

“日山”連續10年
日本東京米芝蓮一星
(2011 - 2020)



 Hiyamahk

 Hiyamahk

 thefoodstoryhk.com/hiyamahk



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」致力為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.

日山・和牛盛宴

WAGYU FEAST · PREMIUM WAGYU SET

和牛盛宴・プレミアム和牛セット

厳選七個A5和牛部位 腰脊・肩胛・牛柳・牛肋・内裙・西冷・肉眼
イチボ、肩ロース、ヒレ、カルビ、ハラミ、サーロイン、リブロース

前菜

季節前菜五品盛

季節先付5品盛り
Seasonal Starter 5 Types

強肴

炙焼 A5和牛内裙

ハラミの焼き
Seared A5 Wagyu Inside Skirt

刺身

A5和牛肩胛、黒松露、魚子醬

A5和牛肩ロース、トリュフ、キャビア
A5 Wagyu Chuck Roll, Truffle, Caviar

壽喜焼

A5和牛厳選 肉眼・西冷 部位各一片

野菜五品盛
本日の特選A5和牛リブロース、サーロイン 1枚・野菜の盛り合わせ
Daily Selection of A5 Wagyu Rib Eye & Sirloin (1 Piece Each),
Assorted Vegetables

向付

A5和牛腰脊紫菜脆餅

A5和牛海苔タコス
A5 Wagyu Short Loin, Crispy Seaweed

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

焼物

香煎A5和牛柳

A5和牛ヒレの焼き
Pan-seared A5 Wagyu Tenderloin

稻庭烏冬 (冷 / 熱)

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

旬味

A5 和牛牛肋肉、辛香煮

A5和牛カルビ、辛香煮込み
A5 Wagyu Rib, Spicy Soup

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 1,698

お一人様 per person

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・松

HIYAMA・MATSU

前菜

季節前菜四品盛

季節先付4品盛り

Seasonal Starter 4 Types

壽喜焼

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

稲庭烏冬 (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

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

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

壽喜焼

A5和牛嚴選 肉眼 部位2片

野菜五品盛

本日の特選A5和牛リブコース 2枚・野菜の盛り合わせ

Daily Selection of A5 Wagyu Rib Eye (2 Pieces),
Assorted Vegetables

温物

鮑魚、車海老、青海苔

鮑、車海老、青のり

Abalone, Cooked Shrimp, Seaweed

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

稲庭烏冬 (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

壽司の三点盛り

フォアグラA5和牛握り壽司、ウニとA5和牛ちら

し壽司、キャビアA5和牛巻き壽司

Sushi Assortment 3 Types

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

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・梅

HIYAMA・UME

前菜

季節前菜三品盛
季節先付3品盛り
Seasonal Starter 3 Types

壽喜焼

A5和牛嚴選 肩胛 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和牛頬肉
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

稲庭烏冬 (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
リブ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・晚市套餐

HIYAMA SET DINNER

前菜

季節前菜三品盛

季節先付3品盛り

Seasonal Starter 3 Types

焼物

慢煮黒豚鞍件青橘味噌

黒豚鞍とすだち味噌の煮込み

Slow-cooked Pork Rack with Sudachi Miso

或 または

銀鱈魚西京焼

銀だらの西京焼き

Black Cod Saikyo Yaki

或 または

A5和牛三品盛合 (+\$100)

和牛清湯炙焼西冷、薄焼肩胛、慢煮腰脊

A5和牛三品盛り合わせ (+\$100)

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 Wagyu Assortment 3 Types (+\$100)

Wagyu Consommé Grilled Sirloin, Roasted Chuck Roll, Slow-cooked Short Loin

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

稻庭烏冬 (冷 / 熱)

稲庭うどん (冷たい / 温かい)

Inaniwa Udon (Cold / Hot)

甘味

精選甜點

本日のデザート

Daily Special

每位 \$498

お一人様 per person

前菜 STARTER

清酒煮南非鮑魚

アワビの酒蒸し

Stewed South Africa Abalone in Sake Soup

\$188

雜錦刺身沙律

刺身サラダ

Assorted Sashimi Salad

\$158

味醂魚干

焼きフグ

Grilled Dried Fish with Mirin

\$88

枝豆

えだまめ

Edamame

\$58

壽司 / 刺身 SASHIMI / SUSHI

特選刺身三品盛合 (一人前 / 二人前)

特選お造り三品盛り (一人前 / 二人前)

Premium Sashimi Platter 3 Types (For 1 / 2)

\$268 / \$488

特選刺身五品盛合 (一人前 / 二人前)

特選お造り五品盛り (一人前 / 二人前)

Premium Sashimi Platter 5 Types (For 1 / 2)

\$368 / \$658

日本產生蠔 拌土佐醋啫喱 (2隻)

日本産 牡蠣 と土佐酢ゼリー (2枚)

Hyogo Fresh Oyster with Tosazu Jelly (2pcs)

\$248

A5和牛壽司三點盛

A5和牛寿司の三点盛り

A5 Wagyu Sushi Assortment 3 Types

\$398

A5和牛肩胛羽下刺身, 魚子醬, 海膽, 松露

A5和牛肩ザブトン, キャビア, うに, トリュフ

A5 Wagyu Chuck Flap, Caviar, Sea Urchin, Truffle

\$398

A5和牛紫菜脆餅

A5和牛海苔タコス

A5 Wagyu, Crispy Seaweed

\$208

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