精選鐵板套餐
PREMIUM TEPPANYAKI SET

梅酒蕃茄啫喱凍
Plum Wine Tomato Jelly

是日沙律
Daily Salad

蟹肉蒸蛋
Steamed Egg with Crab Meat

廣島蠔
Hiroshima Oysters

大虎蝦
Tiger Prawn

南非鮑魚
South African Abalone

美國牛肉薄燒 / 沖繩豚肉脆卷
升級至美國牛肉厚燒 +$100 / A5和牛 +$200
Sliced U.S Beef / Crispy Okinawa Pork Roll
Upgrade to U.S Steak + $100 / A5 Wagyu + $200

季節野菜
Seasonal Vegetables

蟹肉炒飯 及 零油感煎蛋
Crab Fried Rice & Oil-free Fried Egg

味噌湯
Miso Soup

甜點
Daily Dessert

$398 / 位 per person

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

時 令 鐵 板 套 餐
SEASONAL TEPPANYAKI SET

梅酒蕃茄啫喱凍
Plum Wine Tomato Jelly

是日沙律
Daily Salad

蟹肉蒸蛋
Steamed Egg with Crab Meat

刺身三品盛
三文魚、油甘魚、赤蝦
Sashimi Platter (3 types)
Salmon, Yellowtail, Red Shrimp

蟹肉牛角包
Crab Croissant

本日魚鮮
Daily Catch

南非鮑魚
South African Abalone

北海道帶子
Hokkaido Scallop

美國牛肉薄燒 / 沖繩豚肉脆卷
升級至美國牛肉厚燒 +$100 / A5和牛 +$200
Sliced U.S Beef / Crispy Okinawa Pork Roll
Upgrade to U.S Steak + $100 / A5 Wagyu + $200

季節野菜
Seasonal Vegetables

蟹肉炒飯 及 零油感煎蛋
Crab Fried Rice & Oil-free Fried Egg

味噌湯
Miso Soup

甜點
Daily Dessert

$698 / 位 per person

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

活龍蝦鐵板套餐
LIVE LOBSTER TEPPANYAKI SET

梅酒蕃茄啫喱凍
Plum Wine Tomato Jelly

是日沙律
Daily Salad

蟹肉蒸蛋
Steamed Egg with Crab Meat

特上刺身三品盛
拖羅、油甘魚、海膽
Deluxe Sashimi Platter (3 types)
Toro, Yellowtail, Sea Urchin

鐵板鵝肝伴油條
Foie Gras with Fried Dough Sticks

龍蝦配海膽醬
Lobster with Sea Urchin Sauce

南非鮑魚
South African Abalone

酢物
Vinegared Dishes

美國牛肉薄燒 / 沖繩豚肉脆卷
升級至美國牛肉厚燒 +$100 / A5和牛 +$200
Sliced U.S Beef / Crispy Okinawa Pork Roll
Upgrade to U.S Steak + $100 / A5 Wagyu + $200

季節野菜
Seasonal Vegetables

蟹膏蟹肉炒飯 及 零油感煎蛋
Crab Paste & Meat Fried Rice & Oil-free Fried Egg

龍蝦味噌湯
Lobster Miso Soup

甜點
Daily Dessert

$988 / 位 per person
(兩位起 Minimun for 2)

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

鱈場蟹鐵板套餐
KING CRAB TEPPANYAKI SET

梅酒蕃茄啫喱凍
Plum Wine Tomato Jelly

是日沙律
Daily Salad

蟹肉蒸蛋
Steamed Egg with Crab Meat

特上刺身三品盛
拖羅、油甘魚、海膽
Deluxe Sashimi Platter (3 types)
Toro, Yellowtail, Sea Urchin

蟹肉牛角包
Crab Croissant

牛油香煎蟹腳
Pan-fried Crab Legs with Butter

籠蒸柚子蟹
Steamed Crab with Yuzu

蟹腳天婦羅
Crab Leg Tempura

酢物
Vinegared Dishes

美國牛肉薄燒 / 沖繩豚肉脆卷
升級至美國牛肉厚燒 +$100 / A5和牛 +$200
Sliced U.S Beef / Crispy Okinawa Pork Roll
Upgrade to U.S Steak + $100 / A5 Wagyu + $200

