

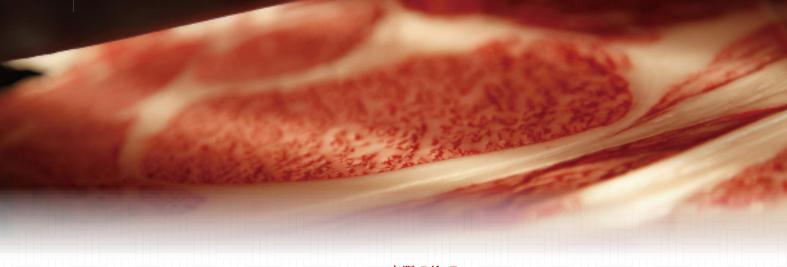


時を超えた、和牛のもてなしを。

Hiyama Presenting Wagyu Across Time

「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」致力爲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。

Hiyama, one of the oldest and finest beef suppliers in Japan, started as a butchery business in 1912. In 1935, Hiyama officially opened its first sukiyaki restaurant in Tokyo. It aims at delivering authentic Japanese classic dishes. Hiyama was awarded one MICHELIN star in Tokyo for 10 consecutive years. Now opening their first overseas franchise in Hong Kong.



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.

後腰脊 Rump Cap

ランプ

連接西冷 由腰至臀部的紅肉部位 素有<赤身の 王様> 的稱號 可分割成6個食用部件 佔全牛重量的9-10% 肉香馥郁質感柔嫩

サーロインに接続する部位で、モモと呼ばれる部位の中では背中側に位置し、赤身の王様と呼ばれる高級部位です。 牛全体の重量の9~10%を占めます。赤身でありながらも旨味が強く、肉質がやわらかい

Connecting to the sirloin, the red meat section from the waist to the hip is known by the title of 'King of the Red Meat.'

It can be divided into six edible parts, accounting for 9-10% of the total weight of the cow.

The meat is fragrant and has a tender texture.

日山·松 HIYAMA·MATSU

前菜

季節前菜四品盛

季節先付4品盛り Seasonal Starter 4 Types

壽喜燒

A5和牛嚴選 西冷 部位 2片 野菜五品盛

本日の特選A5和牛サーロイン2枚・野菜の盛り合わせ Daily Selection of A5 Wagyu Sirloin (2 Pieces), Assorted Vegetables

刺身

刺身三品盛

北海道海膽、牡丹蝦、金目鯛 特選お造り三品盛り うに、ぼたんえび、金目鯛 Sashimi Platter 3 Types Hokkaido Sea Urchin, Botan Shrimp, Golden Eye Snapper

飯/烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯

国産米ご飯、漬物と味噌汁 Japanese Rice, Pickles, Miso Soup

或または

稻庭鳥冬(冷/熱)

稲庭うどん (冷たい / 温かい) Inaniwa Udon (Cold / Hot)

蒸物

清酒蒸鱈場蟹

タラバガニの酒蒸し Steamed King Crab, Sake

酢物

赤貝、車海老

アカガイ、車海老 Ark Shell, Shrimp

甘味

果物

旬の果物 Seasonal Fruit

追加

A5和牛精選部位 本日の特選A5和牛 Daily Selection of A5 Wagyu

\$ 268 (枚 / each)

野菜盛合 野菜の盛り合わせ Assorted Vegetables

\$ 108

每位 \$1,298

お一人様 per person

日山·竹 HIYAMA·TAKE

前菜

季節前菜三品盛

季節先付3品盛り Seasonal Starter 3 Types

壽喜燒

A5和牛嚴選 <mark>肉眼</mark> 部位2片 野菜五品盛

本日の特選A5和牛リブロース 2枚・野菜の盛り合わせ Daily Selection of A5 Wagyu Rib Eye (2 Pieces), Assorted Vegetables

溫物

鮑魚、車海老、青海苔

鮑、車海老、靑のり Abalone, Cooked Shrimp, Seaweed

飯/鳥冬

日本米飯、漬物及味噌湯

国産米ご飯、漬物と味噌汁 Japanese Rice, Pickles, Miso Soup

或または

稻庭鳥冬(冷/熱)

稲庭うどん(冷たい/温かい) Inaniwa Udon (Cold/Hot)

壽司

壽司三點盛

鵝肝A5和牛壽司、海膽A5和牛散壽司、魚子醬和牛卷 寿司の三点盛り フォアグラA5和牛握り寿司、ウニとA5和牛ちら し寿司、キャビアA5和牛巻き寿司

Sushi Assortment

A5 Wagyu with Foie Gras Nigiri Sushi, A5 Wagyu with Sea Urchin Bara Sushi, Caviar Wagyu Beef Roll

甘味

果物

旬の果物 Seasonal Fruit

追加

A5和牛精選部位 本日の特選A5和牛 Daily Selection of A5 Wagyu

\$ 268 (枚 / each)

野菜盛合 野菜の盛り合わせ Assorted Vegetables

\$ 108

每位 \$998

お一人様 per person

日山・梅 HIYAMA・UME

前菜

季節前菜三品盛

季節先付3品盛り Seasonal Starter 3 Types

壽喜燒

A5和牛嚴選 <mark>肩胛</mark> 部位2片 野菜五品盛

本日の特選A5和牛肩ロース2枚・野菜の盛り合わせ Daily Selection of A5 Chuck Roll (2 Pieces), Assorted Vegetables

逸品

慢煮A5和牛頰肉

A5和牛頬肉 Slow-cooked A5 Wagyu Beef Cheek

飯/烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯

国産米ご飯、漬物と味噌汁 Japanese Rice, Pickles, Miso Soup

或または

稻庭鳥冬(冷/熱)

