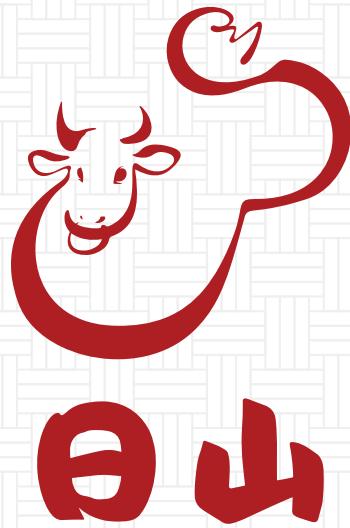


“日山”连续10年

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

リブロース

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

首側の肩ロース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

肩ロース

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。肩ロース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、渍物、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，欢迎与我们联络

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

花咲ガニ蒸しつきみず

八寸

柚子醋御生蚝海胆、矶煮鲍鱼、 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

お造り

刺身三品

Sashimi Platter 3 Types

お造り三品の盛合せ

扬物

鳕鱼鲍鱼天妇罗

Kissing Fish & Abalone Tempura

鰯とアワビの天ぷら

椀物

蛤蜊鲜汤

Fresh Clam Soup

ハマグリスープ

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

食事

珍珠米白饭、渍物、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，欢迎与我们联络

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

八寸

枪鱿鱼素面、烤扇贝伴菠菜、 塔塔酱松叶蟹

Yari-Ika Squid 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

お造り

刺身三品

Sashimi Platter 3 Types

お造り三品の盛合せ

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

焼物

蟹味噌烤松叶蟹腿

Grilled Matsuba Crab Leg

松葉蟹の蟹みそ焼き

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

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

食事

珍珠米白饭、渍物、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 ¥1,888

お一人様 per person

若有任何食物过敏和特殊的饮食要求，欢迎与我们联络
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

昆布漬けきゅうり

¥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

みりん漬けいりこ

¥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

¥328

Pan-seared Gindara & Clam with Butter Sauce

焼き銀鳕とバター仕立てハマグリ

香煎帆立贝佐枝豆泥

¥228

Pan-seared Scallop with Edamame Paste

焼きホタテと枝豆おろし

和牛舍利海胆塔塔 欧芹脆片

¥388

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

和牛松叶蟹海胆卷佐清葱汁

¥428

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

玫瑰盐板和牛

¥588

Wagyu on Rose Salt Plate

塩焼き和牛

刺身五品

¥628

Sashimi Platter 5 Types

お造り三品の盛合せ

和牛炒饭

¥228

Wagyu Fried Rice

和牛チャーハン

冰镇梅子素面

¥128

Chilled Ume Somen

冷やし梅素麺



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

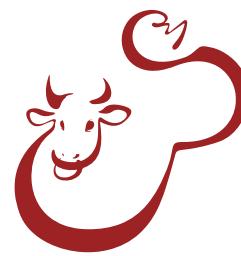
📞 +886-2 2758 6858

📍 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



日山

時を超えた、和牛のもてなしを。

酒

DRINK MENU

飲物

水

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 山田錦	720ml	¥688
SAWAYA, Matsumoto, Shuhari, Yamadanishiki		
沢屋 守破離 山田錦		
日日 山田錦 生酛清酒	720ml	¥928
NICHINICHI Yamadanisiki Kimoto		
日日 山田錦 生酛		
濑户 纪丽 精米步合55%	720ml	¥868
SETOICHI, Kirei		
セトイチ 纪丽 純米吟醸		
银麟 精米步合35%	720ml	¥1,528
GINRIN, Jyunmai Daiginjo		
銀麟 純米大吟醸		
稻与龙舌兰 交酒 花风 精米步合90%	720ml	¥868
HANAKAZE, Craft Sake		
花風 クラフト酒		
大嶺 三粒米 精米步合50%	720ml	¥868
OHMINE, 3Grain Hiire Yamadanishiki		
大嶺 三粒米 火入れ 山田錦		
作 精灵联名 精米步合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) 千本锦 精米步合55% 720ml ¥3,888

JIKON, Jyunmai Ginjyo, Senbonnishiki

而今 千本錦 純米吟醸

而今 (限量) 名张 精米步合40% 720ml ¥4,688

JIKON, Jyunmai Daiginjyo, Nabari

而今 名張 純米大吟醸

而今 (限量) 熊町 精米步合50% 720ml ¥3,888

JIKON, Jyunmai Ginjyo, Omachi

而今 雄町 純米吟醸

而今 (限量) 特等熊町 精米步合35% 720ml ¥11,188

JIKON, Jyunmai Daiginjyo, Tokuto Omachi

而今 特等雄町 純米大吟醸

蓬莱 精米步合18% 720ml ¥4,288

HOURAI, Cho Do S, Junmai Daiginjo

蓬莱 超S 純米大吟醸

矶自慢 精米步合60% 1,800ml ¥1,288

ISOJIMAN, Tokubetsu Honjozo

壺

¥128

磯自慢 特別本釀造

李白 精米步合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
鶴梅 梅酒		
鹤梅 梅子饮 (无酒精)	720ml	¥338
Tsuruume Plum Drink (No Alcohol)	杯	¥58
鶴梅 梅酒ノンアルコール		
鹤梅 柚子酒	720ml	¥688
Tsuruume Yuzu Wine	杯	¥88
鶴梅 ゆず酒		

威士忌 WHISKEY (ウィスキー)

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 (パイショウ)

私藏酒 (2012年) 500ml ¥1,158

Maotai-flavor liquors, Si Cang Jiu
ジャンシャン パイショウ, 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 パイショウ, 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
キリン 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
サントリーウーロン茶

水 WATER(ウォーター)

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

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

苏打水 杯 ￥28
Soda Water
ソーダ水

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 DRINK (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

