



“日山”連續10年
東京米芝蓮餐廳



 Hiyamahk

 Hiyamahk

 thefoodstoryhk.com/hiyamahk



日山

時を超えた、和牛のもてなしを。



「日山」是歷史悠久的日本和牛供應商，自1912年開店至今已逾百年，以嚴謹的態度挑選最優質的和牛。在1935年，「日山」在東京開設首間壽喜燒店，亦是唯一一間在日本供應傳統壽喜燒和涮鍋的餐廳。「日山」致力為顧客提供優質的和牛及傳承日本正宗味道，已連續10年榮獲東京米芝蓮一星。「日山」進駐香港，開設首間海外分店，將品牌邁向國際化。

壽喜燒・すき焼き

或又は

涮涮鍋・しゃぶしゃぶ

* 同枱客人必須惠顧相同主菜*

* 同じテーブルのゲストは同じメインコースを注文する必要があります *

日山・松

和牛盛宴・プレミアム和牛セット

前菜・先付け

季節前菜五品盛
季節先付5品盛り

壽喜焼・すき焼き

A5和牛厳選部位 2片
本日の特選A5和牛2枚

野菜五品盛
野菜の盛り合わせ

或または

刺身・刺身

A5和牛鞆韃
A5 和牛タルタル

刺身三品盛
刺身の三品盛り

涮涮鍋・しゃぶしゃぶ

A5和牛厳選部位3片
本日の特選A5和牛3枚

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯
日本国産米、漬物と味噌汁

或または

稲庭烏冬(冷/熱)
稲庭うどん(冷たい/温かい)

焼物・焼き物

焼和牛舌芯
牛タンの芯を焼く

甜點・デザート

精選甜點
本日のデザート

酢物・酢物

季節貝類料理
旬貝料理

追加

A5和牛精選部位1片
本日の特選A5和牛1枚

請向服務員查詢
部位についてはスタッフにお尋ねください

野菜盛合
野菜の盛り合わせ

\$ 108

每位 \$1,438

お一人様

日山・竹

前菜・先付け

季節前菜三品盛
季節先付3品盛り

寿司・寿司

A5和牛寿司三點盛
A5和牛寿司の三点盛り

逸品・逸品

季節魚料理
旬魚料理

壽喜焼・すき焼き

A5和牛嚴選部位2片
本日の特選A5和牛2枚

野菜五品盛
野菜の盛り合わせ

或または

涮涮鍋・しゃぶしゃぶ

A5和牛嚴選部位3片
本日の特選A5和牛3枚

或または

沖繩黒毛豚肉8片
アグー豚8枚

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯
日本国産米、漬物と味噌汁

或または

稻庭烏冬(冷/熱)
稻庭うどん(冷たい/温かい)

甜點・デザート

精選甜點
本日のデザート

追加

A5和牛精選部位1片
本日の特選A5和牛1枚

請向服務員查詢
部位についてはスタッフにお尋ねください

野菜盛合
野菜の盛り合わせ

\$ 108

每位 \$998

お一人様

日山・梅

前菜・先付け

季節前菜三品盛
季節先付3品盛り

壽喜焼・すき焼き

A5和牛厳選部位3片
本日の特選A5和牛3枚

野菜五品盛
野菜の盛り合わせ

或または

涮涮鍋・しゃぶしゃぶ

A5和牛厳選部位4片
本日の特選A5和牛4枚

或又は

沖縄黒毛豚肉12片
アグー豚12枚

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯
日本国産米、漬物と味噌汁

或または

稲庭烏冬(冷/熱)
稲庭うどん(冷たい/温かい)

甜點・デザート

精選甜點
本日のデザート

追加

A5和牛精選部位1片
本日の特選A5和牛1枚

請向服務員查詢

部位についてはスタッフにお尋ねください

野菜盛合
野菜の盛り合わせ

\$ 108

每位 \$738

お一人様

加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

日山・晚市套餐

前菜・先付け

季節前菜三品盛
季節先付3品盛り

焼物

焼A5和牛扒伴日式芥末酸汁
A5和牛ステーキわさびポン酢ソース

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯
日本国産米、漬物と味噌汁

或 または

稲庭烏冬(冷/熱)
稲庭うどん(冷たい/温かい)

