
日山
HIYAMA
和牛壽喜燒・涮涮鍋
WAGYU SUKIYAKI · SHABU SHABU
連續10年
日本東京米芝蓮一星
(2011 - 2020)
Hiyamahk
Hiyamahk
thefoodstoryhk.com/hiyamahk



日山百年的味道哲學

對極致品質的執著

始創於 1912 年的「日山」，是日本歷史悠久的頂級和牛專家，百年來始終堅守對肉質的嚴苛標準。1935 年，日山於東京開設首間壽喜燒專門店，時至今日，更是日本極少數依然堅持以最正宗傳統関東手法演繹壽喜燒的食府。憑藉對頂級和牛的追求與對傳統風味的傳承，日山東京本店已連續十年榮獲《東京米芝蓮指南》一星殊榮，將跨越世紀的匠心美味呈現於每位食客眼前。





A5和牛的魅力

職人「目利人」的嚴苛鑑定

頂級A5和牛的精髓，憑藉日山「目利人」百年經驗親自鑑定挑選。透過精準眼光，嚴選油花與肉味達到完美平衡的極品部位，爲食客呈現雙重風味盛宴：

・極致霜降肉：擁有如大理石般細膩均勻的油花，入口細嫩無比，油脂融化後散發陣陣甘香，滋味豐富醇厚。
・精選赤身肉：肉味極爲濃郁，口感緊實彈牙且清爽不膩，展現最純粹的牛肉原香。

霜降的甘香與赤身的醇厚交織，成就層次分明的多重味覺享受。



日山壽喜燒套餐
HIYAMA SUKIYAKI

- A5和牛空運直送，確保新鮮標準
- 只用嚴選肉眼、西冷及肩胛部位
- 指定 BMS 評估標準 8 至 12
- 日山自家製壽喜燒汁
- 日本刺身級赤蛋

A5和牛盛宴 四品 (西冷、肩胛羽下、上肩胛、肩胛肉眼) (共240g) $588
A5和牛四種盛り (サーロイン、肩ザブトン、肩ロース、肩ロース芯)
Premium A5 Wagyu Platter (Sirloin, Chuck Flap, Chuck Roll, Chuck Eye Roll)

極上霜降A5和牛 (西冷) (120g) $398
極上霜降りA5和牛 サーロイン
Premium Marbled A5 Wagyu Sirloin

特選霜降A5和牛 兩品 (西冷、肩胛羽下) (共120g) $368
特選霜降りA5和牛二種盛り (サーロイン、肩ザブトン)
Selected Marbled A5 Wagyu Duo (Sirloin, Chuck Flap)

霜降A5和牛 (肩胛肉眼) (120g) $308
霜降りA5和牛 肩ロース芯
A5 Wagyu Chuck Eye Roll

套餐已包括 日本米飯、野菜盛、茶碗蒸 及 漬物
セットに含まれます 国産米ご飯、野菜の盛り合わせ、茶わん蒸し、漬け物
Served with Japanese Rice, Assorted Vegetables, Chawanmushi & Pickles

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



日山涮涮鍋套餐
HIYAMA SHABU SHABU

- A5和牛空運直送，確保新鮮標準
- 東京日山嚴選 豚肉 及 地雞
- 自家熬製湯底
- 秘製各種醬汁

湯底
SOUP BASE

（選一款　選んでください　Choose one）



和牛清湯
和牛コンソメスープ
Wagyu Beef Consommé

醇香　琥珀色清湯，牛味香濃而不油膩，最能突出肉質原味。



豚濃湯
濃厚豚骨スープ
Rich Pork Broth

濃厚　奶白色豚骨湯底，口感醇厚濃郁，充滿豬骨精華。



雞濃湯
鶏白湯
Rich Chicken Broth

鮮甜　濃郁雞白湯，味道鮮甜溫潤，配搭任何食材都很適合。



山椒辣味噌湯
山椒辛味噌スープ
Sansho Spicy Miso Broth

香麻　味噌豆香結合微辣與山椒清香微麻，濃味開胃。



鰹魚湯
鰹出汁
Bonito Dashi Broth

清鮮　傳統日式清湯，味道最清爽鮮甜，帶淡淡柴魚香。

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

涮涮鍋

HIYAMA SHABU SHABU

(選一款 選んでください Choose one)

A5和牛盛宴 四品 (西冷、肩胛羽下、上肩胛、肩胛肉眼) (共240g) $588
A5和牛四種盛り (サーロイン、肩ザブトン、肩ロース、肩ロース芯)
Premium A5 Wagyu Platter (Sirloin, Chuck Flap, Chuck Roll, Chuck Eye Roll)

極上霜降A5和牛 (西冷) (120g) $398
極上霜降りA5和牛 サーロイン
Premium Marbled A5 Wagyu Sirloin

特選霜降A5和牛 兩品 (西冷、肩胛羽下) (共120g) $368
特選霜降りA5和牛二種盛り (サーロイン、肩ザブトン)
Selected Marbled A5 Wagyu Duo (Sirloin, Chuck Flap)

霜降A5和牛 (肩胛肉眼) (120g) $308
霜降りA5和牛 肩ロース芯
A5 Wagyu Chuck Eye Roll

涮涮鍋拼盤 (西冷、肩胛羽下、黑豚腩、九州地雞) (共240g) $468
しゃぶしゃぶ盛り合わせ (サーロイン、肩ザブトン、黒豚バラ、九州地鶏)
Shabu Shabu Platter (Sirloin, Chuck Flap, Kurobuta Belly, Kyushu Jidori Chicken)

嚴選A5和牛肩胛、黑豚腩 (共120g) $288
A5和牛 肩ロース、黒豚バラ
A5 Wagyu Chuck Roll, Kurobuta Belly

嚴選A5和牛肩胛、黑豚肩 (共120g) $268
A5和牛 肩ロース、黒豚肩ロース
A5 Wagyu Chuck Roll, Kurobuta Shoulder

