老舗はいつも新しい

天保元年（1830年）に初代灘屋萬助が
大阪に“なだ万”を開き
庖丁一筋の一徹さが鴎外、漱石を
そして数えきれぬ内外一流の
方々の身に余る大きな賛辞に報われ
いつしか花を結びました。

“老舗はいつも新しい”
そんな引き締めた心を大切に
四季折々の膳に真心を添え
繊細な感覚に育まれ
正統派日本料理の継承者として
誇りを込めて心に残る
“日本の料理”を幾久しく
お味わい下さい。

“An old store that has always been unique without losing its originality”

In 1830, Mr Mansuke Nadaya (Nadaman)
opened his restaurant in Osaka, Japan.
Concentrating earnestly on the culinary art,
Nadaman has gained a high reputation both
amongst the man on the street and many of
Japan's celebrities.

With a great sense of pride in its heritage,
Nadaman now presents dishes from one of
Japan's best cuisine, the Kaiseki-ryori.
We invite you to experience the true Nadaman
tradition of Japanese cooking which, we hope,
will live on for a long time.

歷久彌新的傳統老店

1830年，灘萬日本料理之創辦人灘屋萬助先生
於日本大阪開設他的第一間餐廳。

憑著對飲食藝術的摯誠專注，享負盛名的灘萬
一向於日本民眾及社會名流間獲得極高的評價。

時至今日，灘萬仍以其源遠流長的歷史自豪，
致力呈獻日本佳餚中的一大精髓 —— 懷石料理。

誠意邀請閣下細味灘萬的東瀛烹飪傳統，
並期望此精妙的藝術能長久地傳承下去。

セットディナー
SPECIAL SET DINNER
特選晚餐

	HK$
松花堂 先付、お造り、松花堂弁当、吸物、デザート **Shokado** Appetiser, sashimi, Shokado dinner box, clear soup and dessert **松花堂** 前菜、刺身、松花堂飯盒、清湯及甜品	480
歓 先付、お造り、天婦羅、サラダ、牛肉照焼、御飯、味噌汁、香の物、デザート **Yorokobi** Appetiser, sashimi, tempura, salad, sirloin steak with teriyaki sauce, rice, soya bean soup, pickles and dessert **歡** 前菜、刺身、天婦羅、灘萬沙律、照燒牛肉、白飯、麵豉湯、泡菜及甜品	580
雅 **Miyabi** **雅**	680

先付 本日のお浸し	First appetiser Boiled vegetable	餐前小菜 凍浸青菜
前菜 刺身 又は 寿司	Second appetiser Choice of sashimi or sushi	前菜 刺身 或 壽司
蒸物 茶碗蒸し	Steamed dish Steamed egg custard	蒸物 日本燉蛋
サラダ なだ万サラダ 又は 蟹子サラダ	Salad Choice of Nadaman Salad or crab roe salad	沙律 灘萬沙律 或 蟹子沙律
主菜 特選牛肉照焼 又は 特選牛肉網焼き 又は 天婦羅盛り合わせ	Main course Choice of sirloin steak with terriyaki sauce or grilled sliced sirloin beef or assorted tempura	主菜 特選牛肉照燒 或 特選牛肉網燒 或 雜錦天婦羅
食事 御飯、香の物、味噌汁 又は 稲庭うどん	Rice Rice, pickles and soya bean soup or Inaniwa udon	飯類 白飯、麵豉湯及泡菜 或 稻庭烏冬
デザート アイスクリーム	Dessert Ice cream	甜品 雪糕

懐石料理
KAISEKI
懐石料理

(ラストオーダー 9 p.m.　last order 9 p.m.　最後點餐時間 9 p.m.)