甜點・デザート

精選甜點
本日のデザート

每位 \$538

お一人様

日山・季節優惠

日山の季節割引

惠顧任何晚市套餐，即可享 日山·季節優惠

時令特選刺身拼盤三品
特選刺身三点盛り \$238

A5和牛刺身 (6片)
A5わぎゅう刺身 (6片) \$208

A5和牛壽司三點盛
A5和牛寿司の三点盛り \$168

A5和牛韃靼
A5和牛のタルタル \$138

薄切鰹魚刺身
鰹のお刺身 \$98

香煎帆立貝伴海膽
帆立焼きとウニ \$158

海鱸魚西京燒
スズキの西京焼き \$138

蒲燒山椒鰻魚
鰻焼き山椒風味 \$88

清酒煮鮑魚
鮑の煮物 \$88

加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

前菜・先付け

| | |
|----------------------|------|
| 脆炸大葉和牛春卷 和牛のしそ春巻き | \$68 |
| 香煎和牛餃子 自家製和牛の餃子 | \$68 |
| 雞泡魚干 焼きフグ | \$68 |
| 蟹肉豆腐 蟹肉豆腐 | \$68 |
| 脆炸和牛薯波 揚げ和牛ポテトボール | \$68 |
| 枝豆 枝豆 | \$48 |

壽司/刺身・寿司/刺身

| | |
|--|-----------------|
| 特選刺身五品盛合 一人前 / 二人前 特選刺身五点盛り 一人前 / 二人前 | \$ 358 / \$ 638 |
| A5和牛壽司三點盛 A5和牛寿司の三点盛り | \$208 |
| A5和牛韃靼 A5和牛のタルタル | \$168 |

蔬菜・野菜

| | |
|------------------------------|-------|
| 薄焼和牛沙律伴日山醬汁 和牛サラダ日山ドレッシング | \$188 |
| 雜錦刺身沙律伴日山醬汁 刺身サラダ日山ドレッシング | \$168 |
| 和牛溫野菜 和牛の温野菜サラダ | \$158 |
| 沖繩黑毛豚肉溫野菜 アグー豚と温野菜 | \$128 |
| 田園沙律伴日山醬汁 グリーンサラダ日山ドレッシング | \$88 |

焼物・焼き物

| | |
|------------------------------------|-------|
| 焼A5和牛扒伴日式芥末酸汁 A5和牛ステーキわさびポン酢ソース | \$458 |
| 焼和牛舌芯配露荀 焼と牛舌の芯に露荀を伴う | \$328 |
| 海鱸魚西京焼 スズキの西京焼き | \$308 |
| 慢煮黒豚鞍伴梅味噌 黒豚鞍と梅味噌の煮込み | \$268 |
| 海膽醬焼兵庫縣蠔 兵庫牡蠣のウニ焼き | \$118 |

飯/烏冬・ご飯もの

| | |
|-----------------------------|-------|
| 北海道海膽金槍魚腩飯 ウニトロ丼 | \$538 |
| A5和牛海膽飯 ウニ載せA5和牛ご飯 | \$488 |
| 北海道海膽雜錦魚生飯 バラチラン寿司 | \$438 |
| 薄焼A5和牛伴温泉蛋飯 A5和牛ご飯温泉卵添え | \$348 |
| 蒲焼山椒鰻魚飯 鰻丼山椒風味 | \$288 |
| A5和牛咖喱飯 A5和牛カレーライス | \$268 |
| A5和牛白湯稻庭烏冬 A5和牛餡掛けの稻庭うどん | \$258 |
| 冷稻庭烏冬 冷たいすだち稻庭うどん | \$108 |



SENSU



A member of **THE FOOD Story** group

www.thefoodstoryhk.com