



“日山”連續10年

日本東京米芝蓮一星

(2011 - 2020)



 Hiyamahk

 Hiyamahk

 thefoodstoryhk.com/hiyamahk



日山

時を超えた、和牛のもてなしを。



「日山」是歷史悠久的日本和牛供應商，自1912年開店至今已逾百年，以嚴謹的態度挑選最優質的和牛。在1935年，「日山」在東京開設首間壽喜燒店，亦是唯一一間在日本供應傳統壽喜燒的餐廳。「日山」致力為顧客提供優質的和牛及傳承日本正宗味道，已連續10年榮獲東京米芝蓮一星。「日山」進駐香港，開設首間海外分店，將品牌邁向國際化。

肉眼

リブアイ

肋骨靠近背部中央的肉
油花分佈均匀 肉質嫩滑牛味適中

背中の中にある肋骨近くのお肉で、サシのバランス
が良く肉質は滑らかでお肉の味がほどよい

西冷

サーロイン

肉眼的後半部位 油花細緻網状分佈
脂肪甘香的味道 在口中擴散開來 牛味較濃

リブアイの後ろの部位で網目状にサシが入り、脂の
甘みが口の中に広がりお肉の香りが濃厚

肩胛

肩ロース

前脚内側肋骨外側部分的肉
紅肉與油花層層堆疊 紋理較粗 有咬口 牛味最濃

前脚の内側から肋骨の外側にかけてのお肉で赤みと適度なサシ
が入った、かみごたえがある濃厚なうまみのあるお肉

日山・松

和牛盛宴・プレミアム和牛セット

所安排部位，肉眼或西冷，按當日廚師安排
本日の特選リブアイ又はサーロイン

前菜・先付け

季節前菜五品盛
季節先付5品盛り

壽喜焼・すき焼き

A5和牛厳選部位 2片
本日の特選A5和牛2枚

野菜五品盛
野菜の盛り合わせ

刺身・刺身

A5和牛鞆韮
A5 和牛タルタル
刺身三品盛
刺身の三品盛り

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯
日本国産米、漬物と味噌汁

或または

稲庭烏冬(冷/熱)
稲庭うどん(冷たい/温かい)

焼物・焼き物

季節焼物
旬の料理

甜點・デザート

精選甜點
本日のデザート

酢物・酢物

季節醋物料理
旬お酢料理

追加

A5和牛精選部位1片
本日の特選A5和牛1枚

\$ 268

野菜盛合
野菜の盛り合わせ

\$ 108

每位 \$1,438

お一人様

加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

日山・竹

所安排部位，肉眼或西冷，按當日廚師安排
本日の特選リブアイ又はサーロイン

前菜・先付け

季節前菜三品盛
季節先付3品盛り

壽喜焼・すき焼き

A5和牛嚴選部位2片
本日の特選A5和牛2枚

野菜五品盛
野菜の盛り合わせ

壽司・寿司

A5和牛壽司三點盛
A5和牛寿司の三点盛り

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯
日本国産米、漬物と味噌汁

或 または

稻庭烏冬(冷/熱)
稻庭うどん(冷たい/温かい)

逸品・逸品

季節品煮物
旬の料理

甜點・デザート

精選甜點
本日のデザート

追加

A5和牛精選部位1片
本日の特選A5和牛1枚

\$ 268

野菜盛合
野菜の盛り合わせ

\$ 108

每位 \$998

お一人様

日山・梅

前菜・先付け

季節前菜三品盛
季節先付3品盛り

逸品・逸品

清酒煮鮑魚
鮑の煮物

壽喜焼・すき焼き

A5和牛嚴選肩胛部位2片
本日の特選A5和牛肩ロース2枚
升級至肉眼或西冷部位 每片\$80
リブアイ又はサーロイン (1枚)

野菜五品盛
野菜の盛り合わせ

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯
日本国産米、漬物と味噌汁

或または

稻庭烏冬(冷/熱)
稲庭うどん(冷たい/温かい)

