煮込みうどん 名古屋 山本屋

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

山 廚師推介 Chef's Recommendation　　枱號：

鍋燒手切烏冬 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

- ☐ 親子鍋燒烏冬（雞肉）山 $98
  親子入り煮込みうどん
  Oyako Nikomi Udon
- ☐ 五目鍋燒烏冬（牛蒡絲、蟹味菇、冬菇、雞髀菇）$88
  田舎煮込みうどん
  Inaka Nikomi Udon
- ☐ 北海道白樺豚鍋燒烏冬 $118
  北海道産白樺豚煮込みうどん
  Hokkaido Shirakaba Pork Nikomi Udon
- ☐ 美國安格斯牛肉鍋燒烏冬 $118
  牛肉煮込みうどん
  Sliced U.S.Angus Beef Nikomi Udon
- ☐ 蝦天婦羅鍋燒烏冬 山 $118
  海老天ぷら付き煮込みうどん
  Shrimp Tempura Nikomi Udon
- ☐ 吉列豬扒鍋燒烏冬 $118
  豚ロースかつ煮込みうどん
  Pork Cutlet Nikomi Udon

湯底 スープベース Soup Base

- ☐ 老店傳統味噌 山
  味噌
  Miso
- ☐ 黃金鰹魚清湯
  おすまし
  Dashi Broth
- ☐ 招牌咖喱 +$10
  カレー
  Curry

追加配料 トッピング・その他 Topping

- ☐ 雞蛋（生） +$10
  玉子(生)
  Egg (Raw)
- ☐ 蔥 +$10
  ねぎ多め
  Scallion
- ☐ 泡菜 +$10
  キムチ
  Kimchi
- ☐ 腐皮 +$10
  油揚げ
  Fried Tofu Skin
- ☐ 年糕 +$15
  もち
  Rice Cake
- ☐ 芝士 +$15
  チーズ
  Cheese
- ☐ 牛肉 +$20
  牛肉
  Sliced Beef
- ☐ 豚肉 +$20
  豚肉
  Pork

鰹魚清湯貴妃烏冬 きしめんおすまし味 Dashi Broth Flat Udon

追加配料不適用於貴妃烏冬 Topping are not applicable to Flat Udon
貴妃烏冬可轉手工麵 Can Choose Flat Udon / Handmade Noodles

- ☐ 明太子貴妃烏冬（冷 / 熱）山 $98
  明太子きしめん（冷たい / 温かい）
  Mentaiko Flat Udon (Cold / Hot)
- ☐ 北海道白樺豚貴妃烏冬（冷 / 熱） $108
  北海道産白樺豚きしめん（冷たい / 温かい）
  Hokkaido Shirakaba Pork Flat Udon (Cold / Hot)
- ☐ 安格斯牛肉貴妃烏冬（冷 / 熱） $108
  牛肉きしめん（冷たい / 温かい）
  Sliced Angus Beef Flat Udon (Cold / Hot)
- ☐ 蝦天婦羅貴妃烏冬（冷 / 熱）山 $108
  海老天ぷら付ききしめん（冷たい / 温かい）
  Shrimp Tempura Flat Udon (Cold / Hot)
- ☐ 吉列豬扒貴妃烏冬（冷/熱） $108
  豚ロースかつきしめん（冷たい / 温かい）
  Pork Cutlet Flat Udon (Cold / Hot)

轉手工麵 手打ち麺 Handmade Noodles		冷 冷たい Cold		熱 温かい 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

煮込みうどん 名古屋 山本屋

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

- ☐ 冷豆腐 +$28
  冷奴
  Cold Tofu
- ☐ 日式炸豆腐（4件） +$38
  揚げ出し豆腐（4個）
  Japanese Fried Tofu (4pcs)
- ☐ 蝦天婦羅（2本） +$38
  海老の天ぷら(2本)
  Shrimp Tempura (2pcs)
- ☐ 炸紫菜雞柳（5本） +$48
  いそまきあげ（5本）
  Fried Seaweed Chicken (5pcs)
- ☐ 炸雞皮餃子（3隻） +$48
  鶏皮揚げ餃子（3個）
  Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs)
- ☐ 山本屋特製沙律 +$58
  山本屋特製サラダ
  Yamamotoya Special Salad
- ☐ 柚子汁芝麻昆布漬 +$32
  胡麻昆布漬け
  Sesame Kombu Pickles
- ☐ 三品菇類盛 +$38
  きのこ3種盛り
  Assorted Mushrooms
- ☐ 和風沙律 +$38
  和風サラダ
  Japanese Salad
- ☐ 蟹棒天婦羅（2本） +$48
  蟹の蒲鉾天ぷら（2本）
  Crab Stick Tempura (2pcs)
- ☐ 燒地雞手羽（3本） +$58
  地鶏の手羽先（3本）
  Chicken Wing (3pcs)
- ☐ 天婦羅拼盤 +$78
  天ぷら盛り合わせ
  Tempura Platter

追加飲品 飲み物 Drink

- ☐ 可樂 +$15
  コーラ
  Coke
- ☐ 無糖烏龍茶 +$25
  無糖ウーロン茶
  Sugar-free Oolong Tea
- ☐ 靜岡蜜柑梳打 +$38
  みかんサイダー
  Shizuoka Mikan Soda
- ☐ 完熟水蜜桃梳打 +$38
  桃サイダー
  Ripe Peach Taste Soda
- ☐ 無糖可樂 +$15
  ダイエットコーラ
  Coke Zero
- ☐ 元祖波子汽水 +$28
  昔ながらのラムネ
  Ramune Soda
- ☐ 山梨葡萄梳打 +$38
  ぶどうサイダー
  Yamanashi Grape Soda
- ☐ 七寶啤酒 +$38
  サッポロビール
  Sapporo Beer

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