

“日山”連續10年
日本東京米芝蓮一星
(2011 - 2020)



 Hiyamahk

 Hiyamahk

 thefoodstoryhk.com/hiyamahk



時を超えた、和牛のもてなしを。

Hiyama Presenting Wagyu Across Time

「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。

Hiyama, one of the oldest and finest beef suppliers in Japan, started as a butchery business in 1912. In 1935, 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

肉眼位於頸側的肩胛和腰側的西冷之間 肉質細嫩 味道豐富

具備赤身肉和霜降肉的多重風味組合

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

位於背部中央 適量的大理石花紋 肉質中帶有霜降的香甜味道

咀嚼時在口中迅速散開 散發出濃郁的牛肉風味

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

背部近頸至腰部肌肉 充滿均勻的大理石紋理 味道鮮美

以薄片形式享用更能彰顯其濃郁的風味

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.

後腰脊 Rump Cap

ランプ

連接西冷 由腰至臀部的紅肉部位 素有<赤身>の王様>的稱號

可分割成6個食用部件 佔全牛重量的9-10% 肉香馥郁質感柔嫩

サーロインに接続する部位で、モモと呼ばれる部位の中では背中側に位置し、赤身の王様と呼ばれる高級部位です。牛全体の重量の9~10%を占めます。赤身でありながらも旨味が強く、肉質がやわらかい

Connecting to the sirloin, the red meat section from the waist to the hip is known by the title of 'King of the Red Meat.' It can be divided into six edible parts, accounting for 9-10% of the total weight of the cow. The meat is fragrant and has a tender texture.

日山・花

HIYAMA・HANA

前菜

鮑魚、海膽、若桃、梅素麵、鰹魚汁

アワビ、雲丹、若桃、梅そうめん、鰹だし

Abalone, Sea Urchin, Baby Peach,
Ume Somen, Bonito Sauce

刺身

刺身三品盛

季節生蠔、鮪魚、牡丹蝦

特選お造り三品盛り

旬牡蠣、マグロ、ボタン海老

Sashimi Platter 3 Types

Seasonal Oyster, Tuna, Botan Shrimp

煮物

A5和牛肩胛、無花果、生湯葉

A5和牛肩ロース、イチジク、生ゆば

A5 Wagyu Chuck Roll, Figs, Fresh Yuba

炸物

蟹魚唐揚げ、海膽紫蘇天婦羅

スッポン唐揚げ、シソとウニの 天ぷら

Softshell Turtle Karaage,
Sea Urchin Shiso Tempura

壽喜焼

A5和牛嚴選 肉眼 部位 1片

野菜三品盛

特選A5和牛 リブロース 1枚、野菜の盛り合わせ

Selection of A5 Wagyu Rib Eye (1 Piece)
Assorted Vegetables

日本米飯、漬物及味噌湯

国産米ご飯、漬物と味噌汁

Japanese Rice . Pickles . Miso Soup

涮涮鍋

A5和牛嚴選 西冷 部位 1片

野菜二品盛

特選A5和牛 サーロイン 1枚、野菜の盛り合わせ

Selection of A5 Wagyu Sirloin (1 Piece)
Assorted Vegetables

稻庭烏冬 (冷 / 熱)

稲庭うどん (冷たい / 温かい)

Inaniwa Udon (Cold / Hot)

甘味

季節果物

旬の果物

Seasonal Fruit

4位或以上免費升級

秋刀魚、舞茸土鍋炊飯

サンマと舞茸の土鍋ご飯

Saury and Maitake Mushroom Donabe Gohan

每位 \$1,288

お一人様 per person

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

日山・月

HIYAMA・TSUKI

前菜

旬貝、梅素麵、水果車厘茄、若桃、土佐酢

旬貝、梅そうめん、プチトマト、若桃、土佐酢

Seasonal Shellfish, Ume Somen,
Cherry Tomato, Baby Peach, Tosazu

壽司

壽司三點盛

鵝肝A5和牛壽司、松露醬、

炙燒A5和牛壽司、柚子酸汁、

紫菜A5和牛脆餅、魚子醬

壽司の三点盛り

フォアグラA5和牛壽司、トリュフソース、

炙りA5和牛壽司、ポン酢、

A5和牛海苔タコス、キャビア

A5 Wagyu Sushi Assortment 3 Types

A5 Wagyu Nigiri Sushi with Foie Gras . Truffle Sauce,

Grilled A5 Wagyu Sushi . Yuzu Ponzu,

A5 Wagyu Crispy Seaweed . Caviar

焼物

九州地雞腿肉、免治雞肉丸、肝醬最中餅

九州地鶏もも肉、つくね、鶏レバーのパテ最中

Kyushu Chicken Thigh, Minced Chicken Meatballs,
Monaka with Chicken Liver Terrine

壽喜焼

A5和牛嚴選肉眼、肩胛 部位各1片

野菜五品盛

特選A5和牛リブコース、肩コース1枚・
野菜の盛り合わせ

Selection of A5 Wagyu Rib Eye &
Chuck Roll (1 Piece Each)
Assorted Vegetables

飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯

国産米ご飯、漬物と味噌汁

Japanese Rice, Pickles, Miso Soup

或 または

稻庭烏冬 (冷 / 熱)

稲庭うどん (冷たい / 温かい)

Inaniwa Udon (Cold / Hot)

甘味

季節果物

旬の果物

Seasonal Fruit

追加

A5和牛精選部位

本日の特選A5和牛

Daily Selection of A5 Wagyu

\$ 268 (枚 / each)

