



“日山”连续10年

日本东京米其林一星

(2011 - 2020)





時を超えた、和牛のもてなしを。

Hiyama Presenting Wagyu Across Time

「日山」是历史悠久的日本和牛供应商，自 1912 年开店至今已逾百年，以严谨的态度挑选最优质的和牛。在 1928 年，「日山」在东京开设首间寿喜烧店，亦是唯一一间在日本供应传统寿喜烧的餐厅。「日山」致力为顾客提供优质的和牛及传承日本正宗味道，已连续 10 年荣获东京米其林一星。「日山」进驻香港，开设首间海外分店，将品牌迈向国际化。

Hiyama, one of the oldest and finest beef suppliers in Japan, started as a butchery business in 1912. In 1928, 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

肉眼位于颈侧的肩胛和腰侧的西冷之间 肉质细嫩 味道丰富
具备赤身肉和霜降肉的多重风味组合

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

位于背部中央 适量的大理石花纹 肉质中带有霜降的香甜味道
咀嚼时在口中迅速散开 散发出浓郁的牛肉风味

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

背部近颈至腰部肌肉 充满均匀的大理石纹理 味道鲜美
以薄片形式享用更能彰显其浓郁的风味

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・回味

HIYAMA・AFTERTASTE

先付

甜虾发菜醋

Sweet Shrimp and
Fat Choy Vinegared Dish

甘エビと髪菜の和え物

強肴

百年传承 寿喜烧

日山严选和牛部位2片 蔬菜5品

2 Slices of Hiyama Premium Wagyu
Assorted Vegetables (5 kinds)

日山特選和牛2枚、野菜5種の盛合せ

八寸

柔煮章鱼、矶煮鲍鱼、 炸无花果佐萝卜泥

Simmered Octopus, Simmered Abalone,
Fried Fig with Daikon Oroshi

柔らか煮タコ、磯煮アワビ、
フィグフライと大根おろし

食事

珍珠米白饭、漬物、味噌汤

Japanese Rice, Assorted Pickles, Miso Soup

白ご飯、漬物と味噌汁

鮓

寿司三品盛

Sushi Platter 3 Types

鮓三品の盛合せ

甘味

时令水果 / 冰淇淋

Seasonal Fruits / Ice Cream

旬の果物 / アイスクリーム

追加 Additional Dishes

日山严选和牛部位1片

1 Slices of Hiyama Premium Wagyu

日山特選和牛1枚

¥268 (枚 / per serving)

蔬菜5品

Assorted Vegetables (5 kinds)

野菜5種の盛合せ

¥108 (一つ / per serving)

每位 ¥798

お一人様 per person

若有任何食物过敏和特殊的饮食要求，欢迎与我们联系
Please inform us of any food allergies or
dietary requirements prior to ordering

价格均已包含：10%服务费及6%的增值税
All prices include a 10% service charge and
6% value-added tax (VAT)

日山・富饶

HIYAMA・RICHNESS

先付

蒸红花蟹佐黄身醋

Steamed Red Flower Crab with
Egg Yolk Vinegar
花咲ガニ蒸しときみず

椀物

蛤蜊鲜汤

Fresh Clam Soup
ハマグリスープ

八寸

柚子醋御生蚝海胆、 炸无花果佐萝卜泥

Fresh Oyster & Sea Urchin with Yuzu Vinegar,
Simmered Abalone, Fried Fig with Daikon Oroshi
カキとウニのポン酢和え物、磯煮アワビ、
フィグフライと大根おろし

強肴

百年传承 寿喜烧

日山严选和牛部位2片 蔬菜5品

2 Slices of Hiyama Premium Wagyu
Assorted Vegetables (5 kinds)
日山特選和牛2枚、野菜5種の盛合せ

お造り

刺身三品

Sashimi Platter 3 Types
お造り三品の盛合せ

食事

珍珠米白饭、漬物、味噌汤

Japanese Rice, Assorted Pickles, Miso Soup
白ご飯、漬物と味噌汁

扬物

鱈鱼鲍鱼天妇罗

Kissing Fish & Abalone Tempura
鱈とアワビの天ぷら

甘味

时令水果 / 冰淇淋

Seasonal Fruits / Ice Cream
旬の果物 / アイスクリーム

追加 Additional Dishes

日山严选和牛部位1片

1 Slices of Hiyama Premium Wagyu
日山特選和牛1枚
¥268 (枚 / per serving)

蔬菜5品

Assorted Vegetables (5 kinds)
野菜5種の盛合せ
¥108 (一つ / per serving)

