





# “日山”連續10年


日本東京米芝蓮一星

(2011 - 2020)



 Hiyamahk

 Hiyamahk

 [thefoodstoryhk.com/hiyamahk](http://thefoodstoryhk.com/hiyamahk)



## 肉眼 Rib Eye

### リブローズ

肉眼位於頸側的肩胛和腰側的西冷之間 肉質細嫩 味道豐富  
具備赤身肉和霜降肉的多重風味組合

首側の肩ローズと腰側のサーロインの中間に位置するリブアイ  
リブアイの柔らかい肉質、赤身の旨みと霜降りの甘みが複雑におりなす繊細な味  
The rib eye is situated between the neck-side scapula and the loin-side sirloin. It  
boasts a tender texture and a rich flavor, showcasing a delightful combination of  
lean meat and marbling, offering a multi-dimensional flavor experience.

## 西冷 Sirloin

### サーロイン

位於背部中央 適量的大理石花紋 肉質中帶有霜降的香甜味道  
咀嚼時在口中迅速散開 散發出濃郁的牛肉風味

背中の中央部にある部位! サーロインの特徴は適度にサシが入り込み、ジューシーで柔らかい  
部位です。脂の甘みが感じられ、お肉のうまみも感じられるのでお肉好きの人にはたまりませ

Sirloin located in the center of the back, it features a moderate amount of marbling, which  
adds to its rich flavor. The meat has a sweet and savory taste from the intramuscular fat.  
When chewed, it quickly disperses in the mouth, releasing a pronounced beefy flavor.

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

## 肩胛 Chuck Roll

### 肩ロース

背部近頸至腰部肌肉 充滿均勻的大理石紋理 味道鮮美  
以薄片形式享用更能彰顯其濃郁的風味

首の近くから腰にかけての背中側の肉の総称。肩ロースは最も大きな部位のひとつで、霜降り  
が適度にあり風味がよい。濃厚な旨みをより引き出すために、薄切りで食べることが多い

Chuck roll from the neck to the loin, filled with evenly distributed marbling, boasts a delicious  
flavor. It is best savored when thinly sliced, as it enhances the richness of its taste.

## 後腰脊 Rump Cap

### ランプ

連接西冷 由腰至臀部的紅肉部位 素有<赤身の王様>的稱號  
可分割成6個食用部件 佔全牛重量的9-10% 肉香馥郁質感柔嫩

サーロインに接続する部位で、モモと呼ばれる部位の中では背中側に位置し、赤身の王様と呼ばれる高級部位です。  
牛全体の重量の9~10%を占めます。赤身でありながらも旨味が強く、肉質がやわらかい

Connecting to the sirloin, the red meat section from the waist to the hip is known by the title of 'King of the  
Red Meat.' It can be divided into six edible parts, accounting for 9-10% of the total weight of the cow. The  
meat is fragrant and has a tender texture.

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



時を超えた、和牛のもてなしを。

Hiyama Presenting Wagyu Across Time

「日山」是歷史悠久的日本和牛供應商，自1912年開店至今已逾百年，以嚴謹的態度挑選最優質的和牛。在1935年，「日山」在東京開設首間壽喜燒店，亦是唯一一間在日本供應傳統壽喜燒的餐廳。「日山」致力為顧客提供優質的和牛及傳承日本正宗味道，已連續10年榮獲東京米芝蓮一星。「日山」進駐香港，開設首間海外分店，將品牌邁向國際化。

Hiyama, one of the oldest and finest beef suppliers in Japan, started as a butchery business in 1912. In 1935, Hiyama officially opened its first sukiyaki restaurant in Tokyo. It aims at delivering authentic Japanese classic dishes. Hiyama was awarded one MICHELIN star in Tokyo for 10 consecutive years. Now opening their first overseas franchise in Hong Kong.

# 日山・和牛盛宴

## WAGYU FEAST · PREMIUM WAGYU SET

和牛盛宴・プレミアム和牛セット  
厳選七個A5和牛部位 腰脊・肩胛・牛柳・牛肋・板腱・西冷・肉眼  
イチボ、肩ロース、ヒレ、カルビ、ミスジ、サーロイン、リブロース

### 前菜

季節前菜五品盛  
季節先付五品盛り  
Seasonal Starter 5 Types

### 壽喜焼

A5和牛厳選 肉眼、西冷 部位各一片  
野菜五品盛  
本日の特選A5和牛リブロース、サーロイン 1枚・野菜の盛り合わせ  
Daily Selection of A5 Wagyu Rib Eye and Sirloin ( 1 Piece Each ),  
Assorted Vegetables

