



本店おすすめ
SAKE PROMOTION
清酒推介

Dassai Junmaiginjo Migaki 50 獺祭純米吟釀 磨き 50	300ml	\$160
Gasantry Daiginjyo Kisaragi 雅山流 大吟釀 如月	300ml	\$180
Masumi Namazake (Summer Edition) 真澄 (精米 48%) 純米吟釀 (夏季)	300ml	\$210
Rihaku Ryonitaichaku Jumaiginjo 李白兩人對酌(精米 48%) 純米吟釀	300ml	\$360
Ginrei-Tateyama Ginjosyu 銀嶺立山 吟釀酒	300ml	\$150
Masumi Karakuchi Kiipon Junmai Gingo 真澄 辛口生一本純米吟釀	300ml	\$150

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



本店おすすめ
CHEF'S RECOMMENDATION
廚師推介

すっぽんスープ Traditional Japanese style soft-shell turtle soup 日本傳統水魚湯	\$300
鮑香リシャンパン鐵板燒配牛油汁 Live abalone with butter sauce in teppanyaki 活鮑魚仔鐵板配牛油汁	\$350
岩かき Japanese Oyster "Iwakaki" 日本岩蠔	\$180
香魚磯辺揚げ Deep-fried "Ayu" Fish with Seaweed Salts 炸紫菜香魚	\$150
北海道産とうもろこし Hokkaido Sweet Corns (White) 北海道白粟米	\$85
いわし刺身 又は 塩焼 Japanese Sardine —Sashimi or Grilled 沙甸魚刺身或鹽燒	\$180
(煮物) 冬瓜伴時令海鮮 Steamed Winter Melon with Seasonal Seafood (煮物) 冬瓜伴時令海鮮	\$160
苦瓜伴粟米餅天婦羅 Bitter Melon and Sweet Corns Tempura 苦瓜伴粟米餅天婦羅	\$160

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



会席料理
KAISEKI
懷石料理

故里会席

\$1,100

Furusato Kaiseki

故里懷石料理

前菜, 吸物, 造り, 寿司, 天婦羅, 小鉢,
和牛(ステーキ/薄焼), 焼飯又は麵, 果物, 甘味

Appetizer, clear soup, sashimi, sushi, tempura, seasonal snack,

“Wagyu” beef (sirloin/Sliced Rolls) on teppanyaki, fried rice or noodles in soup,
fruits, dessert

特色頭盤、清湯、魚生、壽司、天婦羅、時令小食、
鐵板和牛(西冷/薄焼)、炒飯或湯麵、生果、甜品

精進会席

\$550

Vegetables Kaiseki

禪懷石料理

前菜, 和風サラダ, 特撰豆腐, 茄子田樂,
鉄板木茸, 御飯, 沢煮椀, 果物, 甘味

Vegetarian appetizer, salad, special bean curd, grilled eggplant with soy bean paste,
Teppanyaki -assorted mushrooms, rice, vegetables clear soup, fruits, dessert

特色頭盤、和風沙律、特撰豆腐、茄子田樂、
鐵板炒雜菇、白飯、沢煮清湯、生果、甜品

誠に勝手ながらサービス料10%加算させていただきます

Subject to 10% service charge

需另加10%服務費



鉄板焼コース
TEPPANYAKI SET
鐵板燒套餐

未広 特上和牛 コース

\$850

"Suehiro" Deluxe "Wagyu" beef set

未廣特級和牛套餐

サラダ, フォアグラ, 鮑, 和牛ステーキ 又は 薄焼,
旬の野菜, 牛肉焼飯, 味噌椀, 香の物, 甘味

Salad, foie gras, abalone, deluxe "Wagyu" Beef sirloin steak or sliced roll,
Seasonal vegetables, fried rice with beef, miso soup, pickles and dessert

