



星期六、日及公眾假期供應 Available on Saturday, Sunday and Public Holiday  
請剔 ✓ 出你選擇的項目 Please put ✓ a on your selections

廚師推介  
Chef's Recommendation

枱號:

## 鍋焼手切烏冬 煮込みうどん Nikomi Udon

手切烏冬均附有生雞蛋、蔥、腐皮 | 玉子、ネギ、油揚げは初めの具材として含まれています  
Nikomi Udon includes Egg ( Raw ), Scallion & Fried Tofu Skin

- |   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| <input type="checkbox"/> 親子煮烏冬(雞肉)          | \$98  | <input type="checkbox"/> 五目煮烏冬 (牛蒡絲、蟹味菇、冬菇、雞蒜菇) | \$88  |
| 親子入り煮込みうどん<br>Oyako Nikomi Udon             |       | 田舎煮込みうどん<br>Inaka Nikomi Udon                   |       |
| <input type="checkbox"/> 黒豚肉煮烏冬             | \$108 | <input type="checkbox"/> 美國安格斯牛肉煮烏冬             | \$118 |
| 豚肉煮込みうどん<br>Agu Pork Nikomi Udon            |       | 牛肉煮込みうどん<br>Sliced U.S.Angus Beef Nikomi Udon   |       |
| <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅煮烏冬            | \$118 | <input type="checkbox"/> 吉列豬扒煮烏冬                | \$118 |
| 海老天ぶら付き煮込みうどん<br>Shrimp Tempura Nikomi Udon |       | 豚ロースかつ煮込みうどん<br>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<br>Miso                      | おすまし<br>Dashi Broth             | カレー<br>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)<br>Egg ( Raw )                 | ねぎ多め<br>Scallion                  | キムチ<br>Kimchi                     | 油揚げ<br>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<br>Rice Cake                      | チーズ<br>Cheese                     | 牛肉<br>Sliced Beef                 | 豚肉<br>Agu Pork                    |

## 鯉魚清湯平烏冬 きしめんおすまし味 Dashi Broth Flat Udon

追加配料不適用於平烏冬 Topping are not applicable to Flat Udon

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> 明太子平烏冬(熱)                     | \$98  | <input type="checkbox"/> 黒豚肉平烏冬(熱)                   | \$98  |
| 明太子きしめん(温かい)<br>Mentaiko Flat Udon ( Hot )             |       | 豚肉きしめん(温かい)<br>Agu Pork Flat Udon ( Hot )            |       |
| <input type="checkbox"/> 美國安格斯牛肉平烏冬(熱)                 | \$108 | <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅平烏冬(熱)                  | \$108 |
| 牛肉きしめん(温かい)<br>Sliced U.S.Angus Beef Flat Udon ( Hot ) |       | 海老天ぶら付ききしめん(温かい)<br>Shrimp Tempura Flat Udon ( Hot ) |       |
| <input type="checkbox"/> 吉列豬扒平烏冬(熱)                    | \$108 |  |       |
| 豚ロースかつきしめん(温かい)<br>Agu Pork Cutlet Flat Udon ( Hot )   |       |  |       |

下頁 次の頁 Next Page

所有價目均以港幣計算,不足港幣一元之金額將以四捨五入計算,並需按原價收取加一服務費  
All prices are in Hong Kong Dollars and will be rounded up or down to the nearest Hong Kong dollar, and subject to 10% service charge based on original prices

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

yamamotoya\_hk yamamotoyahk



星期六、日及公眾假期供應 Available on Saturday, Sunday and Public Holiday  
請剔 ✓ 出你選擇的項目 Please put ✓ a on your selections



廚師推介  
Chef's Recommendation

枱號:

## 一品料理 一品物 Washoku

- |   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> 冷豆腐<br>冷奴<br>Cold Tofu   | +\$28 | <input type="checkbox"/> 柚子汁芝麻昆布漬<br>胡麻昆布漬け<br>Sesame Kombu Pickles  | +\$32 |
| <input type="checkbox"/> 日式炸豆腐 <br>揚げ出し豆腐<br>Japanese Fried Tofu | +\$38 | <input type="checkbox"/> 三品菇類盛<br>きのこ3種盛り<br>Assorted Mushrooms  | +\$38 |
| <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅 (2本)<br>海老の天ぷら (2本)<br>Shrimp Tempura (2pcs)  | +\$38 | <input type="checkbox"/> 和風沙律<br>和風サラダ<br>Japanese Salad   | +\$38 |
| <input type="checkbox"/> 炸紫菜雞柳<br>いそまきあげ<br>Fried Seaweed Chicken   | +\$48 | <input type="checkbox"/> 蟹棒天婦羅 (2本) <br>蟹の蒲鉾天ぷら (2本)<br>Crab Stick Tempura (2pcs) | +\$48 |
| <input type="checkbox"/> 炸雞皮餃子 (3隻)<br>鶏皮揚げ餃子 (3個)<br>Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs)  | +\$48 | <input type="checkbox"/> 燒地雞手羽 (3本) <br>地鶏の手羽先 (3本)<br>Chicken Wing (3pcs)        | +\$58 |
| <input type="checkbox"/> 山本屋特製沙律<br>山本屋特製サラダ<br>Yamamotoya Special Salad  | +\$58 | <input type="checkbox"/> 天婦羅拼盤 <br>天ぷら盛り合わせ<br>Tempura Platter                    | +\$78 |

## 追加飲品 飲み物 Drink

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> 可樂<br>コーラ<br>Coke                         | +\$15 | <input type="checkbox"/> 無糖可樂<br>ダイエットコーラ<br>Coke Zero             | +\$15 |
| <input type="checkbox"/> 無糖烏龍茶<br>無糖ウーロン茶<br>Sugar-free Oolong Tea | +\$25 | <input type="checkbox"/> 元祖波子汽水<br>昔ながらのラムネ<br>Ramune Soda         | +\$28 |
| <input type="checkbox"/> 靜岡蜜柑梳打<br>みかんサイダー<br>Shizuoka Mikan Soda  | +\$38 | <input type="checkbox"/> 山梨葡萄梳打<br>ぶどうサイダー<br>Yamanashi Grape Soda | +\$38 |
| <input type="checkbox"/> 完熟水蜜桃梳打<br>桃サイダー<br>Ripe Peach Taste Soda | +\$38 | <input type="checkbox"/> 朝日啤酒<br>アサヒビール<br>Asahi Beer              | +\$38 |

所有價目均以港幣計算，不足港幣一元之金額將以四捨五入計算，並需按原價收取加一服務費  
All prices are in Hong Kong Dollars and will be rounded up or down to the nearest Hong Kong dollar, and subject to 10% service charge based on original prices

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