



本店おすすめ
SAKE PROMOTION
清酒推介

Gasantryu daiginjyo kisaragi 300ml \$200

雅山流 大吟釀 如月

Dewazakura daiginjo 300ml \$250

出羽櫻大吟釀

Dassai junmaidaiginjo migaki 45% 300ml \$250

獺祭 四割五分純米大吟釀

Rihaku ryonitaichaku jumaiginjyo 300ml \$360

李白兩人對酌(精米 48%)純米吟釀

Urakasumi jumaiginji zen 720ml \$580

浦霞禪純米吟釀

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



Suishin junmaidaiginjo fukurotori shizukusake 酔心 純米大吟醸袋取り零酒	720ml	\$1000
Kamoshibito kuheiji junmai daiginjo yamadanishiki 40 kanochi 醸し人九平次 彼の地 純米大吟醸	720ml	\$1250
Kikuhime daiginjo 菊姫 大吟醸	720ml	\$1700
Kokuryu kuzuryu ippin 黒龍 九龍頭 逸品	1800ml	\$1450

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



本店おすすめ
CHEF'S RECOMMENDATION
廚師推介

鹿児島そら豆 \$150
Kagoshima broad bean
鹿児島蠶豆

とり貝刺身 \$280
Japanese "Torigai" sashimi
日本鳥貝刺身

ヤマメの塩焼 \$130
Grilled Japanese "Yamame" fish
鹽燒日本山女魚

三つ葉と小柱の天ぷら \$150
Hokkaido scallop tempura
北海道小貝柱天婦羅

ほうれん草と干し桜えび鉄板焼き \$100
Japanese spinach with dried "Sakura" shrimp in teppanyaki
日本菠菜配櫻花蝦乾牛油鐵板燒



ホッキガイ鉄板 Surf clam in teppanyaki 北寄貝鐵板燒	\$280
切干大根と干し桜えびの混ぜ釜飯 Steamed rice (pork soup flavor) with dried "Sakura" shrimp and turnip 日本蘿蔔配櫻花乾豬骨濃湯釜飯	\$150
日本ビワ Japanese loquat 日本枇杷	\$200

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP and subject to 10% service charge
所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



会席料理
KAISEKI
懷石料理

故里会席

\$1,450

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/薄燒)、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

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



鉄板焼コース
TEPPANYAKI SET
鐵板燒套餐

新故里 特上和牛 又は 伊勢海老 コース

\$1,080

"New Furusato" Deluxe "Wagyu" beef or lobster teppanyaki set

新故里 和牛/龍蝦 鐵板套餐

サラダ, 牡蠣, 帆立貝, 鮑, 鮭魚, 和牛ステーキ 又は 薄焼 又は伊勢海老,

旬の野菜, 黒トリュフソース焼飯, 味噌椀 又は 伊勢海老味噌椀, 香の物, 甘味

Salad, oyster, scallop, abalone, salmon, deluxe "Wagyu" Beef sirloin steak or sliced roll or lobster,

Seasonal vegetables, fried rice with black truffle sauce, miso soup or lobster miso soup, pickles and dessert

沙律、蠔、帶子、鮑魚、三文魚、特級和牛西冷 或 薄焼牛肉卷 或 龍蝦、

時菜、黑松露醬炒飯、麵豉湯 或 龍蝦麵豉湯、香瓜菜及甜品

赤坂 特上米国牛 コース

\$780

"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、特級美國西冷或薄焼牛肉卷、

時菜、牛肉炒飯、麵豉湯、香瓜菜及甜品

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 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

博多 華味鳥 コース

\$680

"Hakata Hanamidori" Chicken cutlet set
博多 華味雞扒套餐

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



酒肴

TRADITIONAL DELICACIES APPETIZER

精選小食

くるみ小女子

\$90

Mixed roasted walnuts and fish with honey sauces

蜜糖合桃銀魚仔

なんこつ揚

\$100

Deep-fried chicken soft bone

炸雞軟骨

イカゲソの塩焼き

\$120

Grilled squid tentacle

鹽燒魷魚鬚

たたみ鰯

\$115

Deep-fried dried baby sardine

炸沙甸魚乾

七味えいひれ

\$90

Roasted fish fins in spicy

魚翅七味燒

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



出し巻玉子	\$90
Japanese style pan-fried egg rolls	
厚燒蛋卷	
本鮪の山かけ	\$195
Marinated red tuna with mashed yam	
山芋蓉伴金鎗魚	
河豚味淋干し	\$130
Grilled dried puff fish	
燒魚乾	
茶碗蒸し	\$95
Steamed egg custard	
日式蒸蛋	
辛子明太子	\$120
Spicy codfish roes	
辣味魚籽	