沙律、鵝肝、鮑魚、特級和牛西冷或薄燒牛肉卷、
時菜、牛肉炒飯、麵豉湯、香瓜菜及甜品

赤坂 特上米国牛 コース

\$750

"Akasaka" U.S. prime beef set

赤坂 特級美國牛肉套餐

サラダ, 帆立貝, 鮭魚, フォアグラ, 特上米国牛肉ステーキ 又は 薄焼,
旬の野菜, 牛肉焼飯, 味噌椀, 香の物, 甘味

Salad, scallop, salmon, foie gras, U.S. prime sirloin or sliced roll
Seasonal vegetables, fried rice with beef, miso soup, pickles and dessert

沙律、帶子、三文魚、鵝肝、特級美國西冷或薄燒牛肉卷、
時菜、牛肉炒飯、麵豉湯、香瓜菜及甜品

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます

Subject to 10% service charge

需另加 10%服務費



鉄板焼コース
TEPPANYAKI SET
鐵板燒套餐

天の川 海の幸 コース

\$850

"Amanogawa" Seafood set

海鮮套餐

サラダ, 帆立貝, 銀鱈, 鮑魚, 車海老,

旬の野菜, 海鮮焼飯, 味噌椀, 香の物, 甘味

Salad, scallop, cod fish, abalone, king prawn,

Seasonal vegetables, fried rice with seafood, miso soup, pickles and dessert

沙律、帶子、銀鱈魚、鮑魚、大海蝦、

時菜、海鮮炒飯、麵豉湯、香瓜菜及甜品

稻光 若鶏 コース

\$650

"Inabikari" Chicken cutlet set

稻光雞扒套餐

サラダ, フォアグラ, 鮭, 帆立貝, 若鶏,

旬の野菜, ガーリックライス, 味噌椀, 香の物, 甘味

Salad, foie gras, salmon, scallop, chicken cutlet,

Seasonal vegetables, fried rice with garlic, miso soup, pickles and dessert

沙律、鵝肝、三文魚、帶子、雞扒、

時菜、香蒜炒飯、麵豉湯、香瓜菜及甜品

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます

Subject to 10% service charge

需另加 10%服務費



酒肴
TRADITIONAL DELICACIES APPETIZER
精選小食

ゆずイカ明太子 Cod roe with squid and "Yuzu" 明太子伴柚子魷魚	\$90
なんこつ揚 Deep-fried chicken soft bone 炸雞軟骨	\$100
たごと野菜 Diced octopus with vegetables 野菜八爪魚粒	\$90
たたみ鰯 Deep-fried dried baby sardine 炸沙甸魚乾	\$105
河豚味淋干し Grilled dried puff fish 燒魚乾	\$120
出し巻玉子 Japanese style pan-fried egg rolls 厚燒蛋卷	\$90
本鮪の山かけ Marinated red tuna with mashed yam 山芋蓉伴金鎗魚	\$150
つぶ貝山葵漬 Slice of whelks with wasabi 山葵螺片	\$90
茶碗蒸し Steamed egg custard 日式蒸蛋	\$95
辛子明太子 Spicy codfish roes 辣味魚籽	\$120

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



サラダ
SALAD
沙律

かに子と果物サラダ Crab roe with fruits salad 蟹籽鮮果沙律	\$90
いちじくサラダ Fig's Salad 無花果沙律	\$120
日本トマトサラダ Japanese tomato salad 日本蕃茄沙律	\$180

り盛合せ
SASHIMI/SUSHI ASSORTMENT
刺身/壽司拼盤

特上造り盛合せ Deluxe assorted sashimi 特級刺身拼盤	\$980
鮪づくし Assorted tuna sushi 特選雜綿金鎗魚拼盤	\$380
特上握り盛合せ Deluxe assorted "Nigiri" sushi 特級壽司拼盤	\$450
故里ちらし Furusato assorted sliced raw fish on sushi rice 故里雜錦魚生飯	\$520