甜點・デザート

精選甜點
本日のデザート

追加

A5和牛精選部位1片
本日の特選A5和牛1枚

\$ 268

野菜盛合
野菜の盛り合わせ

\$ 108

每位 \$788

お一人様

日山・晚市套餐

前菜・先付け

季節前菜三品盛
季節先付3品盛り

焼物

焼A5和牛扒伴日式芥末酸汁 (+\$30)

A5和牛ステーキわさびポン酢ソース (+\$30)

或 または

慢煮黒豚鞍伴梅子味噌

黒豚鞍と梅味噌の煮込み

或 または

海鱸魚西京焼

スズキの西京焼き

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯

日本国産米、漬物と味噌汁

或 または

稲庭烏冬(冷/熱)

稲庭うどん(冷たい/温かい)

甜點・デザート

精選甜點

本日のデザート

每位 \$538

お一人様

日山・季節優惠

日山の季節割引

惠顧任何晚市套餐，即可享 日山·季節優惠

時令特選刺身拼盤三品 特選刺身三点盛り	\$238
A5和牛刺身 (6片) A5わぎゅう刺身 (6片)	\$208
A5和牛壽司三點盛 A5和牛寿司の三点盛り	\$168
A5和牛韃靼 A5和牛のタルタル	\$138
薄切鰹魚刺身 鰹のお刺身	\$98
香煎帆立貝伴海膽 帆立焼きとウニ	\$158
海鱸魚西京燒 スズキの西京焼き	\$138
蒲燒山椒鰻魚 鰻焼き山椒風味	\$88
清酒煮鮑魚 鮑の煮物	\$88

加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

前菜・先付け

脆炸大葉和牛春卷 和牛のしそ春巻き	\$68
香煎和牛餃子 自家製和牛の餃子	\$78
味醂魚干 焼きフグ	\$78
蟹肉豆腐 蟹肉豆腐	\$88
脆炸和牛薯波 揚げ和牛ポテトボール	\$68
枝豆 枝豆	\$58

壽司/刺身・寿司/刺身

特選刺身五品盛合 一人前 / 二人前 特選刺身五点盛り 一人前 / 二人前	\$ 358 / \$ 638
A5和牛壽司三點盛 A5和牛寿司の三点盛り	\$208
A5和牛韃靼 A5和牛のタルタル	\$168

蔬菜・野菜

薄焼和牛沙律伴日山醬汁 和牛サラダ日山ドレッシング	\$188
雜錦刺身沙律伴日山醬汁 刺身サラダ日山ドレッシング	\$168
和牛溫野菜 和牛の温野菜サラダ	\$158
沖繩黑毛豚肉溫野菜 アグー豚と温野菜	\$128
田園沙律伴日山醬汁 グリーンサラダ日山ドレッシング	\$88

燒物・焼き物

燒A5和牛扒伴日式芥末酸汁 A5和牛ステーキわさびポン酢ソース	\$458
海鱸魚西京燒 スズキの西京焼き	\$308
慢煮黑豚鞍伴梅子味噌 黒豚鞍と梅味噌の煮込み	\$268
海膽醬燒兵庫縣蠔 (2隻) 兵庫牡蠣のウニ焼き(2つ)	\$168

飯/烏冬・ご飯もの

北海道海膽金槍魚腩飯 ウニトロ丼	\$538
北海道海膽雜錦魚生飯 バラチラシ寿司	\$438
薄燒A5和牛伴溫泉蛋飯 A5和牛ご飯温泉卵添え	\$348
蒲燒山椒鰻魚飯 鰻丼山椒風味	\$288
豚肉鰹魚湯稻庭烏冬 アゲ豚の稻庭うどん	\$208
A5和牛白湯稻庭烏冬 A5和牛餡掛けの稻庭うどん	\$258
冷稻庭烏冬 冷たいすだち稻庭うどん	\$108



SENSU



A member of **THE FOOD Story** group

www.thefoodstoryhk.com