



---

本店おすすめ  
SAKE PROMOTION  
清酒推介

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



お昼のお薦め  
SPECIAL SET LUNCH  
午市套餐

故里御膳

\$480

Furusato seasonal special set

故里御膳

サラダ, 小鉢(二品), お造り(三種),  
天ぷら(車海老, 魚, 時令野菜), 焼物(魚介類又は肉類),  
御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, Appetizers (2 kinds), Seasonal sashimi (3 kinds),  
Tempura (Prawn, Fish, Vegetables), Grilled dish (Seafood or Meat),  
Rice, pickles and miso soup, Dessert

沙律、前菜(两款)、時令魚生(三款)、  
天婦羅(蝦、魚、時令野菜)、焼物(魚類或肉類)、  
白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品

松花堂弁当

\$380

Shokado Bento

松花堂便堂

サラダ, お造り(三種),  
天ぷら, 茶碗蒸し, 煮物, 鐵板焼, 焼物  
御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, seasonal sashimi (3 kinds),  
Tempura, steamed dish, steamed egg custard, grilled dish, teppanyaki dish,  
Rice, pickles, miso soup and dessert

沙律、時令魚生(三款)、  
天婦羅、日式蒸蛋、煮物、鐵板焼、焼物  
白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品



お昼のお薦め  
SPECIAL SET LUNCH  
午市套餐

すし御膳 \$430

"Nigiri" Sushi set

壽司御膳

サラダ, 小鉢二品, 茶碗蒸し, 壽司盛合せ(8貫),  
香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, assorted "Nigiri" sushi (8 pcs),  
pickles, Miso soup and dessert

沙律、前菜兩款、日式蒸蛋、壽司拼盤(8件)、  
香瓜菜、麵豉湯及甜品

お造り御膳 \$480

Sashimi set

魚生御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 造り盛合せ(7種),  
御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, assorted sashimi (7 kinds),  
Rice, pickles, miso soup and dessert

沙律、前菜(兩款)、日式蒸蛋、魚生拼盤(7款)、  
白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品

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



お昼のお薦め  
SPECIAL SET LUNCH  
午市套餐

黒豚薄切りかさねカツ御膳 \$320  
Deep-fried Black Pork Mille-feuille set  
炸千層黒豚豬扒御膳

サラダ, 小鉢二品, 茶碗蒸し, 黒豚薄切りかさねカツ,  
御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味  
Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, deep-fried Black Pork Mille-feuillerice,  
Rice, pickles, miso soup and dessert  
沙律、前菜兩款、日式蒸蛋、炸千層黒豚豬扒、  
白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品

鐵板燒昼定食  
New Furusato teppanyaki set lunch  
鐵板燒套餐

サラダ, ほたて貝鐵板燒, 車海老鐵板燒,  
メインデイツシュ四種の中から御選び下さい:  
リブロース薄焼き(120g)/ サークロインステーキ(120g)/ 特選牛ヒレ(120g) / \$430  
鮭(100g) \$380

旬の野菜, ガーリックライス, 香の物, 味噌椀, 甘物  
Salad, scallop teppanyaki, king prawn teppanyaki,  
with one choice of main course:  
Slices roll (120g) or Sirloin steak (120g) or Tenderloin steak (120g) or  
Salmon (100g)  
Seasonal vegetables, fried rice with garlic, pickles, miso soup and dessert  
沙律、帶子鐵板燒、大海蝦鐵板燒、  
選擇任何一款主菜:  
肉眼薄燒(120g)或特級牛柳(120g)或西冷厚燒(120g)或  
三文魚(100g)

炒雜菜、香蒜炒飯、香瓜菜、麵鼓湯及甜品

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



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ューム Hokkaido Sweet Corn Ice-cream and Red Bayberry Jelly 北海道粟米雪糕伴楊梅啫喱	\$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
青ぶどうとヨーグルト Green Grape Yogurt 青提子乳酪	\$100

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