每位 ¥1,188

お一人様 per person

若有任何食物过敏和特殊的饮食要求，欢迎与我们联系
Please inform us of any food allergies or
dietary requirements prior to ordering

价格均已包含：10%服务费及6%的增值税
All prices include a 10% service charge and
6% value-added tax (VAT)

日山・盛宴

HIYAMA・FEAST

先付

松叶蟹蟹肉拌醋黄瓜泥

Matsuba Crab Meat with Cucumber Pickles

松葉蟹と酢きゅうりの和え物

烧物

蟹味噌烤松叶蟹腿

Grilled Matsuba Crab Leg

松葉蟹の蟹みそ焼き

八寸

枪鱿鱼素面、烤扇贝伴菠菜、 塔塔酱松叶蟹

Yari-Ika Somen Noodles, Grilled Scallop with Spinach, Matsuba Crab with Tartar Sauce

ヤリイカソーメン、グリルホタテとほうれん草、
松葉蟹とタルタルソース

吸物

松叶蟹高汤

Clear Soup with Matsuba Crab Dashi

松葉蟹の出汁仕立て吸い物

お造り

刺身三品

Sashimi Platter 3 Types

お造り三品の盛合せ

強肴

百年传承 寿喜烧

日山严选和牛部位2片 蔬菜5品

2 Slices of Hiyama Premium Wagyu Assorted Vegetables (5 kinds)

日山特選和牛2枚、野菜5種の盛合せ

蒸物

昆布蒸东星斑 紫苏青葱酱

Steamed Humphead Wrasse with Kombu, Perilla & Scallion Sauce

昆布蒸しユカタハタと紫蘇ネギだれ

食事

珍珠米白饭、漬物、味噌汤

Japanese Rice, Assorted Pickles, Miso Soup

白ご飯、漬物と味噌汁

甘味

时令水果 / 冰淇淋

Seasonal Fruits / Ice Cream

旬の果物 / アイスcream

追加 Additional Dishes

日山严选和牛部位1片

1 Slices of Hiyama Premium Wagyu

日山特選和牛1枚

¥268 (枚 / per serving)

蔬菜5品

Assorted Vegetables (5 kinds)

野菜5種の盛合せ

¥108 (一つ / per serving)

每位 ¥1,888

お一人様 per person

若有任何食物过敏和特殊的饮食要求，欢迎与我们联系
Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering

价格均已包含：10%服务费及6%的增值税
All prices include a 10% service charge and 6% value-added tax (VAT)