野菜盛合

野菜の盛り合わせ

Assorted Vegetables

\$ 108

每位 \$888

お一人様 per person

日山・雪

HIYAMA・YUKI

前菜

季節前菜四品盛

季節先付4品盛り

Seasonal Starter 4 Types

壽喜焼

A5和牛嚴選 肩胛 部位1片

野菜五品盛

特選A5和牛 肩ロース1枚・野菜の盛り合わせ

Selection of A5 Wagyu Chuck Roll (1 Piece)

Assorted Vegetables

刺身

A5和牛鞆鰯、魚子醬、海膽

A5和牛タルタル、キャビア、ウニ

A5 Wagyu Tartare, Caviar, Sea Urchin

飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯

国産米ご飯、漬物と味噌汁

Japanese Rice, Pickles, Miso Soup

或または

稻庭烏冬 (冷 / 熱)

稲庭うどん (冷たい / 温かい)

Inaniwa Udon (Cold / Hot)

煮物

和牛舌、唐辛子、山藥

和牛タン、獅子唐、長芋

Wagyu Tongue, Shishito Pepper, Chinese Yam

甘味

季節果物

旬の果物

Seasonal Fruit

追加

A5和牛精選部位

本日の特選A5和牛

Daily Selection of A5 Wagyu

\$ 268 (枚 / each)

野菜盛合

野菜の盛り合わせ

Assorted Vegetables

\$ 108

每位 \$588

お一人様 per person

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

日山・晚市套餐

HIYAMA SET DINNER

前菜

季節前菜四品盛

季節先付4品盛り

Seasonal Starter 4 Types

Choice of

選んでください

慢煮黑豚鞍件青橘味噌 \$368

Slow-cooked Pork Rack with Sudachi Miso

黒豚鞍とすだち味噌の煮込み

九州地雞三品盛 \$388

(炭火串焼、唐揚げ雞、滑蛋丼飯)

Kyushu Chicken Assortment 3 Types

(Chicken Skewers, Chicken Karaage, Oyakodon)

九州地雞三品盛り合わせ

(焼き鳥、唐揚げ、親子丼)

銀鱈魚西京焼 \$468

Black Cod Saikyo Yaki

銀だらの西京焼き

Served with

ランチセットに含まれています

日本米飯、漬物、味噌湯 及 甜點

Japanese Rice, Pickles, Miso Soup & Daily Dessert

国産米ご飯、漬け物、味噌汁、本日のデザート

所有價目均以港幣計算並需按原價收取加一服務費

All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge based on original prices

前菜 STARTER

脆炸和牛薯波

揚げ和牛ポテトボール
Fried Stuffed Wagyu Potato Balls

\$68

枝豆

えだまめ
Edamame

\$58

味醂魚干

焼きフグ
Grilled Dry Pufferfish

\$88

野菜沙律

グリーンサラダ
Green Salad

\$98

A5和牛鞆韃

A5和牛のタルタル
A5 Wagyu Tartare

\$188

雜錦刺身沙律

刺身サラダ
Assorted Sashimi Salad

\$168

薄焼和牛沙律伴日山醬汁

和牛サラダ日山ドレッシング
Wagyu Tataki Salad with Hiyama Sauce

\$208

清酒煮南非鮑魚

アワビの酒蒸し
Stewed South Africa Abalone in Sake Soup

\$188

壽司 / 刺身

SASHIMI / SUSHI

A5和牛壽司

A5和牛寿司
A5 Wagyu Sushi

\$288

旬季生蠔 (2隻)

旬牡蠣 (2個)
Seasonal Oyster (2pcs)

\$138

特選刺身三品盛合 (一人前 / 二人前)

\$268 / \$488

特選お造り三品盛り (一人前 / 二人前)
Premium Sashimi Platter 3 Types (For 1 / 2)

特選刺身五品盛合 (一人前 / 二人前)

\$368 / \$658

特選お造り五品盛り (一人前 / 二人前)
Premium Sashimi Platter 5 Types (For 1 / 2)

燒物

GRILLED

燒 A5 和牛西冷扒
A5サーロインステーキの焼き
Grilled A5 Wagyu Sirloin Steak

\$488

季節原條燒魚
旬の焼き魚
Grilled Seasonal Fish

\$368

慢煮黑豚鞍件青橘味噌
黒豚鞍とすだち味噌の煮込み
Slow-cooked Pork Rack with Sudachi Miso

\$338

銀鱈魚西京燒
銀だらの西京焼き
Black Cod Saikyo Yaki

\$448

飯 / 烏冬

RICE & NOODLE

A5和牛土鍋炊飯*
A5和牛土鍋ごはん
A5 Wagyu Donabe Gohan

\$428

A5和牛海膽炒飯
A5和牛雲丹チャーハン
A5 Wagyu Fried Rice with Sea Urchin

\$438

A5 和牛海膽土鍋炊飯*
A5和牛雲丹土鍋ごはん
A5 Wagyu and Sea Urchin Donabe Gohan

\$588

薄燒A5和牛伴溫泉蛋丼飯
燒A5和牛溫泉卵丼
A5 Wagyu Tataki Donburi with Onsen Tamago

\$368

季節土鍋炊飯*
旬の食材土鍋ごはん
Seasonal Donabe Gohan

Market Price

薩摩地雞稻庭烏冬、鰹魚湯
さつま地鶏の稲庭うどん、鰹だし
Inaniwa Udon with Satsuma Chicken in Bonito Soup

\$238

*土鍋炊飯製作需時約45分鐘

Donabe Gohan take about 45 minutes to prepare

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

所有價目均以港幣計算並需按原價收取加一服務費
All prices are in Hong Kong Dollars and
subject to 10% service charge based on original prices

MULAN
沐 瀾



ART OF CANTON
粵 藝 館



s e n s u

A member of **THE FOOD Story** group