

日山・午市套餐

HIYAMA LUNCH SET

前菜

Starter
先付け

煮物

Simmered Dish
突き出し

小鉢料理

Side Dish
お通し

酢物

Vinegared Dish
冷鉢

茶碗蒸

Chawanmushi
茶わん蒸し

Choice of
選んでください

甘咖喱、A5 和牛温泉蛋丼
Sweet Curry, A5 Wagyu Donburi with
Onsen Tamago
甘カレー和牛丼

\$238

A5 和牛拉麵、角切魚生飯
A5 Wagyu Ramen, Bara Chirashi
A5和牛ラーメン、ばらちらし丼

\$288

九州地雞鋤焼 限定
Kyushu Chicken Sukiyaki
地鶏鋤焼き

\$258

焼 A5 和牛丼
(内裙、肩胛、肉眼)
Grilled A5 Wagyu Donburi
(Inside Skirt, Chuck Roll, Rib Eye)
A5和牛焼き丼
(ハラミ、肩ロース、リブロース)

\$328

白鰻土鍋焼 限定
Freshwater Eel Donabe
白焼うなぎ鍋

\$288

A5和牛三品盛合、和牛清湯
(炙焼西冷、薄焼肩胛、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)

\$438

日山豚西京焼
Hiyama Pork Loin Saikyo Yaki
日山豚の西京焼き

\$288

薄焼 A5 和牛海膽丼
Roasted A5 Wagyu Donburi with Sea Urchin
A5和牛の うにく丼

\$388

壽喜焼 A5和牛嚴選部位 2片 及 野菜盛
Daily Selection of Sukiyaki A5 Wagyu 2 Pieces with
Assorted Vegetables
本日の特選A5和牛2枚と野菜の盛り合わせ

特選刺身定食
(赤身、甘蝦、海膽、油甘魚、北海道帶子、赤貝)
Premium Sashimi Set
(Tuna, Sweet Shrimp, Sea Urchin, Yellowtail,
Hokkaido Scallops, Ark Shell Clam)
特選刺身定食
(マグロ赤身、甘エビ、うに、ハマチ、北海道産ホタテ貝、赤貝)

\$388

肩胛 \$488 **肉眼** \$508
Chuck Roll Rib Eye
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

味醂魚干 \$68
Grilled Dry Pufferfish
焼きフグ

特選刺身三品盛合 限定 \$238
Premium Sashimi Platter 3 Types
特選お造り三品盛り

飲料追加

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 毎日限定 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

リブローズ

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

首側の肩ローズ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ンが入り込み、ジューシーで柔らかい
部位です。脂の甘みを感じられ、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

肩ローズ

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。肩ローズ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.