单点

OTHERS ORDER

盐煮毛豆

Salt-Boiled Edamame
塩ゆで枝豆

¥58

昆布渍青瓜

Kombu-pickled Cucumber
昆布渍けきゅうり

¥58

酥炸小河虾

Deep-Fried River Shrimp
揚げ川えび

¥68

炸牛蒡

Deep-Fried Burdock Root
揚げごぼう

¥68

味醂鱼干

Mirin Dried Fish
みりん渍けいりこ

¥68

厨师沙律

Chef's Salad
シェフサラダ

¥158

大虾天妇罗

Shrimp Tempura
エビ天ぷら

¥228

蔬菜天妇罗

Vegetable Tempura
野菜天ぷら

¥158

和牛塔塔千层土豆

Wagyu Tartar with Mille-feuille Potato
和牛タルタルとジャガイモのミルフィーユ

¥338

日式炒蔬菜

Japanese Stir-fried Vegetables
野菜炒め

¥128

香煎银鳕鱼蛤蜊黄油汁

Pan-seared Gindara & Clam with Butter Sauce
焼き銀鳕とバター仕立てハマグリ

¥328

香煎帆立贝佐枝豆泥

Pan-seared Scallop with Edamame Paste
焼きホタテと枝豆おろし

¥228

和牛舍利海胆塔塔 欧芹脆片

Wagyu Sushi with Uni Tartar & Parsley Crisps
和牛シャリとウニのタルタルとパセリチップス

¥388

和牛松叶蟹海胆卷佐清葱汁

Wagyu & Matsuba Crab & Uni Roll with Scallion Sauce
澄ましネギソースで和牛と松葉蟹とウニのロール

¥428

玫瑰盐板和牛

Wagyu on Rose Salt Plate
塩焼き和牛

¥588

刺身五品

Sashimi Platter 5 Types
お造り三品の盛合せ

¥628

和牛炒饭

Wagyu Fried Rice
和牛チャーハン

¥228

冰镇梅子素面

Chilled Ume Somen
冷やし梅素麺

¥128



东京人形町店 | 1928年

☎ +81-3 3666 2901

📍 日本东京都中央区日本桥人形町 2-5-1

香港尖沙咀店 | 2019年

☎ +852-2885 3203

📍 香港特别行政区尖沙咀广东道3-27号海港城
海运大厦3楼OTE302号铺

香港湾仔店 | 2025年

☎ +852-2335 0388

📍 香港特别行政区湾仔皇后大道东183号
合和商场4楼416号铺

深圳南山店 | 2025年

☎ +86-153 3886 0337

📍 深圳市南山区粤海街道海珠社区海德
一道88号 中洲万豪酒店44楼

台湾信义店 | 2025年

☎ +886-2 2758 6858

📍 台北市信义区松高路19号4楼
(新光三越 A4 馆)

二世古店 | 2023年

☎ +81-50 1808 9020

📍 日本北海道虻田郡俱知安町ニセコひらふ1条
3丁目10番1号 MUWA NISEKO内



時を超えた、和牛のもてなしを。

酒

DRINK MENU

飲 物

水

价格均已包含服务费：10%服务费及6%的增值税

All prices include service charge and value-added tax (VAT): 10% service charge and 6% VAT

清酒 SAKE (日本酒)

泽屋 守破离 五百万石	720ml	¥588
-------------	-------	------

SAWAYA, Matsumoto, Shuhari, Gohyakumangoku

沢屋 守破離 五百万石

泽屋 守破离 山田锦	720ml	¥688
------------	-------	------

SAWAYA, Matsumoto, Shuhari, Yamadanishiki

沢屋 守破離 山田錦

日日 山田锦 生酛清酒	720ml	¥928
-------------	-------	------

NICHINICHI Yamadanisiki Kimoto

日日 山田錦 生酛

瀬户 绮丽 精米歩合55%	720ml	¥868
---------------	-------	------

SETOICHI, Kirei

セトイチ 綺麗 純米吟醸

银麟 精米歩合35%	720ml	¥1,528
------------	-------	--------

GINRIN, Junmai Daiginjo

銀鱗 純米大吟醸

稻与龙舌兰 交酒 花风 精米歩合90%	720ml	¥868
---------------------	-------	------

HANAKAZE, Craft Sake

花風 クラフト酒

大嶺 三粒米 精米歩合50%	720ml	¥868
----------------	-------	------

OHMINE, 3Grain Hiire Yamadanishiki

大嶺 三粒米 火入れ 山田錦

作 精灵联名 精米歩合50%	300ml	¥488
----------------	-------	------

ZAKU Maroudo, Junmai Daiginjo

作 マロウド 純米大吟醸

价格均已包含服务费：10%服务费及6%的增值税

All prices include service charge and value-added tax (VAT): 10% service charge and 6% VAT



清酒 SAKE (日本酒)

而今 (限量) 千本錦 精米歩合55% 720ml ¥3,888
JIKON, Junmai Ginjyo, Senbonnishiki
而今 千本錦 純米吟釀

而今 (限量) 名張 精米歩合40% 720ml ¥4,688
JIKON, Junmai Daiginjyo, Nabari
而今 名張 純米大吟釀

而今 (限量) 熊町 精米歩合50% 720ml ¥3,888
JIKON, Junmai Ginjyo, Omachi
而今 雄町 純米吟釀

而今 (限量) 特等熊町 精米歩合35% 720ml ¥11,188
JIKON, Junmai Daiginjyo, Tokuto Omachi
而今 特等雄町 純米大吟釀

蓬萊 精米歩合18% 720ml ¥4,288
HOURAI, Cho Do S, Junmai Daiginjo
蓬萊 超DS 純米大吟釀

磯自慢 精米歩合60% 1,800ml ¥1,288
ISOJIMAN, Tokubetsu Honjozo 壺 ¥128
磯自慢 特別本釀造

李白 精米歩合68% 1,800ml ¥828
RIHAKU, Junmai 720ml ¥528
李白 純米 300ml ¥288
壺 ¥88

价格均已包含服务费：10%服务费及6%的增值税
All prices include service charge and value-added tax (VAT): 10% service charge and 6% VAT



果酒 FRUIT WINE (果実酒)

