



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



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)  \$88
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) \$78
田舎煮込みうどん
Inaka Nikomi Udon |
| ☐ 北海道白樺豚鍋焼烏冬 \$108
北海道産白樺豚煮込みうどん
Hokkaido Shirakaba Pork Nikomi Udon | ☐ 安格斯牛肉鍋焼烏冬 \$108
牛肉煮込みうどん
Sliced Angus Beef Nikomi Udon |
| ☐ 蝦天婦羅鍋焼烏冬  \$108
海老天ぶら付き煮込みうどん
Shrimp Tempura Nikomi Udon | ☐ 日本三元豚吉列豬扒鍋焼烏冬 \$108
三元豚ロースかつ煮込みうどん
Sangen 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 | ☐ 白樺豚肉 +\$20
白樺豚肉
Shirakaba Pork | ☐ 牛肉 +\$20
牛肉
Sliced Beef |

貴妃烏冬 きしめん Flat Udon

追加配料不適用於貴妃烏冬 Topping are not applicable to Flat Udon
貴妃烏冬可轉手工麵 Can Choose Flat Udon / Handmade Noodles

- | | |
|---|--|
| ☐ 明太子貴妃烏冬 (冷/熱)  \$88
明太子きしめん (冷たい/温かい)
Mentaiko Flat Udon (Cold / Hot) | ☐ 北海道白樺豚貴妃烏冬 (冷/熱) \$98
北海道産白樺豚きしめん (冷たい/温かい)
Hokkaido Shirakaba Pork Flat Udon (Cold / Hot) |
| ☐ 安格斯牛肉貴妃烏冬 (冷/熱) \$98
牛肉きしめん (冷たい/温かい)
Sliced Angus Beef Flat Udon (Cold / Hot) | ☐ 蝦天婦羅貴妃烏冬 (冷/熱)  \$98
海老天ぶら付ききしめん (冷たい/温かい)
Shrimp Tempura Flat Udon (Cold / Hot) |
| ☐ 日本三元豚吉列豬扒貴妃烏冬 (冷/熱) \$98
三元豚ロースかつきしめん (冷たい/温かい)
Sangen Pork Cutlet Flat Udon (Cold / Hot) | |

轉手工麵
手打ち麺
Handmade
Noodles

冷
冷たい
Cold

熱
温かい
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



請別✓ 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 | +\$23 | ☐ 柚子汁芝麻昆布漬
胡麻昆布漬け
Sesame Kombu Pickles | +\$28 |
| ☐ 三品菇類盛
きのこ3種盛り
Assorted Mushrooms | +\$33 | ☐ 和風沙律
和風サラダ
Japanese Salad | +\$33 |
| ☐ 日式炸豆腐 
揚げ出し豆腐
Japanese Fried Tofu | +\$33 | ☐ 蝦天婦羅 (2本)
海老の天ぷら (2本)
Shrimp Tempura (2pcs) | +\$33 |
| ☐ 炸紫菜雞柳 
いそまきあげ
Fried Seaweed Chicken | +\$43 | ☐ 蟹棒天婦羅 (2本)
蟹の蒲鉾天ぷら (2本)
Crab Stick Tempura (2pcs) | +\$43 |
| ☐ 炸雞皮餃子 (3隻)
鶏皮揚げ餃子 (3個)
Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs) | +\$43 | ☐ 味噌醬吉列豚肉串 (2本) 
味噌串かつ (2本)
Miso Kushikatsu (2pcs) | +\$43 |
| ☐ 味噌醬關東煮
味噌おでん
Miso Oden | +\$50 | ☐ 燒地雞手羽 (3本) 
地鶏の手羽先 (3本)
Chicken Wing (3pcs) | +\$53 |
| ☐ 山本屋特製沙律 
山本屋特製サラダ
Yamamotoya Special Salad | +\$53 | ☐ 天婦羅拼盤
天ぷら盛り合わせ
Tempura Platter | +\$68 |

甜品 お菓子 Dessert

- | | | | | | |
|--|-------|---|-------|--|-------|
| ☐ 日式芒果布甸
マンゴープリン
Japanese Mango Pudding | +\$28 | ☐ 杏仁豆腐布甸
杏仁豆腐プリン
Almond Tofu Pudding | +\$28 | ☐ 宇治抹茶布甸
宇治抹茶プリン
Uji Matcha Pudding | +\$28 |
|--|-------|---|-------|--|-------|

追加飲品 飲み物 Drink

- | | | | | | |
|--|-------|--|-------|--|-------|
| ☐ 可樂
コーラ
Coke | +\$15 | ☐ 無糖可樂
ダイエツトコーラ
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 | +\$25 | ☐ 完熟水蜜桃梳打
桃サイダー
Ripe Peach Taste Soda | +\$36 | ☐ 靜岡蜜柑梳打
みかんサイダー
Shizuoka Mikan Soda | +\$36 |
| ☐ 山梨葡萄梳打
ぶどうサイダー
Yamanashi Grape Soda | +\$36 | ☐ 靜岡抹茶可樂
抹茶コーラ
Shizuoka Matcha Cola | +\$36 | ☐ 七寶啤酒
サッポロビール
Sapporo Beer | +\$36 |

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