		HK$
桐 **Kiri Kaiseki** Traditional Nadaman Kaiseki **桐懐石**		1,080
ステーキ懐石 先付、吸物、お造り、煮物、サラダ、特選牛肉ステーキ、御飯、味噌汁、香の物、デザート **Steak Kaiseki** Appetiser, clear soup, sashimi, simmered dish, salad, sirloin, rice, soya bean soup, pickles and dessert **牛扒懐石** 前菜、清湯、刺身、煮物、沙律、特選西冷牛扒、白飯、麺豉湯、泡菜及甜品	Wagyu 和牛	980 1,380
特選牛肉しゃぶしゃぶ懐石 先付、お造り、特選牛肉、野菜盛り合わせ、うどん、デザート **Beef Shabu Shabu Kaiseki** Appetiser, sashimi, sliced beef, assorted vegetables, udon and dessert **特選牛肉火鍋懐石** 前菜、刺身、特選牛肉、雜錦蔬菜、烏冬及甜品	Wagyu 和牛	980 1,380
天婦羅懐石 先付、お造り、煮物、サラダ、天婦羅、御飯、味噌汁、香の物、デザート **Tempura Kaiseki** Appetiser, sashimi, simmered dish, salad, tempura, rice, soya bean soup, pickles, and dessert **天婦羅懐石** 前菜、刺身、煮物、沙律、天婦羅、白飯、麺豉湯、泡菜及甜品		880
寿司懐石 先付、お造り、一の寿司、吸物、煮物、二の寿司、デザート **Sushi Kaiseki** Traditonal starter, sashimi, appetiser sushi, clear soup, simmered dish, deluxe sushi and dessert **壽司懐石** 前菜、刺身、壽司前菜、清湯、煮物、特選壽司及甜品		980
調理長おまかせ **Choricho Omakase** Chef's recommended Kaiseki **廚師特選懐石**		1,680

サービス料を別途10%申し受けます　Prices are subject to a 10% service charge　加一服務費

和風肉料理
BEEF
和風肉料理

HK$

牛肉照焼コース 480
先付、造り、なだ万サラダ、牛肉照焼、御飯、香の物、味噌汁、デザート

Beef Teriyaki Course
Appetiser, sashimi, salad, grilled sirloin steak with teriyaki sauce, rice, pickles, soya bean soup and dessert

牛肉照燒套餐
前菜、刺身、灘萬沙律、照燒牛肉、白飯、泡菜、麵豉湯及甜品

特選牛しゃぶしゃぶ (ラストオーダー 9 p.m.) 850
先付、特選牛肉、野菜盛り合わせ、うどん

Beef Shabu Shabu (last order 9 p.m.) Wagyu 和牛 1,180
Appetiser, sliced Australian Wagyu sirloin steak with assorted vegetables and udon cooked in a hot pot with seaweed soup

特選牛肉火鍋 (最後點餐時間為 9 p.m.)
前菜、特選澳洲牛肉、雜錦野菜及烏冬

特選牛すきやき (ラストオーダー 9 p.m.) 850
先付、特選牛肉、野菜盛り合わせ、御飯、香の物、味噌汁

Beef Sukiyaki (last order 9 p.m.) Wagyu 和牛 1,180
Appetiser, sliced Australian Wagyu beef tenderloin with assorted vegetables cooked in an iron pot with sukiyaki sauce, rice, pickles and soya bean soup

特選牛肉壽喜燒 (最後點餐時間為 9 p.m.)
前菜、特選澳洲牛肉、雜錦野菜、白飯、泡菜及麵豉湯

日本和牛照焼 (A5) 830/120g

Wagyu Teriyaki
Grilled Japanese Wagyu sirloin steak with teriyaki sauce

日本和牛照燒

日本和牛薄焼 (A5) 830/120g

Wagyu Usuyaki
Sliced Japanese Wagyu sirloin rolled with garlic and spring onions

日本和牛薄燒

日本和牛炭火焼 (A5) 830/120g

Wagyu Sumibiyaki
Charcoal-grilled diced Japanese Wagyu beef sirloin

日本和牛炭火燒

天婦羅
TEMPURA
天婦羅

	HK$
天婦羅コース 先付、お造り、サラダ、天婦羅 (2回)、御飯、香の物、味噌汁、デザート **Tempura Course** Appetiser, sashimi, salad, tempura (two servings), rice, pickles, soya bean soup and dessert **天婦羅套餐** 前菜、刺身、沙律、天婦羅 (兩份)、白飯、泡菜、麵豉湯及甜品	480
天婦羅盛り合わせ **Tempura Moriawase** Assorted seafood and vegetables **雜錦天婦羅**	320
海老天婦羅 **Ebi Tempura** Shrimp **海蝦天婦羅**	240
野菜天婦羅盛り合わせ **Yasai Tempura** Assorted vegetables **雜錦野菜天婦羅**	180

— 自選天婦羅 A LA CARTE —

車海老 **Prawn** **海蝦**	60	**海老かき揚げ** **Prawn and vegetable cake** **炸蝦餅**	90	**南瓜** **Pumpkin** **南瓜**	25
帆立貝 **Scallop** **帆立貝**	60	**野菜かき揚げ** **Vegetable cake** **炸雜菜餅**	60	**蓮根** **Lotus root** **蓮藕**	25
キス **Whitting** **沙鮋**	60	**ししとう** **Japanese baby green pepper** **青椒**	25	**薩摩芋** **Sweet potato** **番薯**	25
いか **Squid** **烏賊**	75	**なす** **Eggplant** **茄子**	25		
アスパラガス **Green asparagus** **蘆筍**	50	**椎茸** **Shiitake mushroom** **冬菇**	25		