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



お造り
SASHIMI
刺身

大とろ "O-Toro" Prime fatty tuna (大)金鎗魚腩	\$920	活伊勢海老 Fresh lobster 龍蝦	\$680
天然本鮪中とろ "Chu-Toro" Fatty tuna (中)金鎗魚腩	\$720	日本活鮑 Fresh Japanese abalone 日本鮮鮑	\$1,480
本鮪の炙り中とろ Seared (Chu) fatty tuna 焼(中)金鎗魚腩	\$720	つぶ貝 Japanese supreme sea whelks 日本大海螺	\$680
本鮪赤身 "Maguro" Red tuna 金鎗魚背	\$280	雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽	\$460
天然釣り鱈 Sea angled horse mackerel 天然手釣池魚	\$380	日本産白みる貝 Japanese geoduck 日本象拔蚌	\$680
縞鱈 "Shima Aji" Striped Jack 深海大池魚	\$360	牡丹海老 "Botan" shrimp 牡丹蝦	\$240
ヒラマサ Hiramasa 平政	\$360	赤貝 Ark shell 司腌	\$240
鮭 Salmon 三文魚	\$165	帆立貝 Scallop 帶子	\$195
季節の白身魚薄造り Seasonal white fish in slices 時令白身魚薄切	\$380	甘海老 Sweet shrimp 甜蝦	\$180

誠に勝手ながらサービス料10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加10%服務費



お好み寿司/寿司炙り 1)
SUSHI/SEARED SUSHI (PER PIECE)
寿司/輕燒壽司(每件)

	Seared 輕燒	
中とろ "Chu-Toro" Fatty tuna (中) 金鎗魚腩	\$120	\$120
鰻 Eel 鰻		\$90
ヒラマサ Hiramasa 平政		\$60
本鮪赤身 "Maguro" Red tuna 金鎗魚背		\$60
大とろ "O-Toro" Prime fatty tuna (大) 金鎗魚腩		\$180
鮭 Salmon 三文魚	\$60	\$60
縞鰯 "Shima Aji " Striped Jack 深海大池魚		\$55
牡丹海老 "Botan" Shrimp 牡丹蝦	\$70	\$70
雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽		\$140
いくら Salmon roes 三文魚籽		\$55
帆立貝 Scallop 帶子	\$60	\$60
鮑磯煮 Simmered abalone in mild soy sauce 磯煮鮑魚		\$180
いか Squid 魷魚	\$45	\$45
甘海老 Sweet Shrimp 甜蝦		\$45

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



巻き物. 手巻き
ROLL/HAND ROLL
巻物. 手巻

	Hand Roll 手巻	Roll 巻物
カルフォルニアー California roll 加州巻	\$65	\$100
ネギとろ Chopped fatty tuna with spring onion 香葱金鎗魚腩巻	\$160	\$200
ソフトシェルークラブ Deep-fried soft shell crab 炸軟殻蟹	\$90	\$140
とろ鉄火 Fatty Tuna 金鎗魚腩	\$160	\$200
故里太巻 Furusato style special roll 故里特製太巻		\$130
鰻胡瓜 Grilled eel and cucumber 蒲焼鰻魚青瓜	\$90	\$140
海老天婦羅 Prawn tempura 蝦天婦羅	\$80	\$120
雪の巻き Yuki roll 雪之巻		\$120



焼物

ROASTED

焼類

若鶏の照焼 Chicken cutlet in teriyaki sauce 雞扒照燒	\$120
銀鱈西京焼き Cod fish marinated with miso paste 銀鱈魚麵豉燒	\$180
和牛タン鹽板焼 Grilled Wagyu beef tongue on salt rock 和牛牛舌鹽板燒	\$280
日本産鰻蒲焼 Japanese eel with sweet wine sauce 日本鰻魚蒲燒	\$420
季節の焼魚 Seasonal Fish 時令燒魚	Market price 時價

