

日山・午市套餐

HIYAMA LUNCH SET

前菜	煮物	小鉢料理	酢物	茶碗蒸
Starter	Simmered Dish	Side Dish	Vinegared Dish	Chawanmushi
先付け	突き出し	お通し	冷鉢	茶わん蒸し
Choice of 選んでください				
A5 和牛丼飯、A5和牛漢堡扒		\$258	A5 和牛三品盛合、和牛清湯 \$438	
Grilled A5 Wagyu Donburi, A5 Wagyu Burger Steak			(炙焼西冷、薄焼肩胛、脆炸腰脊)	
A5和牛焼き丼、A5和牛ハンバーグ			A5 Wagyu Assortment 3 Types, Wagyu Consommé (Grilled Sirloin, Roasted Chuck Roll, Fried Short Loin)	
			A5和牛三品盛り合わせ、和牛コンソメ (サーロインステーキの焼き、肩ロースのローストビーフ、イチボの揚げ)	
竹炭吉列日山豚		\$288	A5 和牛扒三重焼 \$468	
Bamboo Charcoal Crusted Hiyama Pork Cutlet			(西冷、肩羽下、内裙)	
日山豚竹炭カツ			Grilled A5 Wagyu Steak 3 Types (Sirloin, Zabuton, Inside Skirt)	
			A5和牛ステーキ 焼き (サーロイン、肩羽下、ウチハラミ)	
薄焼A5和牛肩胛飯		\$328	壽喜焼 A5 和牛嚴選部位 2片 及 野菜盛	
Roasted A5 Wagyu Chuck Roll Bento Box			Selection of Sukiyaki A5 Wagyu 2 Pieces with Assorted Vegetables	
A5和牛肩ロースのローストビーフ重			すき焼きA5和牛嚴選部位2枚と野菜の盛り合わせ	
北海道海膽雜錦刺身丼飯 限定		\$398	肩胛 \$488	肉眼 \$508
Chirashi with Hokkaido Sea Urchin			Chuck Roll	Rib Eye
北海道ウニちらし丼			肩ロース	リブロース
			西冷 \$528	
			Sirloin	
			サーロイン	

Served with
ランチセットに含まれています

日本米飯、漬物、味噌湯 及 甜點

Japanese Rice, Assorted Pickles, Miso Soup & Daily Dessert

国産米ご飯、漬け物、味噌汁、本日のデザート

料理追加		飲料追加	
味醂魚干	\$88	清酒煮南非鮑魚	\$188
Grilled Dry Pufferfish		Stewed South Africa Abalone in Sake Soup	
焼きフグ		アワビの酒蒸し	
特選刺身三品盛合 限定	\$268	A5和牛壽司三點盛	\$398
Premium Sashimi Platter 3 Types		A5 Wagyu Sushi Assortment 3 Types	
特選お造り三品盛り		A5和牛寿司の三点盛り	
		日本三得利頂級生啤酒	\$48
		Suntory Premium Malt's	
		ザプレミアムモルツ	
		精選汽水 / 精選果汁	\$28
		Soft Drink / Juice	
		ソフトドリンク / ジュース	

限定

每日限定 10份
Available 10 sets only
10食限定

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



肉眼 Rib Eye リブロース

肉眼位於頸側的肩胛和腰側的西冷之間 肉質細嫩 味道豐富
具備赤身肉和霜降肉的多重風味組合

首側の肩ロースと腰側のサーロインの中間に位置するリブアイ
リブアイの柔らかい肉質、赤身の旨みと霜降りの甘みが複雑におりなす繊細な味

The rib eye is situated between the neck-side scapula and the loin-side sirloin. It boasts a tender texture and a rich flavor, showcasing a delightful combination of lean meat and marbling, offering a multi-dimensional flavor experience.

西冷 Sirloin サーロイン

位於背部中央 適量的大理石花紋 肉質中帶有霜降的香甜味道
咀嚼時在口中迅速散開 散發出濃郁的牛肉風味

背中の中央部にある部位! サーロインの特徴は適度にサシが入り込み、ジューシーで柔らかい部位です。脂の甘みが感じられ、お肉のうまみも感じられるのでお肉好きの人にはたまりませ

Sirloin located in the center of the back, it features a moderate amount of marbling, which adds to its rich flavor. The meat has a sweet and savory taste from the intramuscular fat. When chewed, it quickly disperses in the mouth, releasing a pronounced beefy flavor.

肩胛 Chuck Roll 肩ロース

背部近頸至腰部肌肉 充滿均勻的大理石紋理 味道鮮美
以薄片形式享用更能彰顯其濃郁的風味

首の近くから腰にかけての背中側の肉の総称。肩ロースは最も大きな部位のひとつで、霜降りが適度にあり風味がよい。濃厚な旨みをより引き出すために、薄切りで食べることが多い

Chuck roll from the neck to the loin, filled with evenly distributed marbling, boasts a delicious flavor. It is best savored when thinly sliced, as it enhances the richness of its taste.