寿司
SUSHI
壽司

	HK$
にぎり 雪 寿司盛り合わせ **Nigiri Yuki** Assorted Nigiri sushi **雜錦壽司 — 雪**	450
にぎり 月 特選寿司盛り合わせ **Nigiri Tsuki** Deluxe assorted Nigiri sushi **特選雜錦壽司 — 月**	580
特製ちらし セット 先付、吸物、特製ちらし、デザート **Chirashi Set** Appetiser, clear soup, a selection of sashimi served on sushi rice in a lacquered box and dessert **特製雜錦刺身飯盒套餐** 前菜、清湯、特製雜錦刺身飯及甜品	480
寿司コース 竹 先付、吸物、寿司盛り合わせ、デザート **Sushi Course - Take** Appetiser, clear soup, assorted Nigiri sushi and dessert **壽司套餐 — 竹** 前菜、清湯、雜錦壽司及甜品	520
寿司コース 松 先付、吸物、寿司盛り合わせ、デザート **Sushi Course - Matsu** Appetiser, clear soup, assorted Nigiri sushi and dessert **壽司套餐 — 松** 前菜、清湯、雜錦壽司及甜品	680

寿司
SUSHI
壽司

	HK$
特製海鮮バラちらし（小） **Kaisen Chirashi (Sho)** Sea urchin and assorted seafood on sushi rice (small) **特製海膽雜錦刺身飯（小）**	350
特製海鮮バラちらし（大） **Kaisen Chirashi (Dai)** Sea urchin and assorted seafood on sushi rice (large) **特製海膽雜錦刺身飯（大）**	680
鉄火丼 **Tekka Don** Sliced tuna on sushi rice **金槍魚壽司飯**	400
ねぎとろ丼 **Negitoro Don** Chopped prime tuna with scallion on sushi rice **免治金槍魚腩壽司飯**	680
とろ丼 **Toro Don** Prime tuna on sushi rice **金槍魚腩壽司飯**	680

にぎり寿司
SUSHI
壽司

			HK$
うに	Uni - Sea urchin	海膽	150
とろ / 炙りとろ	Toro - Prime tuna / Grilled prime tuna	金槍魚腩 / 燒金槍魚腩	140
まぐろ	Maguro - Tuna	金槍魚	50
鮑	Awabi - Abalone	鮑魚	110
赤貝	Akagai - Ark shell	赤貝	75
北寄貝	Hokkigai - Surf clam	北寄貝	75
ミル貝	Mirugai - Giant clam	象拔蚌	80
鯵	Aji - Horse mackerel	池魚	65
平目	Hirame - Flounder	平目魚	65
帆立貝	Hotategai - Scallop	帆立貝	70
いくら	Ikura - Salmon roe	三文魚子	60
甘海老	Amaebi - Sweet shrimp	甜蝦	50
牡丹海老	Botanebi - Botan shrimp	牡丹蝦	70
穴子	Anago - Conger eel	海鰻	60
かんぱち	Kampachi - Yellowtail	油甘魚	50
しまあじ	Shimaaji - Yellowjack	縞鰺魚	65
さより	Sayori - Japanese needlefish	針魚	70
鯛	Tai - Sea bream	鯛魚	50
鯖	Saba - Mackerel	鯖魚	50
うなぎ	Unagi - Eel	鰻魚	55
海老	Ebi - Shrimp	蝦	55
サーモン / 炙りサーモン	Sake - Salmon / Grilled salmon	三文魚 / 燒三文魚	40
玉子	Tamago - Egg	玉子	30