煮物

SIMMERED

炊煮類

肉 又は 鰻の柳川鍋 Beef or Eel with egg "Yanakawa" style 牛肉或鰻魚柳川鍋	\$170/\$320
茄子煮卸し Eggplant with radish 煮茄子	\$70
季節の焚合せ Seasonal assorted vegetables 時令野菜	\$140

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます

Subject to 10% service charge

需另加 10%服務費



揚物
DEEP-FRIED
炸類

揚出し豆腐 Deep-fried bean curd 日式炸豆腐	\$60
黒豚薄切りかさねカツ(300g) Deep-fried black pork mille-feuille (300g) 炸千層黒豚猪扒(300g)	\$300
若鳥竜田揚げ Deep-fried chicken in Japanese style 日式炸鶏	\$100
牡蠣揚げとうにソース Deep-fried oysters with Uni sauce 炸生蠔配海膽醬	\$180
ソフトシェルクラブ Deep-fried soft-shell crab 炸軟殼蟹	\$120



天婦羅
TEMPURA
天婦羅

日本きのこ天ぷら Assorted mushrooms tempura 日本雜菇天婦羅			\$80
天婦羅盛合せ Assorted tempura 雜錦天婦羅			\$230
活海老天婦羅 Fresh prawn tempura 海蝦天婦羅			\$270
伊勢海老天婦羅 Lobster tempura 龍蝦天婦羅			\$680
魚介と三葉のかき揚げ Seafood and "Mitsuba" mixed vegetables tempura 海鮮三葉雜菜餅			\$200
季節野菜天婦羅 Seasonal vegetables tempura 時令野菜天婦羅			\$100

お好み天婦羅 1)
PER PIECE
每件

日本キス Japanese "Kisu" fish 日本沙鰻魚	\$50	日本ナス Japanese eggplant 日本茄子	\$25
車海老 King prawn 大海蝦	\$75	南瓜 Pumpkin 南瓜	\$15
青唐 Japanese bell pepper 日本青椒仔	\$20	さつま芋 Sweet potato 甜蕃薯	\$15

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



お肉
MEAT
肉類

特上 U.S サーロイン 8 oz. \$320
U.S. beef 8 oz.
特級美國牛肉 8 oz.

特選 U.S テンダロイン ステーキ 8 oz. \$360
U.S. tenderloin 8 oz.
特選美國牛柳 8 oz.

特上和牛サーロイン (A4) 8 oz. \$850
“Wagyu” beef (A4) 8 oz.
特級和牛 (A4) 8 oz.

特上和牛サーロイン (A5) 8 oz. \$930
“Wagyu” beef (A5) 8 oz.
特級和牛 (A5) 8 oz.

(薄焼/ 薄焼牛肉卷/ Sliced rolls 又は or 或 ステーキ/西冷厚焼/ Sirloin steak)

黒豚薄焼 \$300
Black pork sliced rolls
黒豚肉蒜片卷

若鶏 \$120
Chicken cutlet
雞扒

フォアグラ \$150
Foie gras
鵝肝

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



海の幸
SEAFOOD
海鮮

みる貝 Geoduck 象拔蚌	\$680
つぶ貝 Japanese sea whelk 大海螺	\$680
車海老 King prawn 大海蝦	\$145
伊勢海老 Lobster 龍蝦	\$680
牡蠣(3) Oyster (3 pcs) 蠔(3隻)	\$70
帆立貝 Scallop 帶子	\$120
銀鱈 Cod fish 銀鱈魚	\$120
鮭 Salmon 三文魚	\$70

誠に勝手ながらサービス料10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加10%服務費



野菜
VEGETABLES
野菜

木茸炒め Assorted mushrooms 雑菌	\$70	日本茄子 Japanese Eggplant 日本茄子	\$60
野菜炒め Assorted vegetables 炒雑菜	\$50	玉葱 Onion 洋葱	\$35
日本豆腐 Bean curd 日本豆腐	\$100	もやし Sprouts 銀芽	\$35
榎木 Gold hoop 金菇	\$50		