### 刺身

A5和牛肩胛、黒松露、魚子醬、海膽  
A5和牛肩ロース、黒トリュフ、キャビア、ウニ  
A5 Wagyu Chuck Roll, Black Truffle, Caviar, Sea Urchin

### 飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯  
日本国産米、漬物と味噌汁  
Japanese Rice, Pickles & Miso Soup

或または

稲庭烏冬 ( 冷 / 熱 )  
稲庭うどん ( 冷たい / 温かい )  
Inaniwa Udon ( Cold / Hot )

### 蒸物

A5和牛肋肉、海膽、鮑魚  
A5和牛カルビ、ウニ、アワビ  
A5 Wagyu Rib, Sea Urchin, Abalone

### 焼物

A5和牛腰脊、野菜、石焼  
A5和牛イチボの石焼ステーキ  
A5 Wagyu Top Sirloin Cap

### 揚物

A5和牛柳、竹炭、吉列  
A5和牛ヒレ、竹炭カツ  
Bamboo Charcoal Crusted A5 Wagyu Tenderloin

### 甘味

果物  
旬の果物  
Seasonal Fruit

### 追加

A5和牛精選部位  
本日の特選A5和牛  
Daily Selection of A5 Wagyu  
\$ 268 ( 枚 / each )

野菜盛合  
野菜の盛り合わせ  
Assorted Vegetables  
\$ 108

每位 \$1,588

お一人様 per person

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

# 日山・松

## HIYAMA · MATSU

### 前菜

季節前菜四品盛  
季節先付四品盛り  
Seasonal Starter 4 Types

### 刺身

刺身三品盛  
季節生蠔、吞拿魚、牡丹蝦  
刺身の三品盛り  
かき、マグロ、ボタンエビ  
Sashimi Platter 3 Types  
Japanese Oyster, Tuna, Botan Shrimp

### 煮物

A5和牛肩胛、温泉蛋、松露  
A5和牛肩ロース、温玉、トリュフ  
A5 Wagyu Chuck Roll, Onsen Tamago, Truffle

### 酢物

鱈場蟹、海葡萄、柚子酢  
タラバガニ、海ぶどう、ポン酢  
King Crab, Sea Grapes, Ponzu

### 壽喜焼

A5和牛嚴選 西冷、肩胛 部位各一片  
野菜五品盛  
本日の特選A5和牛 サーロイン、肩ロース 1枚・野菜の盛り合わせ  
Daily Selection of A5 Wagyu Sirloin and Chuck Roll ( 1 Piece Each ),  
Assorted Vegetables

### 飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯  
日本国産米、漬物と味噌汁  
Japanese Rice, Pickles & Miso Soup

或または

稲庭烏冬 ( 冷 / 熱 )  
稲庭うどん ( 冷たい / 温かい )  
Inaniwa Udon ( Cold / Hot )

### 甘味

果物  
旬の果物  
Seasonal Fruit

### 追加

升級至肉眼或西冷部位  
リブロース又はサーロイン  
Upgrade to Rib Eye or Sirloin  
\$ 80 ( 枚 / each )

A5和牛精選部位  
本日の特選A5和牛  
Daily Selection of A5 Wagyu  
\$ 268 ( 枚 / each )

野菜盛合  
野菜の盛り合わせ  
Assorted Vegetables  
\$ 108

每位 \$1,288

お一人様 per person

# 日山・竹

## HIYAMA・TAKE

### 前菜

季節前菜三品盛  
季節先付三品盛り  
Seasonal Starter 3 Types

### 壽喜焼

A5和牛嚴選 肉眼、肩胛 部位各一片  
野菜五品盛  
本日の特選A5和牛 リブローズ、肩ローズ 1枚・野菜の盛り合わせ  
Daily Selection of A5 Wagyu Rib Eye and Chuck Roll ( 1 Piece Each ),  
Assorted Vegetables

### 壽司

和牛壽司三品盛  
西冷、肩胛、肉眼  
和牛壽司三品盛り  
サーロイン、肩ローズ、リブローズ  
Sushi Assortment 3 Types  
Sirloin, Chuck Roll, Rib Eye

### 飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯  
日本国産米、漬物と味噌汁  
Japanese Rice, Pickles & Miso Soup

或または

稻庭烏冬 ( 冷 / 熱 )  
稲庭うどん ( 冷たい / 温かい )  
Inaniwa Udon ( Cold / Hot )

### 焼物

季節焼魚  
旬の焼き魚  
Grilled Seasonal Fish

### 甘味

果物  
旬の果物  
Seasonal Fruit

### 追加

升級至肉眼或西冷部位  
リブローズ又はサーロイン  
Upgrade to Rib Eye or Sirloin  
\$ 80 ( 枚 / each )