サービス料を別途10%申し受けます　Prices are subject to a 10% service charge　加一服務費

巻物
SUSHI ROLL
壽司卷

				HK$
とろ巻	Toro - Prime tuna	金槍魚腩卷	(Per roll 每條)	200
ねぎとろ巻	Negitoro - Chopped prime tuna with scallion	免治金槍魚腩蔥卷		200
加州巻	California	加州卷		110
ソフトシェルクラブ巻	Soft shell crab	軟殼蟹卷		130
海老天巻	Ebiten - Shrimp tempura	海蝦天婦羅卷		100
太巻	Futo maki - Thick roll	太卷	(Four pieces 4件)	100
うなぎ巻	Unagi - Eel	鰻魚卷		120
鮭皮巻	Sake kawa - Salmon skin	三文魚皮卷		80
鉄火巻	Tekka - Tuna	鐵火卷		90
干瓢巻	Kanpyo - Pickle	干瓢卷		50
梅しそ巻	Umeshiso - Plum and shiso	梅醬紫蘇葉卷		50
納豆巻	Natto - Fermented soya bean	納豆卷		50
胡瓜巻	Kappa - Cucumber	青瓜卷		50
新香巻	Oshinko - Yellow pickle	黃蘿蔔卷		50

手巻
HANDROLL
手巻

			HK$
とろ手巻	Toro - Prime tuna	金槍魚腩手巻	200
ねぎとろ手巻	Negitoro - Chopped prime tuna with scallion	金槍魚腩蔥手巻	200
うに手巻	Uni - Sea urchin	海膽手巻	200
いくら手巻	Ikura - Salmon roe	三文魚子手巻	120
加州手巻	California	加州手巻	100
うなぎ手巻	Unagi - Eel	鰻魚手巻	120
帆立貝手巻	Hotategai - Scallop	帆立貝手巻	100
海老天手巻	Ebiten - Shrimp tempura	炸蝦天婦羅手巻	100
まぐろ手巻	Maguro - Tuna	金槍魚手巻	85
かんぱち手巻	Kanpachi - Yellowtail	油甘魚手巻	80
鮭皮手巻	Sake kawa - Salmon skin	三文魚皮手巻	70

造り
SASHIMI
刺身

				HK$
刺身盛り合わせ	Assorted sashimi	雜錦刺身		480
特撰刺身盛り合わせ	Deluxe assorted sashimi	特選雜錦刺身		850
牡丹海老	Botanebi - Botan shrimp	牡丹蝦	(Per piece 每隻)	70
甘海老	Amaebi - Sweet shrimp	甜蝦		160
鮭	Sake - Salmon	三文魚		180
いか	Ika - Squid	烏賊		180
赤貝	Akagai - Live ark shell	赤貝		200
帆立	Hotate - Scallop	帆立貝		180
かんぱち	Kampachi - Yellowtail	油甘魚		200
うに	Uni - Sea urchin	海膽		350
つぶ貝	Tsubugai - Sea whelk	響螺	Market price	時價
まぐろ	Maguro - Tuna	金槍魚		280
しまあじ	Shimaaji - Yellowjack	縞鰺魚		280
鯵	Aji - Horse mackerel	池魚		260
平目	Hirame - Flounder	平目魚		300
平目うす造り	Hirame Usuzukuri - Thinly sliced flounder	平目魚薄切		520
とろ	Toro - Prime tuna	金槍魚腩		700
日本ミル貝	Mirugai - Japanese giant clam	日本象拔蚌	Market price	時價
ゆば	Yuba - Fresh tofu skin	鮮腐皮		120
こんにゃく	Konnyaku - Konjac	蒟蒻		100

サービス料を別途10%申し受けます　Prices are subject to a 10% service charge　加一服務費

酒菜
APPETISER
前菜

	HK$
おひたし **Ohitashi** Boiled vegetables with bonito sauce **凍浸青菜**	65
海老あご唐揚げ **Ebiago Karaage** Deep-fried shrimp heads **炸蝦頭**	75
野菜焚き合せ **Yasai Takiawase** Simmered seasonal vegetables in Bonito soup **煮雜菜**	90
彩り揚げ出し豆腐 **Agedashi Tofu** Deep-fried bean curd with crab meat sauce **炸豆腐配蟹肉汁**	100
茶碗蒸し **Chawan Mushi** Steamed egg custard **日式燉蛋**	70
若布胡瓜酢 **Wakame Kyurisu** Seaweed and sliced cucumber with vinegar sauce **醋浸昆布青瓜**	75
漬物盛り合わせ **Tsukemono Moriawase** Selection of pickled vegetables **雜錦泡菜**	80
酒菜三種盛 / 五種盛 **Shusai Sanshu / Goshumori** Three / Five seasonal delicacies **日式前菜三款 / 日式前菜五款**	100 / 150

