



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

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

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> 親子煮烏冬 (雞肉) | \$88 | <input type="checkbox"/> 五目煮烏冬 (牛蒡絲、蟹味菇、冬菇、雞脾菇) | \$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"/> 北海道白樺豚煮烏冬 | \$108 | <input type="checkbox"/> 安格斯牛肉煮烏冬 | \$108 |
| 北海道産白樺豚煮込みうどん
Hokkaido Shirakaba Pork Nikomi Udon | | 牛肉煮込みうどん
Sliced Angus Beef Nikomi Udon | |
| <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅煮烏冬 | \$108 | <input type="checkbox"/> 日本三元豚吉列豬扒煮烏冬 | \$108 |
| 海老天ぶら付き煮込みうどん
Shrimp Tempura Nikomi Udon | | 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

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| <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"/> 白樺豚肉 +\$20 | <input type="checkbox"/> 牛肉 +\$20 |
| もち
Rice Cake | チーズ
Cheese | 白樺豚肉
Shirakaba Pork | 牛肉
Sliced Beef |

平烏冬 きしめん Flat Udon

追加配料不適用於平烏冬 Topping are not applicable to Flat Udon

- | | | | |
|---|------|---|------|
| <input type="checkbox"/> 明太子平烏冬 (冷/熱) | \$88 | <input type="checkbox"/> 北海道白樺豚平烏冬 (冷/熱) | \$98 |
| 明太子きしめん (冷たい / 温かい)
Mentaiko Flat Udon (Cold / Hot) | | 北海道産白樺豚きしめん (冷たい / 温かい)
Hokkaido Shirakaba Pork Flat Udon (Cold / Hot) | |
| <input type="checkbox"/> 安格斯牛肉平烏冬 (冷/熱) | \$98 | <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅平烏冬 (冷/熱) | \$98 |
| 牛肉きしめん (冷たい / 温かい)
Sliced Angus Beef Flat Udon (Cold / Hot) | | 海老天ぶら付ききしめん (冷たい / 温かい)
Shrimp Tempura Flat Udon (Cold / Hot) | |
| <input type="checkbox"/> 日本三元豚吉列豬扒平烏冬 (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) | | | |

冷
冷たい
Cold

熱
温かい
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

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

甜品 お菓子 Dessert

- | | | | | | |
|--|-------|---|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> 日式芒果布甸
マンゴープリン
Japanese Mango Pudding | +\$28 | <input type="checkbox"/> 杏仁豆腐布甸
杏仁豆腐プリン
Almond Tofu Pudding | +\$28 | <input type="checkbox"/> 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

- | | | | | | |
|--|-------|--|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> 可樂
コーラ
Coke | +\$15 | <input type="checkbox"/> 無糖可樂
ダイエツトコーラ
Coke Zero | +\$15 | <input type="checkbox"/> 無糖烏龍茶
無糖ウーロン茶
Sugar-free Oolong Tea | +\$25 |
| <input type="checkbox"/> 元祖波子汽水
昔ながらのラムネ
Ramune Soda | +\$25 | <input type="checkbox"/> 完熟水蜜桃梳打
桃サイダー
Ripe Peach Taste Soda | +\$36 | <input type="checkbox"/> 靜岡蜜柑梳打
みかんサイダー
Shizuoka Mikan Soda | +\$36 |
| <input type="checkbox"/> 山梨葡萄梳打
ぶどうサイダー
Yamanashi Grape Soda | +\$36 | <input type="checkbox"/> 靜岡抹茶可樂
抹茶コーラ
Shizuoka Matcha Cola | +\$36 | <input type="checkbox"/> 朝日啤酒
アサヒビール
Asahi 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