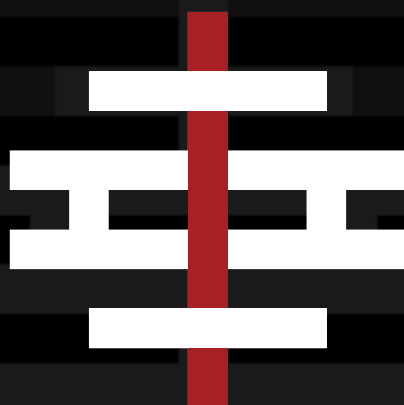




SHIAWASE

幸 · 匠 燒

 shiawasehk

 shiawasehk

 thefoodstoryhk.com/shiawase

佐酒小食

前菜 · 小食
Snack



火炙明太子
炙り明太子
Roasted Mentaiko



日式雞軟骨餃子
なんこつ餃子
Japanese Chicken Soft Bone Dumplings



味醂魚干
焼きフグ
Grilled Dried Fish . Mirin



炸池魚
揚げ池魚
Deep-fried Aji

金平牛蒡
きんぴらごぼう
Burdock Pickles \$38

鱈魚干
タラの皮のあぶり焼き
Grilled Cod Fish Skin \$48

枝豆
枝豆
Edamame \$48

唐揚豆腐
揚げ豆腐
Deep-fried Kyoto Tofu \$58

幸 味醂魚干
焼きフグ
Grilled Dried Fish . Mirin \$68

七味焼魚翅
七味焼きフカヒレ
Fish Fin . Japanese Spice \$68

幸 日式雞軟骨餃子
なんこつ餃子
Japanese Chicken Soft Bone Dumplings \$78

酒盜芝士
チーズ酒盜
Cheese Shuto \$78

幸 火炙明太子
炙り明太子
Roasted Mentaiko \$78

幸 脆炸白蝦
白海老フライ
Deep-fried White Shrimp \$88

炸池魚
揚げ池魚
Deep-fried Aji \$108

沙律

サラダ
Salad



雜錦刺身沙律
海鮮サラダ
Assorted Diced Sashimi Salad



薄焼鰹魚沙律
カツオのたたき
Bonito Salad



日式炸雞沙律
和風から揚げ入りサラダ
Japanese Style Fried Chicken Salad



幸・廚師沙律
幸・シェフサラダ
Shiawase Signature Salad

- | | | |
|---|---|-------|
| 幸 | 胡麻豆腐溫泉蛋番茄沙律
豆腐とトマトの和風サラダ (溫泉卵添え)
Tofu and Tomato Salad . Sesame Sauce .
Onsen Tamago | \$68 |
| | 白身魚薄切沙律
薄切り白身魚サラダ
Seasonal Fish Sashimi Salad | \$68 |
| 幸 | 幸・廚師沙律
幸・シェフサラダ
Shiawase Signature Salad | \$78 |
| | 日式炸雞沙律
和風から揚げ入りサラダ
Japanese Style Fried Chicken Salad | \$78 |
| | 薄焼鰹魚沙律
カツオのたたき
Bonito Salad | \$88 |
| 幸 | 雜錦刺身沙律
海鮮サラダ
Assorted Sashimi Salad | \$128 |

卷物 · 卷物

卷物 · 卷物

Maki



拖羅蓉海膽卷

\$238

トロと雲丹巻き

Minced Fatty Tuna . Sea Urchin Maki



三色魚生卷
三色的刺身卷き
Assorted Sashimi Maki

\$88



明太子赤蝦卷
明太子と赤エビ巻き
Mentaiko . Aka Shrimp Maki

\$68



北海道帶子卷
北海道産ホタテ貝巻き
Hokkaido Scallop Maki

\$78



三蟹卷
カニとカニ味噌巻き
Trio of Crab Maki

\$68



火炙魚邊卷
炙しヒラメ巻き
Roasted Flounder Fin Maki

\$68



拖羅蓉魚籽卷
トロととびこ巻き
Minced Fatty Tuna . Fish Roe Maki

\$78



芝士甜蝦蓉卷
甘海老とチーズ巻き
Minced Sweet Shrimp . Cheese Maki

\$58

刺身

刺身 Sashimi



特選刺身五品盛 (一 / 二人前)
特上刺身盛り合わせ (5 種類)
Assorted Sashimi Platter 5 types (for one / two)

