

一品料理

一品料理 Washoku

紅味噌醬介紹

紅味噌當中最有名的款式就屬於"八丁味噌"，他的由來可以追溯到四百年前江戶時代，當時的幕府將軍德川家康是在日本愛知縣岡崎市出身的，他把家鄉的名產八丁味噌引入到軍中因此而出名。到了現今紅味噌對愛知縣人來講已是料理不可或缺的調味料了。



味噌醬關東煮 \$50
味噌おでん
Miso Oden



九肚魚天婦羅 \$45
白身魚の天ぷら
Bombay Duck Tempura

先付

前菜 Appetizer



冷豆腐 \$28
冷奴
Cold Tofu

柚子汁芝麻昆布漬 \$32
胡麻昆布漬け
Sesame Kombu Pickles

三品菇類盛 \$38
きのこ3種盛り
Assorted Mushrooms

山本屋特製沙律 \$58
山本屋特製サラダ
Yamamotoya Special Salad

和風沙律 \$38
和風サラダ
Japanese Salad

お菓子

甜品
Dessert

日式芒果布甸 \$28
マンゴープリン
Japanese Mango Pudding



宇治抹茶布甸 \$28
宇治抹茶プリン
Uji Matcha Pudding



圖片只供參考
Images are for reference only

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

廚師推介
Chef's Recommendation



飲品

飲品 Drink

可樂 \$15
コーラ
Coke

無糖可樂 \$15
ダイエットコーラ
Coke Zero

無糖烏龍茶 \$25
無糖ウーロン茶
Sugar-free Oolong Tea

元祖波子汽水 \$28
昔ながらのラムネ
Ramune Soda

完熟水蜜桃梳打 \$38
桃サイダー
Ripe Peach Taste Soda

靜岡蜜柑梳打 \$38
みかんサイダー
Shizuoka Mikan Soda

山梨葡萄梳打 \$38
ぶどうサイダー
Yamanashi Grape Soda

七寶啤酒 \$38
サッポロビール
Sapporo Beer



具百年歷史於日本家喻戶曉的「山本屋」於 1925 年在名古屋開店，現已傳至第五代傳人青木裕典及青木晃佑。享負盛名的餐廳主打每天新鮮製造的手工烏冬，聞香而來的食客絡繹不絕。以謹守傳統的手打技法每天新鮮製造。烏冬均為人手製作，師傅對於每一條烏冬的精準度都有一定規範，尺寸必須為四毫米。同時，烏冬的煮法亦相當講究，有別於一般把烏冬煮熟再放入湯底的做法。「山本屋」會直接把生烏冬放進餐廳獨創的伊賀燒砂鍋裏燉煮，使原本麵上的散粉可以為麵條湯汁進行絕妙的勾芡，令每一條烏冬都吸附滿滿的湯汁。

煮込うどん

鍋焼手切烏冬 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



 親子鍋焼烏冬 (雞肉) \$98
親子入り煮込みうどん
Oyako Nikomi Udon (Chicken)



北海道白樺豚鍋焼烏冬 \$108
北海道産白樺豚煮込みうどん
Hokkaido Shirakaba Pork Nikomi Udon



美國安格斯牛肉鍋焼烏冬 \$118
牛肉煮込みうどん
Sliced U.S Angus Beef Nikomi Udon



五目鍋焼烏冬 \$88
(牛蒡絲、蟹味菇、冬菇、雞脾菇)
田舎煮込みうどん
Inaka Nikomi Udon (Mixed Mushrooms)



吉列豬扒鍋焼烏冬 \$118
豚ロースかつ煮込みうどん
Agu Pork Cutlet Nikomi Udon



 蝦天婦羅鍋焼烏冬 \$118
海老天ぶら付き煮込みうどん
Shrimp Tempura Nikomi Udon

追加配料 トッピング その他 Topping

雞蛋 (生) + \$10
玉子 (生)
Egg (Raw)
年糕 + \$15
もち
Ricakee

蔥 + \$10
ねぎ多め
Scallion
芝士 + \$15
チーズ
Cheese

泡菜 + \$10
キムチ
Kimchi
豚肉 + \$20
豚肉
Agu Pork

腐皮 + \$10
油揚げ
Fried Tofu Skin
牛肉 + \$20
牛肉
Sliced Beef

老店傳統味噌湯

味噌・Miso

自家發酵超過三年製成
岡崎八丁味噌。
濃潤・豐厚・
味噌原始的美味

黃金鰹魚清湯

おすまし・Dashi Broth

加入燒飛魚乾、片口鰯乾、
鯖魚乾製成的煮干，浸透一晚以釋放
魚乾的濃縮風味！色澤淡雅、
鮮甜層次鮮明，更能突顯食材風味

招牌咖喱湯

カレー・Curry + \$10

多款香料混合鰹魚清湯製成，
加入洋葱、番茄等蔬菜和雞骨、
豚骨燉煮。香濃・辛香・
滋味的靈魂美食

きしめん

貴妃烏冬 Falt Udon



 美國安格斯牛肉貴妃烏冬 (熱) \$108
牛肉きしめん (溫かい)
Sliced U.S Angus Beef Flat Udon (Hot)



北海道白樺豚貴妃烏冬 (熱) \$108
北海道産白樺豚きしめん (溫かい)
Hokkaido Shirakaba Pork Flat Udon (Hot)



蝦天婦羅貴妃烏冬 (熱) \$108
海老天ぶら付ききしめん (溫かい)
Agu Pork Nikomi Udon (Hot)

貴妃烏冬可轉手工麵

Can Choose Flat Udon / Handmade Noodles

圖片只供參考
Images are for reference only

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

 廚師推介
Chef's Recommendation

揚げ物

炸物 Fried food



日式炸豆腐 \$38
揚げ出し豆腐
Japanese Fried Tofu



炸紫菜雞柳 \$48
いそまきあげ
Fried Seaweed Chicken



燒地雞手羽 (3 本) \$58
地鶏の手羽先 (3 本)
Chicken Wing (3pcs)



炸雞皮餃子 (3 隻) \$48
鶏皮揚げ餃子 (3 個)
Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs)



蝦天婦羅 (2 本) \$38
海老の天ぶら (2 本)
Shrimp Tempura (2pcs)



天婦羅拼盤 \$78
天ぶら盛り合わせ
Tempura Platter



蟹棒天婦羅 (2 本) \$48
蟹の蒲鉾天ぶら (2 本)
Crab Stick Tempura (2pcs)

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