



下午茶菜單 Tea Menu

供應時間 Available from 2:30pm - 5:30pm

請剔✓ 出你選擇的項目 Please put ✓ a on your selections



廚師推介
Chef's Recommendation

拾號：

主食 メインコース Main

- | | |
|--|---|
| ☐ 腐皮貴妃烏冬 / 手工麵 \$48
油揚げきしめん / 手打ち麵
Fried Tofu Skin Flat Udon / Handmade Noodles | ☐ 黑豚肉貴妃烏冬 / 手工麵 \$58
豚肉きしめん / 手打ち麵
Agu Pork Flat Udon / Handmade Noodles |
| ☐ 炸雞皮餃子貴妃烏冬 / 手工麵 \$58
鶏皮揚げ餃子きしめん / 手打ち麵
Fried Chicken Skin Dumpling Flat Udon / Handmade Noodles | ☐ 蝦天婦羅貴妃烏冬 / 手工麵  \$68
海老天ぶら付ききしめん / 手打ち麵
Shrimp Tempura Flat Udon / Handmade Noodles |
| ☐ 明太子貴妃烏冬 / 手工麵  \$68
明太子きしめん / 手打ち麵
Mentaiko Flat Udon / Handmade Noodles | ☐ 味噌關東煮貴妃烏冬 / 手工麵 \$68
味噌おでんきしめん / 手打ち麵
Miso Oden Flat Udon / Handmade Noodles |

一品料理 一品物 Washoku

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ 冷豆腐 +\$12
冷奴
Cold Tofu | ☐ 柚子汁芝麻昆布漬 +\$15
胡麻昆布漬
Sesame Kombu Pickles | ☐ 日式炸豆腐  +\$15
揚げ出し豆腐
Japanese Fried Tofu |
| ☐ 三品菇類盛 +\$15
きのこ三種盛り
Assorted Mushrooms | ☐ 蝦天婦羅 (2本) +\$28
海老の天ぶら (2本)
Shrimp Tempura (2pcs) | ☐ 和風沙律 +\$15
和風サラダ
Japanese Salad |
| ☐ 炸紫菜雞柳 +\$20
いそまきあげ
Fried Seaweed Chicken | ☐ 蟹棒天婦羅 (2本)  +\$38
蟹の蒲鉾天ぶら (2本)
Crab Stick Tempura (2pcs) | ☐ 炸雞皮餃子 (3隻) +\$38
鶏皮揚げ餃子 (3個)
Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs) |
| ☐ 燒地雞手羽 (3本)  +\$48
地鶏の手羽先 (3本)
Chicken Wing (3pcs) | ☐ 山本屋特製沙律 +\$48
山本屋特製サラダ
Yamamotoya Special Salad | ☐ 天婦羅拼盤  +\$58
天ぶら盛り合わせ
Tempura Platter |

追加飲品 飲み物 Drink

- | | | |
|--|--|---|
| ☐ 可樂 +\$8
コーラ
Coke | ☐ 無糖可樂 +\$8
ダイエットコーラ
Coke Zero | ☐ 無糖烏龍茶 +\$8
無糖ウーロン茶
Sugar-free Oolong Tea |
| ☐ 元祖波子汽水 +\$18
昔ながらのラムネ
Ramune Soda | ☐ 完熟水蜜桃梳打 +\$36
桃サイダー
Ripe Peach Taste Soda | ☐ 靜岡蜜柑梳打 +\$36
みかんサイダー
Shizuoka Mikan Soda |
| ☐ 山梨葡萄梳打 +\$36
ぶどうサイダー
Yamanashi Grape Soda | ☐ 七寶啤酒 +\$36
サッポロビール
Sapporo Beer | |

晚餐附送咖啡 或 茶 Set Served with Coffee / Tea

加\$4可轉凍飲 或 宇治冷泡麥茶 Additional \$4 for Cold Drink / Cold Brew Barley Tea

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



yamamotoya_hk



yamamotoyakhk