幸	特選刺身五品盛 (一 / 二人前) 特上刺身盛り合わせ (5 種類) Assorted Sashimi Platter 5 types (for one / two)	\$238 / \$438	金槍魚赤身 (2 切) マグロ赤身 (2 切) Tuna (2pcs)	\$58
	油甘魚 (2 切) ハマチ (2 切) Yellow Tail (2pcs)	\$48	金槍魚中拖羅 (2 切) 中トロ (2 切) Fatty Tuna (2pcs)	\$138
	北海道帶子 北海道産ホタテ貝 Hokkaido Scallop	\$68	大吞拿魚腩 (2 切) 大トロ (2 切) Prime Fatty Tuna (2pcs)	\$188
	牡丹蝦 牡丹海老 Botan Shrimp	\$58	三文魚籽 (40 克) いくら (40g) Salmon Roe (40g)	\$98
	海膽 (50 克) ウニ (50g) Sea Urchin (50g)	時價	三文魚 (2 切) サーモン (2 切) Salmon (2pcs)	\$38

天婦羅

天ぷら
Tempura



天之盛
天ぷら盛り合わせ
Tempura Set

幸	天之盛 (海老 2 隻 . 日本蠔 . 南瓜 . 蕃薯 . 冬菇 . 蘆筍) 天ぷら盛り合わせ (海老 2 本 . 日本産カキ . かぼちゃ . き芋 . しいたけ . アスパラガス) Tempura Set (Prawn 2pcs . Japanese Oyster . Pumpkin . Sweet Potato . Shiitake Mushroom . Asparagus)	\$188
	素菜・天之盛 (南瓜 2 件 . 蕃薯 2 件 . 冬菇 2 件 . 燈籠椒 2 件) 野さい天ぷら盛り合わせ (かぼちゃ . き芋 . しいたけ . パプリカ) Vegetables Tempura Set (Pumpkin 2pcs . Sweet Potato 2pcs . Shiitake Mushroom 2pcs . Bell Pepper 2pcs)	\$138
	海老 (2 隻) 海老 (2 本) Prawn (2pcs)	\$88
	日本蠔 (2 隻) 日本産カキ (2 本) Japanese Oyster (2pcs)	\$78

串燒

雞類 Chicken



幸 鳥之盛

(雞翼．免治雞肉棒．雞膝軟骨．雞腎．雞腿肉)

鶏の盛り合わせ

(鶏の手羽先．つくね．鶏軟骨．砂ずり．鶏もも肉)

Chicken Set

(Chicken Wing . Tsukune . Chicken Knee Cartilage .
Chicken Gizzard . Salted Chicken Thigh)

\$158

雞肝

鶏レバー

Chicken Liver

\$35 1pc

免治雞肉棒

つくね

Tsukune

\$38 1pc

雞翼

鶏の手羽先

Chicken Wing

\$38 1pc

雞腿肉

鶏もも肉

Chicken Thigh

\$38 1pc

明太子雞腿肉

明太子鶏もも肉

Mentaiko Chicken Thigh

\$42 1pc

山葵雞腿肉

ワサビの鶏もも肉

Wasabi Chicken Thigh

\$42 1pc

雞肉長蔥燒

ねぎま

Chicken . Leek

\$42 1pc

雞膝軟骨

鶏軟骨

Chicken Knee Cartilage

\$28 1pc

雞皮

鶏皮

Chicken Skin

\$32 1pc

雞尾

ぼんじり

Chicken Tail

\$32 1pc

雞心

ハツ

Chicken Heart

\$32 1pc

雞腎

砂ずり

Chicken Gizzard

\$32 1pc

串燒

肉類 Meat



幸 陸之盛

(和牛串・極上牛舌芯・煙燻沖繩黑豚肉串)
牛豚の盛り合わせ
(和牛串・牛タン・鹿児島黒豚)
Meat Set
(Diced Wagyu・Deluxe Ox Tongue・
Smoked Kagoshima Pork)

\$168

法國鴨肝

フォアグラト
French Foie Gras

\$128

煙燻沖繩黑豚肉

鹿児島黒豚
Smoked Kagoshima Pork

\$138

極上牛舌芯串

牛タン
Deluxe Ox Tongue

\$68 1pc

千葉縣黒豚旋風腸

黒豚ぐるぐるインナー
Chiba Pork Sausage

\$228

和牛串

和牛串
Diced Wagyu

\$78 1pc

頂級谷飼牛 (嚴選部位)