季節野菜
Seasonal Vegetables

蟹膏蟹肉炒飯 及 零油感煎蛋
Crab Paste & Meat Fried Rice & Oil-free Fried Egg

蟹肉清湯
Crab Meat Clear Soup

甜點
Daily Dessert

$1,588 / 位 per person
(兩位起 Minimun for 2)

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

海鮮 SEAFOOD

廣島蠔 Hiroshima Oysters	$108
大虎蝦 Tiger Prawn	$138
南非鮑魚 South African Abalon	$188
銀鱈魚 Silver Cod	$238
白鱔 Freshwater Eel（須兩天前預訂 Order 2 Days in Advance）	$268
斑馬瀨尿蝦 Mantis Shrimp（須兩天前預訂 Order 2 Days in Advance）	時價 Market Price
時令海鮮 Seasonal Seafood	時價 Market Price

肉類 MEAT

日本雞扒 Japanese Chicken Steak	$138
豚肉薄燒（5片） Sliced Pork（5 Pieces）	$158
美國薄燒（3片） Sliced U.S Beef（3 Pieces）	$188
美國牛柳（120g） U.S Beef Tenderloin（120g）	$238
羊架（2件） Lamb Rack（2 Pieces）	$238
A5和牛薄燒（4片） Sliced A5 Wagyu（4 Pieces）	$488
A5和牛厚燒（120g） A5 Wagyu Steak（120g）	$688
煙燻A5和牛柳（120g） Smoked A5 Wagyu Tenderloin（120g）	$888

主食 MAIN

野菜稻庭烏冬（炒 / 湯） Wild Vegetable Inaniwa Udon（Stir-fried / Soup）	$138
豚肉稻庭烏冬（炒 / 湯） Pork Inaniwa Udon（Stir-fried / Soup）	$188
牛肉稻庭烏冬（炒 / 湯） Beef Inaniwa Udon（Stir-fried / Soup）	$208
野菜炒飯 Wild Vegetable Fried Rice	$138
煙肉炒飯 Bacon Fried Rice	$168
鵝肝炒飯 Foie Gras Fried Rice	$208
牛肉炒飯 Beef Fried Rice	$238
海膽牛肉炒飯 Sea Urchin and Beef Fried Rice	$388

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

創作料理 CREATIVE CUISINE

蟹肉牛角包 Crab Croissant	$138
鐵板鵝肝伴油條 Foie Gras with Fried Dough Sticks	$188

小食 SNACKS

枝豆 Edamame	$48
鱈魚乾 Grilled Cod Fish Skin	$58
味啉魚乾 Grilled Dried Fish · Mirin	$78

刺身 SASHIMI

北海道白象拔蚌 Hokkaido White Geoduck	$438
三文魚（2切） Salmon (2 pcs)	$58
油甘魚（2切） Yellowtail (2 pcs)	$68
赤身（2切） Tuna (2 pcs)	$88
拖羅（2切） Toro (2 pcs)	$168
海膽（1份） Sea Urchin (1 Order)	$168
時令海鮮 Seasonal Seafood	時價 Market Price

