



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

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| <input type="checkbox"/> 親子煮烏冬(雞肉) | \$98 | <input type="checkbox"/> 五目煮烏冬 (牛蒡絲、蟹味菇、冬菇、雞脾菇) | \$88 |
| 親子入り煮込みうどん
Oyako Nikomi Udon | | 田舎煮込みうどん
Inaka Nikomi Udon | |
| <input type="checkbox"/> 北海道白樺豚煮烏冬 | \$118 | <input type="checkbox"/> 安格斯牛肉煮烏冬 | \$118 |
| 北海道産白樺豚煮込みうどん
Hokkaido Shirakaba Pork Nikomi Udon | | 牛肉煮込みうどん
Sliced Angus Beef Nikomi Udon | |
| <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅煮烏冬 | \$118 | <input type="checkbox"/> 吉列豬扒煮烏冬 | \$118 |
| 海老天ぶら付き煮込みうどん
Shrimp Tempura Nikomi Udon | | 豚ロースかつ煮込みうどん
Agu Pork Cutlet Nikomi Udon | |

湯底
スープベース
Soup Base

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 老店傳統味噌 | <input type="checkbox"/> 黃金鯉魚清湯 | <input type="checkbox"/> 招牌咖喱 +\$10 |
| 味噌
Miso | おすまし
Dashi Broth | カレー
Curry |

追加配料 トッピング・その他 Topping

- | | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 雞蛋(生) +\$10 | <input type="checkbox"/> 蔥 +\$10 | <input type="checkbox"/> 泡菜 +\$10 | <input type="checkbox"/> 腐皮 +\$10 |
| 玉子(生)
Egg (Raw) | ねぎ多め
Scallion | キムチ
Kimchi | 油揚げ
Fried Tofu Skin |
| <input type="checkbox"/> 年糕 +\$15 | <input type="checkbox"/> 芝士 +\$15 | <input type="checkbox"/> 豚肉 +\$20 | <input type="checkbox"/> 牛肉 +\$20 |
| もち
Rice Cake | チーズ
Cheese | 豚肉
Agu Pork | 牛肉
Sliced Beef |

平烏冬 きしめん Flat Udon

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

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> 明太子平烏冬(冷/熱) | \$98 | <input type="checkbox"/> 北海道白樺豚平烏冬(冷/熱) | \$108 |
| 明太子きしめん(冷たい/温かい)
Mentaiko Flat Udon (Cold / Hot) | | 北海道産白樺豚きしめん(冷たい/温かい)
Hokkaido Shirakaba Pork Flat Udon (Cold / Hot) | |
| <input type="checkbox"/> 安格斯牛肉平烏冬(冷/熱) | \$108 | <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅平烏冬(冷/熱) | \$108 |
| 牛肉きしめん(冷たい/温かい)
Sliced Angus Beef Flat Udon (Cold / Hot) | | 海老天ぶら付ききしめん(冷たい/温かい)
Shrimp Tempura Flat Udon (Cold / Hot) | |
| <input type="checkbox"/> 吉列豬扒平烏冬(冷/熱) | \$108 | | |
| 豚ロースかつきしめん(冷たい/温かい)
Agu Pork Cutlet Flat Udon (Cold / Hot) | | | |

冷 冷たい Cold	<input type="checkbox"/>	熱 温かい Hot	<input type="checkbox"/>
------------------	--------------------------	-----------------	--------------------------

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



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

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| <input type="checkbox"/> 冷豆腐
冷奴
Cold Tofu | +\$28 | <input type="checkbox"/> 柚子汁芝麻昆布漬
胡麻昆布漬け
Sesame Kombu Pickles | +\$32 |
| <input type="checkbox"/> 三品菇類盛
きのこ3種盛り
Assorted Mushrooms | +\$38 | <input type="checkbox"/> 和風沙律
和風サラダ
Japanese Salad | +\$38 |
| <input type="checkbox"/> 日式炸豆腐 
揚げ出し豆腐
Japanese Fried Tofu | +\$38 | <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅 (2本)
海老の天ぷら (2本)
Shrimp Tempura (2pcs) | +\$38 |
| <input type="checkbox"/> 炸紫菜雞柳 
いそまきあげ
Fried Seaweed Chicken | +\$48 | <input type="checkbox"/> 蟹棒天婦羅 (2本)
蟹の蒲鉾天ぷら (2本)
Crab Stick Tempura (2pcs) | +\$48 |
| <input type="checkbox"/> 炸雞皮餃子 (3隻)
鶏皮揚げ餃子 (3個)
Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs) | +\$48 | <input type="checkbox"/> 味噌醬吉列豚肉串 (2本) 
味噌串かつ (2本)
Miso Kushikatsu (2pcs) | +\$45 |
| <input type="checkbox"/> 味噌醬關東煮
味噌おでん
Miso Oden | +\$50 | <input type="checkbox"/> 燒地雞手羽 (3本) 
地鶏の手羽先 (3本)
Chicken Wing (3pcs) | +\$58 |
| <input type="checkbox"/> 山本屋特製沙律 
山本屋特製サラダ
Yamamotoya Special Salad | +\$58 | <input type="checkbox"/> 天婦羅拼盤
天ぷら盛り合わせ
Tempura Platter | +\$78 |

甜品 お菓子 Dessert

- | | | | | | |
|--|-------|---|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> 日式芒果布甸
マンゴープリン
Japanese Mango Pudding | +\$28 | <input type="checkbox"/> 杏仁豆腐布甸
杏仁豆腐プリン
Almond Tofu Pudding | +\$28 | <input type="checkbox"/> 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

- | | | | | | |
|--|-------|--|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> 可樂
コーラ
Coke | +\$15 | <input type="checkbox"/> 無糖可樂
ダイエツトコーラ
Coke Zero | +\$15 | <input type="checkbox"/> 無糖烏龍茶
無糖ウーロン茶
Sugar-free Oolong Tea | +\$25 |
| <input type="checkbox"/> 元祖波子汽水
昔ながらのラムネ
Ramune Soda | +\$28 | <input type="checkbox"/> 完熟水蜜桃梳打
桃サイダー
Ripe Peach Taste Soda | +\$38 | <input type="checkbox"/> 靜岡蜜柑梳打
みかんサイダー
Shizuoka Mikan Soda | +\$38 |
| <input type="checkbox"/> 山梨葡萄梳打
ぶどうサイダー
Yamanashi Grape Soda | +\$38 | <input type="checkbox"/> 靜岡抹茶可樂
抹茶コーラ
Shizuoka Matcha Cola | +\$38 | <input type="checkbox"/> 朝日啤酒
アサヒビール
Asahi 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  yamamotoyahk