



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

廚師推介
Chef's Recommendation

枱號：

鍋焼手切烏冬 煮込みうどん Nikomi Udon

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> 親子煮烏冬 | \$88 | <input type="checkbox"/> 五目煮烏冬 | \$78 |
| 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"/> 黒豚肉煮烏冬 | \$98 | <input type="checkbox"/> 美國安格斯牛肉煮烏冬 | \$108 |
| 豚肉煮込みうどん
Agu Pork Nikomi Udon | | 牛肉煮込みうどん
Sliced U.S. Angus Beef Nikomi Udon | |
| <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅煮烏冬 | \$108 | <input type="checkbox"/> 吉列豬扒煮烏冬 | \$108 |
| 海老天ぶら付き煮込みうどん
Shrimp Tempura Nikomi Udon | | 豚コ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"/> 牛肉 +\$20 | <input type="checkbox"/> 豚肉 +\$20 |
| もち
Rice Cake | チーズ
Cheese | 牛肉
Sliced Beef | 豚肉
Agu Pork |

一品料理 一品物 Washoku

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> 冷豆腐 +\$23 | <input type="checkbox"/> 柚子汁芝麻昆布漬 +\$28 | <input type="checkbox"/> 日式炸豆腐 +\$33 |
| 冷奴
Cold Tofu | 胡麻昆布漬
Sesame Kombu Pickles | 揚げ出し豆腐
Japanese Fried Tofu |
| <input type="checkbox"/> 三品菇類盛 +\$33 | <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅 (2本) +\$33 | <input type="checkbox"/> 和風沙律 +\$33 |
| きのこ3種盛り
Assorted Mushrooms | 海老の天ぶら (2本)
Shrimp Tempura (2pcs) | 和風サラダ
Japanese Salad |
| <input type="checkbox"/> 炸紫菜雞柳 +\$43 | <input type="checkbox"/> 蟹棒天婦羅 (2本) +\$43 | <input type="checkbox"/> 炸雞皮餃子 (3隻) +\$43 |
| いそまきあげ
Fried Seaweed Chicken | 蟹の蒲鉾天ぶら (2本)
Crab Stick Tempura (2pcs) | 鶏皮揚げ餃子 (3個)
Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs) |
| <input type="checkbox"/> 燒地雞手羽 (3本) +\$53 | <input type="checkbox"/> 山本屋特製沙律 +\$53 | <input type="checkbox"/> 天婦羅拼盤 +\$68 |
| 地鶏の手羽先 (3本)
Chicken Wing (3pcs) | 山本屋特製サラダ
Yamamotoya Special Salad | 天ぶら盛り合わせ
Tempura Platter |

追加飲品 飲み物 Drink

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> 可樂 +\$15 | <input type="checkbox"/> 無糖可樂 +\$15 | <input type="checkbox"/> 無糖綠茶 +\$25 |
| コーラ
Coke | ダイエットコーラ
Coke Zero | 無糖綠茶
Sugar-free Green Tea |
| <input type="checkbox"/> 無糖烏龍茶 +\$25 | <input type="checkbox"/> 元祖波子汽水 +\$25 | <input type="checkbox"/> 白提味氣泡酒 +\$32 |
| 無糖ウーロン茶
Sugar-free Oolong Tea | 昔ながらのラムネ
Ramune Soda | ほろよい白ぶどう
Horoyoi White Grape |
| <input type="checkbox"/> 乳酸味氣泡酒 +\$32 | <input type="checkbox"/> 檸檬茶味氣泡酒 +\$32 | <input type="checkbox"/> 完熟水蜜桃梳打 +\$36 |
| ほろよいハピクルサワー
Horoyoi Hapikle Sour | ほろよいアイスティーサワー
Horoyoi Ice Tea Sour | 桃サイダー
Ripe Peach Taste Soda |
| <input type="checkbox"/> 靜岡蜜柑梳打 +\$36 | <input type="checkbox"/> 山梨葡萄梳打 +\$36 | <input type="checkbox"/> 靜岡抹茶可樂 +\$36 |
| みかんサイダー
Shizuoka Mikan Soda | ぶどうサイダー
Yamanashi Grape Soda | 抹茶コーラ
Shizuoka Matcha Cola |

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