グレインフェッドステーキ
Grilled Daily Selection of Premium Beef

\$258

幸

香脆乳豬脾伴焦糖菠蘿

カリカリ焼きももとキャラメルパイナップル
Suckling Pig Leg with Caramel Pineapple

\$328

串燒

海鮮、蔬菜及其他 Seafood . Vegetables . Others

幸 海之盛 (日本蠔・白燒活鰻・多春魚) 海鮮の盛り合わせ (日本産カキ・鰻の白焼き・ししゃも) Seafood Set (Japanese Oyster . Salted Fresh Eel . Capelin)	\$138	京蔥 長ネギ Leek	\$28
多春魚 ししゃも Capelin	\$48	一口蕃薯 一口焼き芋 Mini Sweet Potatoes	\$28
日本蠔 日本産カキ Japanese Oyster	\$58	秋葵 オクラ Okra	\$32
白燒活鰻 鰻の白焼き Salted Fresh Eel	\$78	西班牙青椒仔 ししとう Spanish Chilli Pepper	\$32
活帆立貝 ホタテ Fresh Scallop	\$88	燒絹豆腐 絹ごし豆腐 Silken Tofu	\$32
大虎蝦 海老 Tiger Prawn	\$128	日本銀杏 日本産銀杏 Japanese Ginkgo Nuts	\$38
九州槍魷魚燒 九州産イカ Kyushu Squid	\$158	蘆筍 アスパラガス Asparagus	\$38
時令魚西京燒 旬の魚サイキョウヤキ Seasonal Fish Saikyoyaki	\$208	焦糖菠蘿 カラメルパイナップル Caramel Pineapple	\$38
旬之海鮮 每日限定 旬之海鮮 Seasonal Seafood (Please inquire for details)	請咨詢服務員	芝士年糕 (2件) チーズ餅 (2個) Glutinous Rice Cake . Cheese Stuffing (2pcs)	\$42
		大啡菇 ポルトベッコ茸 Portobello	\$48

福岡豚肉野菜卷

福岡県産
豚肉ロール
巻き串焼き
Fukuoka Pork .
Vegetables . Skewer

野菜卷六盛合
ール卷の盛り合わせ
Vegetables Roll Platter

幸 野菜卷六盛合
ール卷の盛り合わせ
Vegetables Roll Platter

\$208

蘆筍野菜卷
アスパラガス
Asparagus

\$48

青蔥野菜卷
チャイブ
Spring Onion

\$38

車厘茄野菜卷
トマト
Tomato

\$38

京蔥野菜卷
長ネギ
Leek

\$38

草莓野菜卷
イチゴ
Strawberry

\$48

菠蘿野菜卷
パイナップル
Pineapple

\$48

和食・甜品

和食・甘味
Washoku · Dessert



吉列黑豚豬扒
黒豚トンカツ
Kurobuta Pork Chop Cutlet



和牛稻庭烏冬
和牛稻庭うどん
Wagyu . Inaniwa Udon



黑松露滑蛋豬扒丼
黒トリュフ黒豚とんかつと卵炒め
Pork Chop Donburi . Stir-fried Egg . Truffle Sauce



土豆芝士炸雞
沖縄風フライドチキン
Okinawa Style Fried Chicken . Cheese . Potato

和食・和食・Washoku

辛辣豚肉炒野菜 \$68
辛い豚肉と野菜炒め
Stir-fried Vegetables . Pork . Spicy Sauce

日本稻庭烏冬 (冷 / 熱) \$68
稲庭うどん (冷 / 温)
Inaniwa Udon (Cold / Hot)

明太子幸福玉子焼 \$78
明太子玉子
Mentaiko Tamago-yaki

幸 土豆芝士炸雞 \$88
沖縄風フライドチキン
Okinawa Style Fried Chicken . Cheese . Potato

幸 清酒煮蜆 \$108
アサリの酒蒸し
Stewed Clams . Sake Soup

和牛稻庭烏冬 \$128
和牛稻庭うどん
Wagyu . Inaniwa Udon

吉列黒豚豬扒 \$138
黒豚トンカツ
Kurobuta Pork Chop Cutlet

黑松露滑蛋豬扒丼 \$168
黒トリュフ黒豚とんかつと卵炒め
Pork Chop Donburi . Stir-fried Egg
. Truffle Sauce

鰻魚鴨肝丼 \$238
鰻フォアグラト丼
Grilled Eel Donburi . Foie Gras

甜品・甘味・Dessert

鯛魚燒 \$38
たい焼き
Taiyaki

宮崎和菓子 (菊 / 茄子 / 桃 / 蘋果 / 櫻桃) \$28
宮崎和菓子
(菊 / ナス / ピーチ / 青りんご / チェリー)
Miyazaki Wagashi
(Chrysanthemum / Eggplant / Peach / Apple / Cherry)

和菓子五品盛 \$68
宮崎和菓子の盛り合わせ
Miyazaki Wagashi Platter

藝 ART OF CANTON
粵藝館



松藝館 Artisan
TRUFE

s e n s u



A member of **THE FOODStory** group

www.thefoodstoryhk.com