焼飯
FRIED RICE
炒飯

牛肉焼飯 Fried rice with beef 牛肉炒飯			\$90
ガーリック焼飯 Fried rice with garlic 香蒜炒飯			\$40
海の幸焼飯 Fried rice with seafood 海鮮炒飯			\$85
雲丹焼飯 Fried rice with sea urchin 海膽炒飯			\$250

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



鍋物

JAPANESE STYLE HOTPOT

生鍋

黒豚しゃぶしゃぶ \$500

"Kuro" pork Shabu Shabu

Thin slices of black pork with vegetables cooked in clear soup

黒豚肉清湯火鍋

特上和牛しゃぶしゃぶ \$950

"Wagyu" beef Shabu Shabu

Thin slices of prime "Wagyu" beef with vegetables cooked in clear broth

特級和牛清湯火鍋

特上和牛すき焼 \$1,000

"Wagyu" beef Sukiyaki

Thin slices of prime "Wagyu" beef with vegetables cooked in soy sauce

特級和牛壽喜焼鍋

お肉追加 特撰 U.S 牛肉 \$280

Additional order of U.S Prime beef

另加精選美國牛肉

お肉追加 特上和牛 \$850

Additional order of "Wagyu" beef

另加特級和牛

お肉追加 黒豚肉 \$250

Additional order of black pork

另加黒豚肉

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます

Subject to 10% service charge

需另加 10%服務費



吸物
SOUP
湯

味噌椀 Miso Soup 麵豉湯	\$30
赤出し Red miso soup 紅麵豉湯	\$65
土瓶蒸し Seafood soup in tea pot 茶壺海鮮湯	\$165

麵
NOODLES
麵類

牛肉うどん/そば Beef udon noodle or soba in soup 牛肉烏冬或蕎麥麵	\$160/\$230
稻庭うどん 温 又は 冷 "Inaniwa" udon noodle (hot or cold) 稻庭烏冬(熱或冷)	\$100/\$130
天婦羅うどん/そば Tempura udon noodle or Soba in soup 天婦羅烏冬或蕎麥麵	\$160/\$230
野菜うどん/そば Vegetables udon noodle or soba in soup 野菜烏冬或蕎麥麵	\$130/\$200
素麵 温 又は 冷 Japanese "soumen" noodle (hot or cold) 白龍鬚麵(熱或冷)	\$130/\$200

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



食事
RICE
飯

活海老天井 \$320
Fresh prawn tempura on rice
蝦天婦羅飯

黒豚かつ井 \$180
" Kuro " pork cutlet with egg and onion on rice
黒豚豬扒蛋飯

和風牛肉井 \$230
Sautéed beef on rice
和風牛肉飯

親子井 \$135
Stewed chicken with egg on rice
日本雞肉蛋飯

上記香の物味噌椀付
The above are inclusive of pickles and miso soup
以上附香瓜菜及麵豉湯

明太子茶漬 \$120
Spicy cod roe rice in Japanese tea
辣味魚籽茶漬飯

天茶漬 \$180
Mixed vegetables tempura on rice in Japanese tea
天婦羅茶漬飯

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



デザート
DESSERTS
甜品

アイスクリーム Ice cream 雪糕	\$35
トウモロコシアイスクリーム Hokkaido Sweet Corn ice-cream 北海道粟米雪糕伴楊梅啫喱	\$45
ティラミスアイスクリーム Tiramisu ice-cream 提拉米蘇雪糕	\$45
りんごアイスクリーム Japanese Apple ice-cream 日本蘋果雪糕	\$45
季節の日本果物 Japanese fresh fruit 時令日本鮮果	Market price 時價
日本モモ Japanese Peach 日本桃	\$180
白玉ぜんざい Sweet red bean soup with rice pudding 日式燒年糕紅豆湯	\$65

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費