type="checkbox"/> 柚子汁芝麻昆布漬 +\$22 | <input type="checkbox"/> 日式炸豆腐 +\$28 |
| 冷奴 Cold Tofu | 胡麻昆布漬 Sesame Kombu Pickles | 揚げ出し豆腐 Japanese Fried Tofu |
| <input type="checkbox"/> 三品菇類盛 +\$28 | <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅 (2本) +\$28 | <input type="checkbox"/> 和風沙律 +\$28 |
| きのこ3種盛り Assorted Mushrooms | 海老の天ぷら (2本) Shrimp Tempura (2pcs) | 和風サラダ Japanese Salad |
| <input type="checkbox"/> 炸紫菜雞柳 +\$38 | <input type="checkbox"/> 蟹棒天婦羅 (2本) +\$38 | <input type="checkbox"/> 炸雞皮餃子 (3隻) +\$38 |
| いそまきあげ Fried Seaweed Chicken | 蟹の蒲鉾天ぷら (2本) Crab Stick Tempura (2pcs) | 鶏皮揚げ餃子 (3個) Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs) |
| <input type="checkbox"/> 燒地雞手羽 (3本) +\$48 | <input type="checkbox"/> 山本屋特製沙律 +\$48 | <input type="checkbox"/> 天婦羅拼盤 +\$58 |
| 地鶏の手羽先 (3本) Chicken Wing (3pcs) | 山本屋特製サラダ Yamamotoya Special Salad | 天ぷら盛り合わせ Tempura Platter |

追加飲品 飲み物 Drink

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> 可樂 +\$12 | <input type="checkbox"/> 無糖可樂 +\$12 | <input type="checkbox"/> 無糖綠茶 +\$25 |
| コーラ Coke | ダイエットコーラ Coke Zero | 無糖綠茶 Sugar-free Green Tea |
| <input type="checkbox"/> 無糖烏龍茶 +\$25 | <input type="checkbox"/> 元祖波子汽水 +\$25 | <input type="checkbox"/> 白提味氣泡酒 +\$32 |
| 無糖ウーロン茶 Sugar-free Oolong Tea | 昔ながらのラムネ Ramune Soda | ほろよい白ぶどう Horoyoi White Grape |
| <input type="checkbox"/> 乳酸味氣泡酒 +\$32 | <input type="checkbox"/> 檸檬茶味氣泡酒 +\$32 | <input type="checkbox"/> 完熟水蜜桃梳打 +\$36 |
| ほろよいハピクルサワー Horoyoi Hapikle Sour | ほろよいアイスティーサワー Horoyoi Ice Tea Sour | 桃サイダー Ripe Peach Taste Soda |
| <input type="checkbox"/> 靜岡蜜柑梳打 +\$36 | <input type="checkbox"/> 山梨葡萄梳打 +\$36 | <input type="checkbox"/> 靜岡抹茶可樂 +\$36 |
| みかんサイダー Shizuoka Mikan Soda | ぶどうサイダー Yamanashi Grape Soda | 抹茶コーラ Shizuoka Matcha Cola |

若有任何食物過敏和特殊的飲食要求，歡迎與我們聯絡
Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering

所有價目均以港幣計算，並需按原價收取加一服務費
All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge based on original prices