



幸福鳥

Shiawase Yakitori



小食及沙律

スナックとサラダ
Snacks & Salad





甘醋冷蕃茄 \$38

甘酢冷やしトマト
Tomatoes Vinegar Jelly



芥末京蔥八爪魚 \$68

たこわさび
Tako Wasabi



京都男前豆腐 \$48

京都男前とうふ
Kyoto Signature Tofu

枝豆 \$38

えだまめ
Edamame

炸櫻花蝦豆腐 \$48

揚げ豆腐と桜エビ
Deep-fried Tofu Sakura Shrimp

鱈魚干 \$48

鱈の干物
Dried Cod

京都九條蔥櫻花蝦沙律 \$58

桜海老の京都九条ネギのサラダ
Sakura Shrimp Salad with Kyoto Kujo Leek

火炙明太子 \$78

炙り明太子
Roasted Mentaiko

七味魚翅 \$88

七味ふかひれ
Shichimi Fish Fin

三文魚親子龍蝦沙律 \$168

サーモン、イクラ、ロブスターのサラダ
Salmon, Salmon Roe & Lobster Salad



幸の極上刺身 \$888

三文魚・油甘魚・真鯛・赤身・大吞拿魚腩・八爪魚・
北海道帶子・牡丹蝦・生蠔・海膽 (30g)

幸せの極上刺身盛り合わせ (10品)

サーモン・ハマチ・タイ・マグロ赤身・大トロ・タコ、
北海道ホタテ、牡丹海老、カキ、ウニ

Shiawase Deluxe Sashimi Platter (10 types)

Salmon · Yellowtail · Sea Bream · Tuna · Prime Fatty Tuna · Octopus ·
Hokkaido Scallop · Botan Shrimp · Oyster · Sea Urchin



幸の五品盛刺身 \$288

三文魚・油甘魚・中吞拿魚腩・北海道帶子・甜蝦

幸の刺身盛り合わせ (5品)

サーモン・ハマチ・中トロ、北海道産ホタテ貝、甘エビ

Shiawase Assorted Sashimi Platter (5 types)

Salmon · Yellowtail · Fatty Tuna ·
Hokkaido Scallop · Sweet Shrimp



刺身及壽司

さしみ、すし
Sushi & Sashimi



幸福三文魚卷 \$78

幸せのサーモンロール
Shiawase Salmon Roll



牛油果炸蝦卷 \$88

アボカドシュリンプロール
Deep-fried Shrimp · Avocado Roll



鵝肝海膽卷 \$158

フォアグラとウニのロール
Foie Gras Uni Roll

三文魚 (2切) \$32

サーモン
Salmon (2pcs)

三文魚腩 (2切) \$36

トロサーモン
Salmon Belly (2pcs)

油甘魚 (2切) \$38

ハマチ
Yellowtail (2pcs)

甜蝦 (4匹) \$58

甘エビ
Sweet Shrimp (4pcs)

牡丹蝦 (1匹) \$68

牡丹海老
Botan Shrimp (1pc)

赤身 (2切) \$68

赤身
Tuna (2pcs)

北海道帶子 (2匹) \$78

北海道ホタテ
Hokkaido Scallop (2pcs)

中吞拿魚腩 (2切) \$108

中トロ
Fatty Tuna (2pcs)

大吞拿魚腩 (2切) \$138

大トロ
Prime Fatty Tuna (2pcs)

白身魚刺身 (16切) \$188

白身魚の刺身
White Fish Sashimi (16pcs)