サービス料を別途10%申し受けます　Prices are subject to a 10% service charge　加一服務費

サラダ
SALAD
沙律

	HK$
蟹子サラダ **Kaniko Salad** Crab roe salad **蟹子沙律**	100
冷奴 **Hiyayakko** Cold bean curd **凍豆腐**	70
冷やしトマト **Hiyashi Tomato** Chilled Japanese tomato **凍蕃茄**	100
海鮮サラダ **Seafood Salad** **海鮮沙律**	220
蟹とトマトサラダ **Crab Meat and Tomato Salad** **蟹肉蕃茄沙律**	180
海草サラダ **Seaweed Salad** **海草沙律**	120
自家製唐墨 **Karasumi** Dried mullet roe **自家製乾魚子**	250
なだ万サラダ **Nadaman Salad** Nadaman salad with home-made dressing **灘萬沙律**	65

サービス料を別途10%申し受けます　Prices are subject to a 10% service charge　加一服務費

焼物
BROILED DISH
燒物

	HK$
日本産黒豚とんかっ Deep-fried Kagoshima pork cutlet **吉列日本豬扒**	320
茄子しぎ焼 **Nasu Shigiyaki** Deep-fried eggplant with soya bean paste **麵豉醬燒茄子**	135
銀鱈味噌漬 **Gindara Misozuke** Broiled silver cod marinated in white soya bean paste **燒銀鱈魚**	320
牛肉香味焼 **Gyuniku Komiyaki** Pan-fried sliced beef with koumi soya sauce **牛肉香味燒**	280
出汁巻 **Dashimaki** Japanese omelette **雞蛋卷**	100
鶏竜田揚げ **Tori Tatsuta-age** Deep-fried chicken **炸雞塊**	135
鶏照焼 **Tori Teriyaki** Grilled chicken with teriyaki sauce **照燒雞扒**	250

焼物
BROILED DISH
燒物

	HK$
牛肉照焼 **Gyuniku Teriyaki** Grilled sirloin steak with teriyaki sauce **照燒牛扒**	380
うなぎ蒲焼 **Unagi Kabayaki** Broiled eel with sweet wine sauce **蒲燒鰻魚**	480
鮑塩釜焼 **Awabi Shiogama Yaki** Grilled abalone in sea salt **鹽燒鮑魚**	Market price 時價
きんき塩焼 **Kinki Shioyaki** Broiled rock fish with salt **鹽燒北海道喜知次**	Market price 時價

御飯物
RICE DISH
飯類

	HK$
燒肉重 **Yakinikuju** Charbroiled beef on rice served in a lacquer box **燒肉飯**	320
うな重 **Unaju** Broiled eel with sweet wine sauce on rice **鰻魚飯**	450
お茶漬け (梅、海苔又は鮭) **Ocha Zuke** Rice in bonito soup with plum, seaweed or grilled salmon **茶漬飯 (梅、海苔或三文魚)**	85
お茶漬け (明太子) **Mentai Chazuke** Rice in bonito soup with spicy cod roe **明太子茶漬飯**	110
雑炊 (野菜、梅、玉子、鳥) **Zousui** Japanese porridge with vegetables, plum, eggs or chicken **日本粥 (雜菜、梅、雞蛋或雞肉)**	130
おにぎり (おかか、梅、明太子、鮭又は昆布) **Onigiri** Rice ball with dried bonito, plum, spicy cod roe, salmon or seaweed **飯糰 (木魚絲、梅、明太子、三文魚或昆布)**	(Per piece 每件) 50

汁物
SOUP
湯

	HK$
赤出し **Akadashi** Red soya bean soup **紅麵豉湯**	55
田舎味噌汁 **Inaka-misoshiru** Shinshu soya bean soup **白麵豉湯**	55
吸物 **Suimono** Japanese clear fish soup **清湯**	90
木の子土瓶蒸し **Dobinmushi** Mushroom soup **雜錦鮮菇茶壺清湯**	100
海鮮土瓶蒸し **Kaisen dobiumush** Seafood soup served in a clay pot **海鮮茶壺清湯**	200
とん汁 **Tonjiru** Miso soup with pork and vegetables **豬肉雜菜麵豉湯**	70

麺類
NOODLE
麺

	HK$
茶そば Green tea noodles 綠茶麵	100
稲庭うどん Inaniwa udon with egg and shrimp 稻庭烏冬	115
信州そば Soba with egg and shrimp 信州蕎麥麵	115
煮麺蟹身入り Hot fine noodles with crab meat and egg 蟹肉雞蛋湯幼麵	130
野菜うどん又はそば Vegetable with udon or soba in soup 野菜湯烏冬或蕎麥麵	130
天婦羅うどん又はそば Tempura with udon or soba in soup 天婦羅湯烏冬或蕎麥麵	200
生牛肉うどん又はそば Sliced raw beef with udon or soba in soup 生牛肉湯烏冬或蕎麥麵	220 Wagyu 和牛 450
牛肉うどん又はそば Pan-fried beef with udon or soba in soup 碎牛肉湯烏冬或蕎麥麵	200

