

廚師精選・梅套餐 teppanyaki omakase ume

おまかせ 梅

mop 880

時令頭盤
時令鮮魚刺身
Seasonal appetizer
seasonal fish sashimi
前菜
鮮魚の刺身

時令蔬菜
雜錦日本蔬菜鐵板燒
Seasonal vegetables
assorted Japanese vegetables cooked over teppan
旬の野菜
日本産 季節野菜鐵板燒

烤斑節蝦
新鮮斑節蝦鐵板燒
Grilled kuruma prawn
live kuruma prawn cooked over teppan
車海老グリル
活車海老 鐵板燒

香煎優質八重山A5和牛排
配蒜蓉醬和梅子醬
Yaeyama premium A5 wagyu steak
served with garlic sauce and pickled plum
八重山A5和牛ステーキ
ガーリックソース 梅肉

精選雪糕
Ice-cream selections
アイスクリーム

廚師精選・竹套餐 teppanyaki omakase take

おまかせ 竹

mop 1,250

時令頭盤
時令鮮魚刺身
Seasonal appetizer
seasonal fish sashimi
前菜
鮮魚の刺身

時令蔬菜
雜錦日本蔬菜鐵板燒
Seasonal vegetables
assorted Japanese vegetables cooked over teppan
旬の野菜
日本産 季節野菜鐵板燒

時令鮮魚
廚師精選時令日本鮮魚
Seasonal fish
chef's choice of seasonal fish from Japan
旬の鮮魚
日本産 季節の鮮魚

香煎優質八重山A5和牛排
配蒜蓉醬和梅子醬
Yaeyama premium A5 wagyu steak
served with garlic sauce and pickled plum
八重山A5和牛ステーキ
ガーリックソース 梅肉

蒜蓉炒飯
配味噌湯和漬物
Garlic fried rice
served with miso soup and the pickles
ガーリックライス
味噌汁 漬物

廚師精選甜品
Chef's omakase dessert
シェフのスペシャルデザート

廚師精選・松套餐 teppanyaki omakase matsu

おまかせ 松

mop 2,180

時令頭盤
時令鮮魚刺身
Seasonal appetizer
seasonal fish sashimi
前菜
鮮魚の刺身

時令日式湯與烤時令蔬菜
傳統日式湯配雜錦日本蔬菜
Seasonal soup and grilled seasonal vegetables
traditional style soup served with
assorted Japanese vegetables
季節の椀物 旬の野菜
椀物 日本産野菜

時令鮮魚
廚師精選時令日本鮮魚
Seasonal fish
chef's choice of seasonal fish from Japan
旬の鮮魚
日本産 季節の鮮魚

日本龍蝦
照燒和柑橘醬
Japanese spiny lobster
teriyaki and citrus sauce
日本産ロブスター
テリヤキ シトラスソース

香煎優質八重山A5和牛排
配蒜蓉醬和梅子醬
Yaeyama premium A5 wagyu steak
served with garlic sauce and pickled plum
八重山A5和牛ステーキ
ガーリックソース 梅肉

蒜蓉炒飯
配味噌湯和漬物
Garlic fried rice
served with miso soup and the pickles
ガーリックライス
味噌汁 漬物

廚師精選甜品
Chef's omakase dessert
シェフのスペシャルデザート

只限於鐵板燒專區提供 Available exclusively at the teppanyaki counter
鐵板カウンター席のみでご提供致します

所有價目須另加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge
サービス料金を別に10%いただきます