甜點 DESSERT

焦糖多士 Caramel Toast	$68
雪糕 Ice-cream	$58

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

果實酒 FRUIT WINE



美丈夫 氣泡柚子酒
高知縣產柚子

高知縣的柚子，釀造酒過程全面以人手加控，
清爽氣泡口感，柚香滿溢撲鼻。

$298 Bottle / 500ml



鳳凰美田 熟成秘藏梅酒
栃木縣産宮の梅

採用栃木縣高級青梅「宮之梅」,熟成陳釀，入口酸甘，
香氣細膩持久, 層次豐富。

$68 Glass / 100ml
$398 Bottle / 720ml

清酒 SAKE



雨後の月
山田錦 特別純米 廣島縣

清新的酸度，優雅的香氣，清甜的味道。帶有淡淡的哈密瓜、棉花糖香氣。

$188 Tokkuri / 240ml
$1088 Bottle / 1800ml



伯楽星
山田錦 特別純米 宮城縣

偏辛口 帶有香蕉、蜜瓜的柔和香氣，
隨後而來的是柑橘般清爽的酸度與極速收尾的俐落感。

$368 Bottle / 720ml

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

清酒 SAKE



大那
那須五百万石 純米吟釀 栃木縣

微辛口，帶有香蕉、柑橘類水果的香氣，
口感清爽、收結清徹、紮實的米旨味與細緻的酸度

$468 Bottle / 720ml



寫樂 純愛仕込
夢之香 純米酒 福島縣

酒體層次豐富。微甘口 果香芬芳鮮明且濃郁的富士蘋果、
草莓與哈密瓜般華麗果香。

$538 Bottle / 720ml



陣屋
夢之香 純米酒 福島縣

果香內斂，入口柔和、米旨味與酸度平衡，尾韻乾淨。

$588 Bottle / 720ml



心星 Shinboshi
吟乙女 純米吟釀 岩手縣

果香豐富如草莓哈密瓜，口感圓潤，尾韻乾淨俐落。

$668 Bottle / 720ml

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

清酒 SAKE



獺祭39
山田錦 純米大吟釀 山口縣

將山田錦研磨至僅存39%，散發出華麗豐饒的香氣，
帶著似蜂蜜的甜味，尾韻悠長，正是純米大吟酸。

$788 Bottle / 720ml



杉之森 Narai Passage
美山錦 生酒 長野縣

果香優雅、輕旨味，層次豐富，餘韻乾淨清爽。

$888 Bottle / 720ml



磯自慢EMERALD 一滴入魂
山田錦 純米大吟釀 靜岡縣

阿爾卑斯山軟水質，濃郁酒質,細致果香出眾，
芳醇幼滑，後勁持久。

$1,088 Bottle / 720ml



勝山 伝
山田錦 純米大吟釀 宮城縣

馥郁米香，酒質幼細優雅，味道變化廣闊有層次平衡得宜，
酒體清澈紮實。

$1,288 Bottle / 720ml

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

香檳及有汽酒 CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	Glass	Bottle
Soligo Prosecco Extra Dry DOC NV *Italy*	$68	$308
Taittinger, Brut Reserve NV *Champagne, France*		$988

白葡萄 WHITE WINE

	Glass	Bottle
Alpha Zeta Pinot Grigio 2025 Veneto *Italy*	$68	$298
Alkoomi Grazing Collection Chardonnay 2024 *Australia*		$338
Massey Dacta Sauvignon Blanc 2025 Marlborough *New Zealand*		$368
Chateau La Rame Blanc 2025 *France*		$438
Mt Difficult Roaring Meg Pinot Gris *New Zealand*		$488
DeLoach Heritage Reserve Chardonnay 2024 California *United States*		$588

紅葡萄 RED WINE

	Glass	Bottle
Bianchi Oasis Sur Malbec 2023 Mendoza *Argentina*	$68	$298
Alkoomi Grazing Collection Shiraz 2022 *Australia*		$338
Domaine Montrose Rouge 2024 *France*		$368
Torreon de Paredes Reserva Cabernet Sauvignon 2018 *Chile*		$488
DeLoach Heritage Reserve Pinot Noir 2023 California *United States*		$588

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

啤酒 BEER

三得利頂級啤酒 (334ml) Suntory Bottle	$68 Bottle
朝日啤酒 Asahi Super Dry	$48 Bottle

汽水 SOFT DRINK

可樂 Coke	$38
雪碧 Sprite	$38
薑味汽水 Ginger Ale	$38
梳打水 Soda Water	$38
無糖可樂 Coke Zero	$38
富士山頂柚子梳打 Yuzu Soda	$48
富士提子梳打 Grape Soda	$48

果汁 JUICE

橙汁 Orange Juice	$38
日本白桃汁 Peach Juice	$48

礦泉水 MINERAL WATER

Perrier Sparkling (Lime Flavour 330ml)	$68 Bottle

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

祥仔 RICKY'S KITCHEN

MULAN 沐瀾

ART OF CANTON 粵藝館

日々 鉄板焼き HIBI TEPPANYAKI

幸福鳥 Shiawase Yakitori

SHIAWASE 幸・匠焼

GASSAN 月山

日山

名古屋 山本屋

鶏 三和

sensu

A member of THE FOODStory group

www.thefoodstoryhk.com