稲庭うどん (冷たい / 温かい) Inaniwa Udon (Cold / Hot)

甘味

果物

旬の果物 Seasonal Fruit

追加

升級至肉眼或西冷部位 リプアイ又はサーロイン Upgrade to Rib Eye or Sirloin

\$80(枚/each)

A5和牛精選部位 本日の特選A5和牛 Daily Selection of A5 Wagyu

\$ 268 (枚 / each)

野菜盛合 野菜の盛り合わせ Assorted Vegetables

\$ 108

每位 \$798

お一人様 per person

日山・晩市套餐

HIYAMA SET DINNER

前菜

季節前菜三品盛

季節先付3品盛り Seasonal Starter 3 Types

> Choice of 選んでください

慢煮黑豚鞍伴青橘味噌

\$338

A5 和牛三食土鍋飯

\$488

Slow-cooked Pork Rack with Sudachi Miso 黒豚鞍とすだち味噌の煮込み A5 Wagyu Hitsumabushi A5和牛 ひつまぶし

燒 A5 和牛丼、冷梅素麵

\$358

Grilled A5 Wagyu Donburi, Cold Plum Noodles A5和牛の炙り焼重、冷やし梅そうめん

九州地雞三品盛

\$388

(炭火串燒、唐揚炸雞、滑蛋丼飯)

Kyushu Chicken Assortment 3 Types (Chicken Skewers, Chicken Karaage, Oyakodon)

九州地鶏三品盛り合わせ (焼き鳥、唐揚げ、親子丼)

A5 和牛三品盛合、和牛淸湯

\$508

(炙燒西冷、薄燒肩胛、慢煮腰脊)

A5 Wagyu Assortment 3 Types, Wagyu Consommé (Grilled Sirloin, Roasted Chuck Roll, Slow-cooked Rump Cap)

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ピーフ、 イチボの煮込み)

銀鱈魚西京燒

\$468

Black Cod Saikyo Yaki 銀だらの西京焼き

炙燒 A5 和牛西冷扒

\$528

(山葵、柚子酸汁、松露蛋黄醬) Grilled A5 Wagyu Sirloin Steak (Wasabi, Ponzu,Truffle Mayonnaise) A5和牛サーロインステーキの焼き (山葵、柚子ポン酢、黒トリュフソース)

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

前菜 STARTER

脆炸和牛薯波 \$68 枝豆 \$58 揚げ和牛ポテトボール えだまめ Fried Stuffed Wagyu Potato Balls Edamame

味醂魚干 \$88 野菜沙律 \$98 焼きフグ グリーンサラダ Grilled Dried Fish with Mirin Green Salad

A5和牛韃靼 \$138 雜錦刺身沙律 \$168 A5和牛のタルタル 刺身サラダ A5 Wagyu Tartare Assorted Sashimi Salad

薄焼和牛沙律伴日山醬汁 \$208 清酒煮南非鮑魚 \$188 和牛サラダ日山ドレッシング アワビの酒蒸し Wagyu Tataki Salad with Hiyama Sauce Stewed South Africa Abalone in Sake Soup

壽司/刺身 SASHIMI/SUSHI

A5和牛壽司 \$268 A5和牛刺身 \$238 A5和牛寿司 A5かぎゅう刺身 A5 Wagyu Sushi A5 Wagyu Sashimi

\$368 / \$658

 特選刺身三品盛合(一人前/二人前)
 \$268 / \$488
 特選刺身五品盛合(一人前/二人前)
 \$36

 特選お造り三品盛り(一人前/二人前)
 特選お造り五品盛り(一人前/二人前)

 Premium Sashimi Platter 3 Types (For 1/2)
 Premium Sashimi Platter 5 Types (For 1/2)

燒物

GRILLED

燒 A5 和牛西冷扒

A5サーロインステーキの焼き Grilled A5 Wagyu Sirloin Steak \$488

\$238

季節原條燒魚

旬の焼き魚

Grilled Seasonal Fish

\$368

香煎薩摩地雞、赤玉醬油漬

さつま地鶏、赤卵黄身醤油漬け

Satsuma Chicken, Egg Yolk Shoyuzuke

飯/烏冬

RICE & NOODLE

A5和牛海膽炒飯

A5和牛雲丹チャーハン

A5 Wagyu Fried Rice with Sea Urchin

A5和牛土鍋炊飯

A5和牛土鍋ごはん

Donabe A5 Wagyu Gohan

\$388

\$328

A5 和牛三品盛合、和牛清湯

(炙燒西冷、簿燒肩胛、慢煮腰脊)

A5 Wagyu Assortment 3 Types, Wagyu Consommé (Grilled Sirloin, Roasted Chuck Roll,

Slow-cooked Rump Cap)

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 の煮込み)

A5和牛稻庭鳥冬、和牛清湯

A5和牛の稲庭うどん、和牛コンソ

Inaniwa Udon with A5 Wagyu in Wagyu Consommé

\$268

Market Price

季節土鍋炊飯

旬の食材土鍋ごはん

Donabe Seasonal Gohan

薄燒A5和牛伴溫泉蛋丼飯

\$308

\$468

燒A5和牛温泉卵丼

A5 Wagyu Tataki Donburi with Onsen Tamago

薩摩地雞稻庭鳥冬、鰹魚湯

\$208

さつま地鶏の稲庭うどん、鰹だし

Inaniwa Udon with Satsuma Chicken in Ankake Soup





















A member of THE FOOD Story group