廚師精選

シェフのおすすめ

Chef's Recommendations



圖片只供參考
Images are reference only

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



廚師精選

シェフのおすすめ

Chef's Recommendations



Taco系列 Cod Fish Skin Taco タラの皮のタコス \$268/3件

三文魚親子 \$68

サーモンとイクラ
Salmon & Salmon Roe

紫蘇帶子左口魚裙邊 \$88

シソのホタテとヒラメのヒレ
Perilla Scallops & Flounder Fin

海膽拖羅蓉 \$168

ウニのタロ
Sea Urchin Taro



幸福紫蘇叉燒 \$88

シソチャーシュー
Shiawase Shiso Barbecued Pork



黄金櫻花蝦翠玉瓜 \$36

塩卵・桜エビ・ズッキーニ
Salted Egg Sakura Shrimp Courgette

燕鰯魚一夜干 \$188

焼魚の一夜干し
Ichiyaboshi

京蔥大腸 \$32

豚腸ネギ
Pig Intestines Leek



明太子油炸鬼 \$48

揚げ棒明太子
Fried Dough Stick Mentaiko



燒物鶏肉 Chicken



雞膝軟骨 \$28
 鶏軟骨
 Chicken Knee Cartilage



雞腎 \$30
 すなぎも
 Chicken Gizzard



雞皮 \$32
 鶏皮
 Chicken Skin



雞肝 (汁燒) \$32
 鶏レバー
 Chicken Liver



紫蘇雞頸肉 \$32
 しそ鶏の首
 Shiso Chicken Neck



雞尾 \$34
 ぼんじり
 Chicken Tail



雞心 \$34
 ハツ
 Chicken Heart



雞肉長蔥 (汁燒) \$38
 ねぎま
 Chicken Leek



雞翼 \$38
 鶏の手羽先
 Chicken Wing



幸福雞腿肉 \$36/1串
 (鹽燒 / 紫蘇梅醬 / 山葵 / 汁燒) \$64/2串
 幸福鳥 鶏もも
 (塩焼き / 紫蘇梅ソース / 山葵 / タレ焼き)
 Shiawase Chicken Thigh
 (Salted / Shiso & Plum Sauce / Wasabi / Teriyaki Sauce)



幸福免治雞肉棒 (鹽燒 / 汁燒) \$38/1串
 幸福鳥 つくね (塩焼き / タレ焼き) \$68/2串
 Shiawase Tsukune (Salted / Teriyaki Sauce)



鳥之盛 \$158
 雞翼・免治雞肉棒・雞膝軟骨・雞腎・雞腿肉
 鶏の盛り合わせ
 鶏の手羽先・鳥つくね・鶏軟骨・すなぎも・鶏もも肉
 Chicken Set
 Chicken Wing・Tsukune・Chicken Knee Cartilage・
 Chicken Gizzard・Chicken Thigh



燒物牛及豬(肉)

Beef & Pork



A5和牛扒 \$388

A5和牛ステーキ
A5 Wagyu Steak



秘制汁燒牛肋肉串 \$48

牛カルビのタレ焼き
Beef Rib · Teriyaki Sauce



安格斯牛肉串 \$78

アンガス牛串
Angus Beef



極上牛舌芯串 \$68

極上牛タン芯串
Deluxe OX Tongue



A5和牛串 \$108

A5和牛串
A5 Wagyu Skewers

千葉黒豚旋風腸 \$188

千葉県黒豚の旋風腸
Chiba Pork Sausage



月見牛舌配京蔥柚子汁 \$128

月見牛タン・ネギと柚子ソース
Tsukimi OX Tongue · Leek & Yuzu Sauce



天婦羅

天ぷら Tempura



車海老 (2件)

エビ

Prawn (2pcs)

\$58

秋葵 (2件)

オクラ

Okra (2pcs)

\$32

日本番薯 (2件)

日本サツマイモ

Japanese Potato (2pcs)

\$32

舞茸菇 (2件)

舞茸

Maitake Mushroom (2pcs)

\$32

南瓜 (2件)

カボチャ

Pumpkin (2pcs)

\$32

豆池魚 (8件)

豆アジ

Mame-Aji (8pcs)

\$68

野菜天婦羅拼盤

南瓜・舞茸菇・日本番薯・秋葵 (各2件)

\$108

野菜天ぷら盛り合わせ

カボチャ、舞茸、日本サツマイモ、オクラ

Assorted Vegetable Tempura Platter

Pumpkin (2pcs) · Maitake Mushroom (2pcs) ·

Japanese Potato (2pcs) · Okra (2pcs)

車海老・野菜天婦羅拼盤

\$188

車海老 (4件)・南瓜・舞茸菇・日本番薯 (各2件)

エビ、野菜天ぷら盛り合わせ

エビ、カボチャ、舞茸、日本サツマイモ

Prawn · Assorted Vegetable Tempura Platter

Prawn (4pcs) · Pumpkin (2pcs) ·

Maitake Mushroom (2pcs) · Japanese Potato (2pcs)