ベジタリアン
VEGETARIAN
素食

鰹出汁使用 Contains bonito soup stock 含鰹魚湯

	HK$
ベジタリアンディナー懐石 (ラストオーダー 9 p.m.) 先付、吸物、造り替り、煮物、焼物、食事、デザート **Vegetarian Dinner Kaiseki** (last order 9 p.m.) Appetiser, soup, sushi, simmered dish, broiled dish, rice and dessert **素食懷石** (最後點餐時間為 9 p.m.) 前菜、清湯、野菜壽司、煮物、燒物、飯類及甜品	560

前菜 APPETISER 前菜

冷やし完熟トマト **Hiyashi Tomato** Cold Japanese tomato **凍蕃茄**	100
若布胡瓜酢 **Wakame Kyurisu** Seaweed and sliced cucumber with vinegar sauce **醋浸昆布青瓜**	75
季節のお浸し **Ohitashi** Boiled seasonal vegetables **凍浸青菜**	65
もずく酢 **Mozukusu** Fine seaweed in vinegar **醋浸海草**	100
なだ万サラダ **Nadaman Salad** Tossed greens with home-made dressing **灘萬沙律**	65
冷奴 **Hiyayakko** Cold bean curd **凍豆腐**	70
ゆば **Yuba - Fresh tofu skin** **鮮腐皮**	120
こんにゃく **Konnyaku - Konjac** **蒟蒻**	100

ベジタリアン
VEGETARIAN
素食

鰹出汁使用 Contain bonito soup stock 含鰹魚湯

主菜 MAIN DISH 主菜

	HK$
豆腐ステーキ **Tofu Steak** Tofu steak with special sauce **煎豆腐配鮮菇汁**	150
日本野菜の天婦羅 **Yasai Tempura** Assorted vegetable tempura **雜錦野菜天婦羅**	180
鉄板焼野菜 **Teppanyaki Yasai** Assorted teppanyaki vegetables **鐵板燒野菜**	120
茄子しぎ焼 **Nasu Shigiyaki** Deep-fried eggplant with soya bean paste **麵豉醬燒茄子**	135
木の子盛合せ **Kinoko Moriawase** Assorted teppanyaki mushrooms **鐵板燒雜錦鮮菇**	130

ベジタリアン
VEGETARIAN
素食

鰹出汁使用 Contain bonito soup stock 含鰹魚湯

副菜 SIDE DISH 配菜

	HK$
野菜炊合せ **Yasai Takiawase** Simmered seasonal vegetables **煮雜菜**	90
野菜茶碗蒸し **Yasai Chawanmushi** Steamed egg custard with vegetables **野菜燉蛋**	70
揚げ出し豆腐 **Agedashi Tofu** Deep-fried bean curd with thick sauce **炸豆腐**	80
木の子土瓶蒸し **Kinoko Dobinmushi** Mushroom soup served in a clay pot **雜錦鮮菇茶壺清湯**	100
漬物盛合せ **Tsukemono Moriawase** Assorted pickles **雜錦泡菜**	80

ベジタリアン
VEGETARIAN
素食

鰹出汁使用 Contain bonito soup stock 含鰹魚湯

食事 RICE AND NOODLE 飯麺類

HK$

五目御飯釜炊き (For 2/3 persons 二至三人用) 240
Gomoku Gohan
Rice and vegetables cooked in a pot
雜錦野菜煲仔飯

野菜うどん 120
Yasai Udon
Udon with vegetables
野菜烏冬

稲荷寿司 (Two pieces 兩件) 60
Inari Sushi
Sushi rice wrapped with fried bean curd skin
腐皮壽司

野菜寿司盛合せ 150
Yasai Sushi Moriawase
Assorted vegetable sushi
雜錦野菜壽司

デザート DESSERT 甜品

白玉ぜんざい 65
Shiratama Zenzai
Sweetened red bean with starch dumpling
日式紅豆甜湯

季節の果物コアントローゼリーかけ 70
Kisetsuno Kudamono Koantorozerikake
Seasonal fruits in orange liqueur jelly
雜果香橙啫喱