



請別✓ 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

- | | |
|---|--|
| ☐ 親子鍋焼烏冬 (雞肉) ㊤ \$88
親子入り煮込みうどん
Oyako Nikomi Udon | ☐ 五目鍋焼烏冬 (牛蒡絲、蟹味菇、冬菇、雞脾菇) \$78
田舎煮込みうどん
Inaka Nikomi Udon |
| ☐ 北海道白樺豚鍋焼烏冬 \$108
北海道産白樺豚煮込みうどん
Hokkaido Shirakaba Pork Nikomi Udon | ☐ 安格斯牛肉鍋焼烏冬 \$108
牛肉煮込みうどん
Sliced Angus Beef Nikomi Udon |
| ☐ 蝦天婦羅鍋焼烏冬 ㊤ \$108
海老天ぶら付き煮込みうどん
Shrimp Tempura Nikomi Udon | ☐ 日本三元豚吉列豬扒鍋焼烏冬 \$108
三元豚ロースかつ煮込みうどん
Sangen Pork Cutlet Nikomi Udon |

湯底 スープベース Soup Base

- | | | |
|---|--|---|
| ☐ 老店傳統味噌 ㊤
味噌
Miso | ☐ 黃金鯉魚清湯
おすまし
Dashi Broth | ☐ 招牌咖喱 +\$10
カレー
Curry |
|---|--|---|

追加配料 トッピング・その他 Topping

- | | | | |
|--|--|---|---|
| ☐ 雞蛋 (生) +\$10
玉子 (生)
Egg (Raw) | ☐ 蔥 +\$10
ねぎ多め
Scallion | ☐ 泡菜 +\$10
キムチ
Kimchi | ☐ 腐皮 +\$10
油揚げ
Fried Tofu Skin |
| ☐ 年糕 +\$15
もち
Rice Cake | ☐ 芝士 +\$15
チーズ
Cheese | ☐ 白樺豚肉 +\$20
白樺豚肉
Shirakaba Pork | ☐ 牛肉 +\$20
牛肉
Sliced Beef |

貴妃烏冬 きしめん Flat Udon

追加配料不適用於貴妃烏冬 Topping are not applicable to Flat Udon

- | | |
|--|---|
| ☐ 明太子貴妃烏冬 (冷/熱) ㊤ \$88
明太子きしめん (冷たい/温かい)
Mentaiko Flat Udon (Cold / Hot) | ☐ 北海道白樺豚貴妃烏冬 (冷/熱) \$98
北海道産白樺豚きしめん (冷たい/温かい)
Hokkaido Shirakaba Pork Flat Udon (Cold / Hot) |
| ☐ 安格斯牛肉貴妃烏冬 (冷/熱) \$98
牛肉きしめん (冷たい/温かい)
Sliced Angus Beef Flat Udon (Cold / Hot) | ☐ 蝦天婦羅貴妃烏冬 (冷/熱) ㊤ \$98
海老天ぶら付ききしめん (冷たい/温かい)
Shrimp Tempura Flat Udon (Cold / Hot) |
| ☐ 日本三元豚吉列豬扒貴妃烏冬 (冷/熱) \$98
三元豚ロースかつきしめん (冷たい/温かい)
Sangen Pork Cutlet Flat Udon (Cold / Hot) | |



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

yamamotoya_hk yamamotoyahk



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

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| ☐ 冷豆腐
冷奴
Cold Tofu | +\$23 | ☐ 柚子汁芝麻昆布漬
胡麻昆布漬け
Sesame Kombu Pickles | +\$28 |
| ☐ 三品菇類盛
きのこ3種盛り
Assorted Mushrooms | +\$33 | ☐ 和風沙律
和風サラダ
Japanese Salad | +\$33 |
| ☐ 日式炸豆腐 
揚げ出し豆腐
Japanese Fried Tofu | +\$33 | ☐ 蝦天婦羅 (2本)
海老の天ぷら (2本)
Shrimp Tempura (2pcs) | +\$33 |
| ☐ 炸紫菜雞柳 
いそまきあげ
Fried Seaweed Chicken | +\$43 | ☐ 蟹棒天婦羅 (2本)
蟹の蒲鉾天ぷら (2本)
Crab Stick Tempura (2pcs) | +\$43 |
| ☐ 炸雞皮餃子 (3隻)
鶏皮揚げ餃子 (3個)
Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs) | +\$43 | ☐ 味噌醬吉列豚肉串 (2本) 
味噌串かつ (2本)
Miso Kushikatsu (2pcs) | +\$43 |
| ☐ 味噌醬關東煮
味噌おでん
Miso Oden | +\$50 | ☐ 燒地雞手羽 (3本) 
地鶏の手羽先 (3本)
Chicken Wing (3pcs) | +\$53 |
| ☐ 山本屋特製沙律 
山本屋特製サラダ
Yamamotoya Special Salad | +\$53 | ☐ 天婦羅拼盤
天ぷら盛り合わせ
Tempura Platter | +\$68 |

甜品 お菓子 Dessert

- | | | | | | |
|--|-------|---|-------|--|-------|
| ☐ 日式芒果布甸
マンゴープリン
Japanese Mango Pudding | +\$28 | ☐ 杏仁豆腐布甸
杏仁豆腐プリン
Almond Tofu Pudding | +\$28 | ☐ 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

- | | | | | | |
|--|-------|--|-------|--|-------|
| ☐ 可樂
コーラ
Coke | +\$15 | ☐ 無糖可樂
ダイエツトコーラ
Coke Zero | +\$15 | ☐ 無糖烏龍茶
無糖ウーロン茶
Sugar-free Oolong Tea | +\$25 |
| ☐ 元祖波子汽水
昔ながらのラムネ
Ramune Soda | +\$25 | ☐ 完熟水蜜桃梳打
桃サイダー
Ripe Peach Taste Soda | +\$36 | ☐ 靜岡蜜柑梳打
みかんサイダー
Shizuoka Mikan Soda | +\$36 |
| ☐ 山梨葡萄梳打
ぶどうサイダー
Yamanashi Grape Soda | +\$36 | ☐ 靜岡抹茶可樂
抹茶コーラ
Shizuoka Matcha Cola | +\$36 | ☐ 七寶啤酒
サッポロビール
Sapporo Beer | +\$36 |

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