煮込みうどん 名古屋 山本屋

請剔 ✓ 出你選擇的項目 Please put ✓ a on your selections

厨師推介 Chef's Recommendation

枱號：

## 鍋燒手切烏冬 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

- ☐ 親子鍋燒烏冬（雞肉） $88
  親子入り煮込みうどん
  Oyako Nikomi Udon
- ☐ 五目鍋燒烏冬（牛蒡絲、蟹味菇、冬菇、雞髀菇） $78
  田舎煮込みうどん
  Inaka Nikomi Udon
- ☐ 北海道白樺豚鍋燒烏冬 $108
  北海道産白樺豚煮込みうどん
  Hokkaido Shirakaba Pork Nikomi Udon
- ☐ 美國安格斯牛肉鍋燒烏冬 $108
  牛肉煮込みうどん
  Sliced U.S.Angus Beef Nikomi Udon
- ☐ 蝦天婦羅鍋燒烏冬 $108
  海老天ぷら付き煮込みうどん
  Shrimp Tempura Nikomi Udon
- ☐ 吉列豬扒鍋燒烏冬 $108
  豚ロースかつ煮込みうどん
  Pork Cutlet Nikomi Udon

### 湯底 スープベース Soup Base

- ☐ 老店傳統味噌
  味噌
  Miso
- ☐ 黃金鰹魚清湯
  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
- ☐ 牛肉 +$20
  牛肉
  Sliced Beef
- ☐ 豚肉 +$20
  豚肉
  Pork

## 鰹魚清湯貴妃烏冬 きしめんおすまし味 Dashi Broth Flat Udon

追加配料不適用於貴妃烏冬 Topping are not applicable to Flat Udon
貴妃烏冬可轉手工麵 Can Choose Flat Udon / Handmade Noodles

- ☐ 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
  海老天ぷら付ききしめん（冷たい / 温かい）
  Shrimp Tempura Flat Udon (Cold / Hot)
- ☐ 吉列豬扒貴妃烏冬（冷/熱） $98
  豚ロースかつきしめん（冷たい / 温かい）
  Pork Cutlet Flat Udon (Cold / Hot)

| 轉手工麵 手打ち麺 Handmade Noodles | | 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

煮込みうどん 名古屋 山本屋

請剔✓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 +$23
  冷奴
  Cold Tofu
- [ ] 日式炸豆腐（4件） +$33
  揚げ出し豆腐（4個）
  Japanese Fried Tofu ( 4pcs )
- [ ] 蝦天婦羅（2本） +$33
  海老の天ぷら(2本)
  Shrimp Tempura ( 2pcs )
- [ ] 炸紫菜雞柳（5本） +$43
  いそまきあげ（5本）
  Fried Seaweed Chicken ( 5pcs )
- [ ] 炸雞皮餃子（3隻） +$43
  鶏皮揚げ餃子(3個)
  Fried Chicken Skin Dumpling ( 3pcs )
- [ ] 山本屋特製沙律 +$53
  山本屋特製サラダ
  Yamamotoya Special Salad
- [ ] 柚子汁芝麻昆布漬 +$28
  胡麻昆布漬け
  Sesame Kombu Pickles
- [ ] 三品菇類盛 +$33
  きのこ3種盛り
  Assorted Mushrooms
- [ ] 和風沙律 +$33
  和風サラダ
  Japanese Salad
- [ ] 蟹棒天婦羅（2本） +$43
  蟹の蒲鉾天ぷら(2本)
  Crab Stick Tempura ( 2pcs )
- [ ] 燒地雞手羽（3本） +$53
  地鶏の手羽先（3本）
  Chicken Wing ( 3pcs )
- [ ] 天婦羅拼盤 +$68
  天ぷら盛り合わせ
  Tempura Platter

## 追加飲品 飲み物 Drink

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

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