鹤梅 完熟果肉梅酒	720ml	¥588
Tsuruume Plum Wine	杯	¥68
鹤梅 梅酒		
鹤梅 梅子饮 (无酒精)	720ml	¥338
Tsuruume Plum Drink (No Alcohol)	杯	¥58
鹤梅 梅酒ノンアルコール		
鹤梅 柚子酒	720ml	¥688
Tsuruume Yuzu Wine	杯	¥88
鹤梅 ゆず酒		

威士忌 WHISKEY (ウイスキー)

加勒比烈火波本威士忌	700ml	¥688
Garibbean Blaze Blended Bourbon	杯	¥68
カリビアン・ブレイズ・ブレンデッド・バーボン		
响 21年	700ml	¥21,928
Hibiki 21Years Old		
響 21年		
山崎 18年	700ml	¥23,288
The Yamazaki 18Years Single Malt		
山崎 18年		
知多	700ml	¥958
THE Chita	杯	¥108
知多		

白兰地 BRANDY (ブランデー)

轩尼诗XO	700ml	¥5,688
Hennessy XO		
ヘネシーXO		

价格均已包含服务费：10%服务费及6%的增值税

All prices include service charge and value-added tax (VAT): 10% service charge and 6% VAT



葡萄酒 WINE (ワイン)

法国枫图斯桃红葡萄酒 (2016年)	750ml	¥428
Fontus Rose Wine フォントゥス・ローズワイン		
拿布洛斯红 (2022年)	750ml	¥858
Chateau Labrousse Wine シャトー・ラブルース ワイン		
拿布洛斯白 (2021年)	750ml	¥588
Chateau Labrousse White Wine シャトー・ラブルース 白ワイン		
梦特庄园红葡萄酒 (2020年)	750ml	¥968
Chateau Montfollet Altus シャトー・モンフォレ・アルタス ワイン		
骑士红葡萄酒 (2017年/2018年)	750ml	¥338
Guerriero ゲリエロ ワイン		

中国白酒 CHINESE BAIJIU (パイチョウ)

私藏酒 (2012年)	500ml	¥1,158
Maotai-flavor liquors, Si Cang Jiu ジャンシャン パイチョウ, シソウ シュウ		
丞匠 一代宗师 (2012年)	500ml	¥1,528
Maotai-flavor liquors, Cheng Jiang Yidaizongshi ジャンシャン パイチョウ, 丞匠 一代宗師		

啤酒 BEER (ビール)

Asahi 生啤酒	杯	¥58
Asahi Super Dry 朝日 生ビール		
麒麟啤酒	杯	¥48
Kirin Ichiban 麒麟 ビール		

价格均已包含服务费：10%服务费及6%的增值税

All prices include service charge and value-added tax (VAT): 10% service charge and 6% VAT



茶 TEA (お茶)

三得利乌龙茶 Suntory Oolong Tea サントリ ウーロン茶	杯	¥28
--	---	-----

水 WATER (ウォーター)

芙丝 进口矿泉水 Voss Water ヴォス・ミネラルウォーター	瓶	¥128
---	---	------

芙丝 进口苏打水 Voss Soda Water ヴォス・ソーダウォーター	瓶	¥128
---	---	------

苏打水 Soda Water ソダウォーター	杯	¥28
------------------------------	---	-----

干姜水 Ginger ale Water ジンジャーエールウォーター	杯	¥38
--	---	-----

软饮料 SOFT DRINKS (ソフトドリンク)

可乐 Coca-cola コーラ	杯	¥28
------------------------	---	-----

雪碧 Sprite スプライト	杯	¥28
-----------------------	---	-----

所有产品消费需加收 16% 服务费
All products are subject to a 16% service fee



果汁 JUICE(ジュース)

橙汁	杯	¥68
Orange Juice		
オレンジ ジュース		

苹果汁	杯	¥68
Apple Juice		
アップル ジュース		

白柚汁	杯	¥68
White Pomelo Juice		
白柚子 ジュース		

可尔必思 CALPIS(カルピス)

原味乳酸饮	杯	¥38
Original Calpis		
カルピス		

巨峰葡萄乳酸饮	杯	¥38
Kyoho Grape Calpis		
巨峰葡萄カルピス		

白桃乳酸饮	杯	¥38
Peach Calpis		
ピーチ カルピス		

所有产品消费需加收 16% 服务费
All products are subject to a 16% service fee