海鮮 Seafood



銀鱈魚西京燒 \$238

銀だらの西京焼き
Black Cod Saikyoyaki



甲羅燒配法式麵包多士 \$128

三色カニ味噌とバゲットトースト
Tricolor Kani Miso with Baguette Toast



芝士明太子燒日本蠔 \$98/2隻 燒日本蠔 \$88/2隻

チーズと明太子焼き日本産カキ
焼き日本産カキ
Grilled Oyster Cheese Mentaiko
Grilled Japanese Oyster



紫蘇蝦滑冬菇串 \$38

エビと椎茸の串焼き
Shiso Minced Shrimp Mushroom

豉汁燒活鰻 \$78

白燒活鰻 \$76

活きウナギ
(豆鼓焼き / 白焼き)
Fresh Eel
(Black Bean Sauce / Salt-grilled)



原隻大虎蝦 \$98

殻付き特大ブラックタイガー
Tiger Prawn

避風塘九州槍魷魚 / 汁燒九州槍魷魚 \$168

香港風九州産イカのタレ焼き /
九州産イカのタレ焼き
Squid Typhoon Shelter Style /
Kyushu Squid





福 福岡卷

福岡豚肉巻き

Fukuoka Pork Vegetables Roll

圖片只供參考
Images are reference only

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



福岡卷

福岡豚肉巻き Fukuoka Pork Vegetables Roll



豚肉生菜卷 \$28

レタス
Lettuce



豚肉馬蹄卷 \$30

クワイ
Water Chestnut



豚肉京蔥卷 \$32

長ネギ
Leek



豚肉提子卷 \$32

ブドウ
Grapes



豚肉荔枝卷 \$32

ライチ
Litchi



豚肉草莓卷 \$42

イチゴ
Strawberry





野菜 Vegetables



京蔥 \$26
長ネギ
Leek



燒日本番薯 \$28
日本サツマイモ
Japanese Potato



青椒仔 (鷹之爪) \$28
たかのつめ
Takanotsume Chili



翠玉瓜 \$28
ズッキーニ
Courgette



香草牛油燒粟米 \$32
バニラバターの丸ごと焼きコーン
Sweet Corn · Herb Butter



日本銀杏 \$32
日本産銀杏
Japanese Ginkgo Nut



秋葵 \$34
オクラ
Okra



大啡菇 \$42
ポートベロ
Portobello Mushroom

燒絹豆腐 \$38
絹ごし豆腐
Silken Tofu



芝士年糕 \$42
チーズモチ
Glutinous Rice Cake · Cheese Stuffing



醬油燒飯團 \$48
醬油焼きのおにぎり
Grilled Japanese Rice Ball · Soy Sauce



甜味噌燒原條茄子 \$78
甘みそで焼いたナス
Grilled Eggplant · Sweet Miso



和食 Washoku



鐵板一口牛肉粒 \$168

一口ビーフカツの鉄板焼き
Sizzling Diced Beef



清酒煮蜆 \$98

アサリの酒蒸し
Stewed Clams Sake Soup



牛肉壽喜燒 \$168

牛肉のすき焼き
Beef Sukiyaki Nabe



玉子燒 \$68 (拉絲芝士+\$12 / 鰻魚+\$28)

玉子焼き (チーズ +\$12 / 鰻 +\$28)
Tamagoyaki (Cheese +\$12 / Eel +\$28)



和牛海膽炒飯

和牛とウニのチャーハン
Wagyu Beef Uni Fried Rice
\$188



蒲燒鰻魚丼 (含細骨)

うなぎ丼 (小骨込み)
Eel Donburi
\$168



和風牛肉烏冬

和風牛肉うどん
Japanese Beef Udon
\$138



滑蛋雜錦親子丼

(雞腎・雞蛋・雞肝・雞腿肉)
親子丼
(すなぎも・卵・鶏レバー・鶏もも)
Oyako Donburi
(Chicken Gizzard · Egg ·
Chicken Liver · Chicken Thigh)
\$138

日式炒野菜

和風野菜炒め
Japanese Stir-fried Vegetables
\$98

稻庭烏冬 (冷/熱)

稲庭うどん (冷/熱)
Inaniwa Udon (Cold / Hot)
\$68



MULAN
沐瀾

ART OF CANTON
粵藝館



S E N S U

A member of **THE FOOD Story** group

www.thefoodstoryhk.com