黑豚肩、黑豚腩 (共150g) $228
黒豚肩ロース、黒豚バラ
Kurobuta Shoulder, Kurobuta Belly

黑豚腩、九州地雞 (共150g) $208
黒豚バラ、九州地鶏
Kurobuta Belly, Kyushu Jidori Chicken

黑豚肩、九州地雞 (共150g) $188
黒豚肩ロース、九州地鶏
Kurobuta Shoulder, Kyushu Jidori Chicken

套餐已包括 日本米飯、野菜盛、茶碗蒸 及 漬物 (升級 稻庭烏冬 +$10)
セットに含まれます 国産米ご飯、野菜の盛り合わせ、茶わん蒸し、漬け物 (稲庭うどんに変更)
Served with Japanese Rice, Assorted Vegetables, Chawanmushi & Pickles (Upgrade to Inaniwa Udon)

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

和牛追加
WAGYU ADD-ON

極上霜降A5和牛 - 西冷 (60g) $158
A5和牛 サーロイン
A5 Wagyu Sirloin

霜降A5和牛 - 肩胛羽下 (60g) $128
A5和牛 肩ザブトン
A5 Wagyu Chuck Flap

霜降A5和牛 - 肩胛肉眼 (60g) $108
A5和牛 肩ロース芯
A5 Wagyu Chuck Eye Roll

A5肩胛和牛 - 肩胛蓋肉 (60g) $98
A5和牛 肩ロースカブリ
A5 Wagyu Chuck Roll Cap

嚴選A5和牛 - 上肩胛 (60g) $98
A5和牛 肩ロース
A5 Wagyu Chuck Roll

免治和牛滑 (100g) $68
和牛つくね
Wagyu Tsukune

其他追加
ADD-ON

黑豚腩 (60g) $78
黒豚バラ
Kurobuta Belly

黑豚肩 (60g) $68
黒豚肩ロース
Kurobuta Shoulder

九州地雞 (100g) $60
九州地鶏
Kyushu Jidori Chicken

免治雞肉滑 (100g) $78
鶏つくね
Chicken Tsukune

野菜盛 $38
野菜の盛り合わせ
Assorted Vegetables

稻庭烏冬 $28
稲庭うどん
Inaniwa Udon



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

SAKE



HIYAMA HARU

山田錦，純米吟釀
採用最高級別山田錦米釀造，兵庫縣，
50% 精米步合。淡麗甘口，口感清爽，
帶著淡淡米香。

$268 Tokkuri *240ml*
$688 Bottle *720ml*



雨後の月 精米步合 60%

山田錦 特別純米 廣島縣

清新的酸度，優雅的香氣，清甜的味道。
帶有淡淡的哈密瓜、棉花糖香氣。

$188 Tokkuri *240 ml*
$1088 Bottle *1800ml*



獺祭39 精米步合 39%

山田錦 純米大吟釀 山口縣

將山田錦研磨至僅存39%，散發出
華麗豐饒的香氣，帶著似蜂蜜的甜味，
尾韻悠長，正是純米大吟釀。

$788 Bottle *720ml*



伯楽星 精米步合 60%

山田錦 特別純米 宮城縣

偏辛口 帶有香蕉、蜜瓜的柔和香氣，
隨後而來的是柑橘般清爽的酸度與
極速收尾的俐落感。

$368 Bottle *720ml*



磯自慢EMERALD 一滴入魂

精米步合 45%

山田錦 純米大吟釀 靜岡縣

阿爾卑斯山軟水質,濃郁酒，
細致果香出衆，芳醇幼滑，後勁持久

$1,088 Bottle *720ml*



寫樂 純愛仕込 精米步合 60%

夢之香 純米酒 福島縣

酒體層次豐富。微甘口 果香芬芳鮮明
且濃郁的富士蘋果、
草莓與哈密瓜般華麗果香。

$538 Bottle *720ml*



勝山 伝 精米步合 35%

山田錦 純米大吟釀 宮城縣

馥郁米香,酒質幼細優雅，味道變化廣闊
有層次平衡得宜，酒體清澈紮實

$1,288 Bottle *720ml*

FRUIT WINE



鳳凰美田 熟成秘藏梅酒

栃木縣産宮の梅

採用栃木縣高級青梅「宮之梅」，
熟成陳釀，入口酸甘，
香氣細膩持久，層次豐富。

$68 Glass *100ml*
$398 Bottle *720ml*



奧羽自慢 柚子酒

高知縣產柚子

高知縣的柚子，柚香滿溢撲鼻。
入口甜酸甘澀百味紛陳，
與柚子香氣相呼應。
餘韻的絲絲微甜滲透在口裡。

$68 Glass *100ml*
$398 Bottle *720ml*

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

HIGHBALL

Highball	$88
Coke Highball	$88
Ginger Highball	$88
Iichiko Highball	$88

SOUR

檸檬沙瓦 Lemon Sour	$58
青蘋果沙瓦 Green Apple Sour	$58
巨峰提子沙瓦 Kyoho Grape Sour	$58

CALPIS

原味乳酸梳打 Original Calpis	$38
青蘋果乳酸梳打 Green Apple Calpis	$38
巨峰乳酸梳打 Kyoho Calpis	$38
白桃乳酸梳打 Peach Calpis	$38

BEER

Suntory Premium Malt's	$58

TEA

Iced Oolong Tea	$38

SOFT DRINK

Coke	$38
Coke Zero	$38
Sprite	$38
Soda	$38
Ginger Ale	$38
Tonic	$38

JUICE

Orange	$38
Apple	$38
Peach	$48

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