



星期六、日及公眾假期供應 Available on Saturday, Sunday and Public Holiday
請劃✓ 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

- | | |
|--|---|
| ☐ 親子鍋焼烏冬 (雞肉)  \$98
親子入り煮込みうどん
Oyako Nikomi Udon | ☐ 五目鍋焼烏冬 (牛蒡絲、蟹味菇、冬菇、雞脾菇) \$88
田舎煮込みうどん
Inaka Nikomi Udon |
| ☐ 北海道白樺豚鍋焼烏冬 \$118
北海道産白樺豚煮込みうどん
Hokkaido Shirakaba Pork Nikomi Udon | ☐ 美國安格斯牛肉鍋焼烏冬 \$118
牛肉煮込みうどん
Sliced U.S.Angus Beef Nikomi Udon |
| ☐ 蝦天婦羅鍋焼烏冬  \$118
海老天ぶら付き煮込みうどん
Shrimp Tempura Nikomi Udon | ☐ 吉列豬扒鍋焼烏冬 \$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 
味噌
Miso

☐ 黃金鯉魚清湯
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 |

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

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

- | | |
|--|--|
| ☐ 明太子貴妃烏冬 (熱)  \$98
明太子きしめん (温かい)
Mentaiko Flat Udon (Hot) | ☐ 北海道白樺豚貴妃烏冬 (熱) \$108
北海道産白樺豚きしめん (温かい)
Hokkaido Shirakaba Pork Flat Udon (Hot) |
| ☐ 美國安格斯牛肉貴妃烏冬 (熱) \$108
牛肉きしめん (温かい)
Sliced U.S.Angus Beef Flat Udon (Hot) | ☐ 蝦天婦羅貴妃烏冬 (熱)  \$108
海老天ぶら付ききしめん (温かい)
Shrimp Tempura Flat Udon (Hot) |
| ☐ 吉列豬扒貴妃烏冬 (熱) \$108
豚ロースかつきしめん (温かい)
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
請劃✓ 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
冷奴
Cold Tofu | +\$28 | ☐ 柚子汁芝麻昆布漬
胡麻昆布漬け
Sesame Kombu Pickles | +\$32 |
| ☐ 日式炸豆腐 
揚げ出し豆腐
Japanese Fried Tofu | +\$38 | ☐ 三品菇類盛
きのこ3種盛り
Assorted Mushrooms | +\$38 |
| ☐ 蝦天婦羅 (2本)
海老の天ぷら (2本)
Shrimp Tempura (2pcs) | +\$38 | ☐ 和風沙律
和風サラダ
Japanese Salad | +\$38 |
| ☐ 炸紫菜雞柳
いそまきあげ
Fried Seaweed Chicken | +\$48 | ☐ 蟹棒天婦羅 (2本) 
蟹の蒲鉾天ぷら (2本)
Crab Stick Tempura (2pcs) | +\$48 |
| ☐ 炸雞皮餃子 (3隻)
鶏皮揚げ餃子 (3個)
Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs) | +\$48 | ☐ 燒地雞手羽 (3本) 
地鶏の手羽先 (3本)
Chicken Wing (3pcs) | +\$58 |
| ☐ 山本屋特製沙律
山本屋特製サラダ
Yamamotoya Special Salad | +\$58 | ☐ 天婦羅拼盤 
天ぷら盛り合わせ
Tempura Platter | +\$78 |

追加飲品 飲み物 Drink

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



yamamotoya_hk



yamomotoyahk