A5和牛精選部位  
本日の特選A5和牛  
Daily Selection of A5 Wagyu  
\$ 268 ( 枚 / each )

野菜盛合  
野菜の盛り合わせ  
Assorted Vegetables  
\$ 108

每位 \$988

お一人様 per person

# 日山・梅

## HIYAMA・UME

### 前菜

季節前菜三品盛  
季節先付三品盛り  
Seasonal Starter 3 Types

### 壽喜焼

A5和牛嚴選 後腰脊 部位兩片  
野菜五品盛  
本日の特選A5和牛 ランプ2枚・野菜の盛り合わせ  
Daily Selection of A5 Wagyu Rump Cap ( 2 Pieces ),  
Assorted Vegetables

### 煮物

慢煮和牛舌  
和牛タン  
Slow-cooked Wagyu Beef Tongue

### 飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯  
日本国産米、漬物と味噌汁  
Japanese Rice, Pickles & Miso Soup

或 または

稻庭烏冬 ( 冷 / 熱 )  
稲庭うどん ( 冷たい / 温かい )  
Inaniwa Udon ( Cold / Hot )

### 甘味

果物  
旬の果物  
Seasonal Fruit

### 追加

升級至肉眼或西冷部位  
リブローズ又はサーロイン  
Upgrade to Rib Eye or Sirloin  
\$ 80 ( 枚 / each )

A5和牛精選部位  
本日の特選A5和牛  
Daily Selection of A5 Wagyu  
\$ 268 ( 枚 / each )

野菜盛合  
野菜の盛り合わせ  
Assorted Vegetables  
\$ 108

每位 \$788

お一人様 per person

# 日山・晚市套餐

## HIYAMA SET DINNER

### 前菜

#### 季節前菜三品盛

季節先付三品盛り

Seasonal Starter 3 Types

### 焼物

#### 慢煮黒豚鞍伴青橘味噌

黒豚鞍とすだち味噌の煮込み

Slow-cooked Pork Rack with Sudachi Miso

或または

#### 銀鱈魚西京焼

銀だらの西京焼き

Black Cod Saikyo Yaki

或または

#### A5和牛三品盛合 (+\$100)

和牛清湯炙焼西冷、薄焼肩胛、慢煮腰脊

A5和牛三品盛り合わせ (+\$100)

和牛コンソメサーロインステーキの焼き、肩ロースのローストビーフ、イチボの煮込み

A5 Wagyu Assortment 3 Types (+\$100)

Wagyu Consommé Grilled Sirloin, Roasted Chuck Roll, Slow-cooked Rump Cap

### 飯 / 烏冬

#### 日本米飯、漬物及味噌湯

日本国産米、漬物と味噌汁

Japanese Rice, Pickles & Miso Soup

或または

#### 稻庭烏冬 (冷 / 熱)

稻庭うどん (冷たい / 温かい)

Inaniwa Udon (Cold / Hot)

### 甘味

#### 精選甜點

本日のデザート

Daily Special

每位 \$498

お一人様 per person

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

## 前菜 STARTER

清酒煮南非鮑魚 アワビの酒蒸し Stewed South Africa Abalone in Sake Soup	\$188
雜錦刺身沙律 刺身サラダ Assorted Sashimi Salad	\$158
味醂魚干 焼きフグ Grilled Dried Fish with Mirin	\$88
枝豆 えだまめ Edamame	\$58

## 壽司 / 刺身 SUSHI / SASHIMI

特選刺身三品盛合 特選お造り三品盛り Premium Sashimi Platter 3 Types (一人前 / 二人前 For 1 / 2)	\$268 / \$488
特選刺身五品盛合 特選お造り五品盛り Premium Sashimi Platter 5 Types (一人前 / 二人前 For 1 / 2)	\$368 / \$658
日本產生蠔 拌土佐醋啫喱 (2隻) 日本産 牡蠣 と土佐酢ゼリー (2枚) Hyogo Fresh Oyster with Tosazu Jelly (2pcs)	\$248
A5和牛壽司三點盛 A5和牛寿司の三点盛り A5 Wagyu Sushi Assortment 3 Types	\$398
A5和牛肩胛羽下刺身，魚子醬，海膽，松露 A5和牛肩ザブトン，キャビア，うに，トリュフ A5 Wagyu Chuck Flap, Caviar, Sea Urchin, Truffle	\$398
A5和牛紫菜脆餅 A5和牛海苔タコス A5 Wagyu, Crispy Seaweed	\$208



明治四十五年  
日本橋 人形町



MULAN  
沐瀾

ART OF CANTON  
粵藝館



幸  
SHIAWASE  
幸·匠燒



鷄 三和  
諸國名産鶏焼舗  
創業明治三十三年



S E N S U

A member of **THE FOODStory** group