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



サラダ
SALAD
沙律

かに子と果物サラダ \$90

Crab roe with fruits salad

蟹籽鮮果沙律

焼和牛のサラダ付柚子ソースとカボチャサラダ \$180

Grilled Wagyu beef with “Yuzu” dressing and pumpkins salad

燒和牛配柚子汁南瓜沙律

日本トマトサラダ \$180

Japanese tomato salad

日本蕃茄沙律

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



盛り合せ
SASHIMI/SUSHI ASSORTMENT
刺身/壽司拼盤

特上造り盛合せ \$990

Deluxe assorted sashimi

特級刺身拼盤

鮪づくし \$450

Assorted tuna sushi

特選雜綿金鎗魚壽司拼盤

特上握り盛合せ \$550

Deluxe assorted "Nigiri" sushi

特級壽司拼盤

故里ちらし \$680

Furusato assorted sliced raw fish on sushi rice

故里雜錦魚生飯

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



お造り SASHIMI 刺身

大とろ	\$920	活伊勢海老	Market price 時價
"O-Toro" Prime fatty tuna		Fresh lobster	
(大)金鎗魚腩		龍蝦	
天然本鮪中とろ	\$720	日本活鮑	\$1,680
"Chu-Toro" Fatty tuna		Fresh Japanese abalone	
(中) 金鎗魚腩		日本鮮鮑	
本鮪の炙り中とろ	\$720	つぶ貝	\$880
Seared (Chu) fatty tuna		Japanese supreme sea whelks	
焼 (中) 金鎗魚腩		日本大海螺	
本鮪赤身	\$340	雲丹	\$600
"Maguro" Red tuna		Hokkaido sea urchin	
金鎗魚背		北海道海膽	
天然釣り鰺	\$380	日本産白みる貝	\$880
Sea angled horse mackerel		Japanese geoduck	
天然手釣池魚		日本象拔蚌	

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



はまち	\$240	牡丹海老	\$360
Yellow Tail		"Botan" shrimp	
油甘魚		牡丹蝦	
赤貝	\$240	甘海老	\$240
Ark shell		Sweet shrimp	
司腌		甜蝦	
鮭	\$165	帆立貝	\$195
Salmon		Scallop	
三文魚		帶子	
季節の白身魚薄造り	\$380		
Seasonal white fish in slices			
時令白身魚薄切			

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP and subject to 10% service charge
所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



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

	Seared 輕燒	
中とろ "Chu-Toro" Fatty tuna (中) 金槍魚腩	\$120	\$120
鰻 Eel 鰻		\$100
本鮪赤身 "Maguro" Red tuna 金槍魚背		\$75
大とろ "O-Toro" Prime fatty tuna (大)金槍魚腩		\$180
鮭 Salmon 三文魚	\$60	\$60
はまち Yellow Tail 油甘魚		\$55
牡丹海老 "Botan" Shrimp 牡丹蝦	\$110	\$110
雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽		\$160
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		\$100
いか Squid 魷魚	\$50	\$50
甘海老 Sweet Shrimp 甜蝦		\$45

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



巻き物.手巻き
ROLL/HAND ROLL
卷物.手卷

	Hand Roll 手卷	Roll 卷物
カルフォルニアー California roll 加州卷	\$65	\$100
ネギとろ Chopped fatty tuna with spring onion 香葱金鎗魚腩卷	\$160	\$200
ソフトシェールクラブ Deep-fried soft shell crab 炸軟殼蟹	\$90	\$140
とろ鉄火 Fatty Tuna 金鎗魚腩	\$160	\$200
故里太卷 Furusato style special roll 故里特製太卷		\$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 雪之卷		\$120

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



焼物
ROASTED
焼類

博多 華味鳥の照焼 \$200
"Hakata Hanamidori" Chicken cutlet in teriyaki sauce
博多 華味雞扒照焼

銀鱈西京焼 \$198
Cod fish marinated with miso paste
銀鱈魚麵豉焼

和牛タン鹽板焼 \$280
Grilled Wagyu beef tongue on salt rock
和牛牛舌鹽板焼

日本産鰻蒲焼 \$420
Japanese eel with sweet wine sauce
日本鰻魚蒲焼

季節の焼魚 Market price 時價
Seasonal Fish
時令焼魚

煮物
SIMMERED
炆煮類

肉 又は 鰻の柳川鍋 \$200/\$320
Beef or Eel with egg "Yanakawa" style
牛肉或鰻魚柳川鍋

茄子煮卸し \$80
Eggplant with radish
煮茄子

季節の焚合せ \$140
Seasonal assorted vegetables
時令野菜

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP and subject to 10% service charge
所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



揚物
DEEP-FRIED
炸類

揚出し豆腐	\$60
Deep-fried bean curd	
日式炸豆腐	

黒豚薄切りかさねカツ(300g)	\$300
Deep-fried black pork mille-feuille (300g)	
炸千層黒豚豬扒(300g)	

茶美豚 とんかつ(300g)	\$600
Deep-fried black pork cutlet (300g)	
炸茶美豚豬扒(300g)	

若鳥竜田揚げ	\$100
Deep-fried chicken in Japanese style	
日式炸雞	

牡蠣揚げとうにソース	\$180
Deep-fried oysters with Uni sauce	
炸生蠔配海膽醬	

ソフトシェルクラブ	\$120
Deep-fried soft-shell crab	
炸軟殼蟹	



天婦羅
TEMPURA
天婦羅

日本きのこ天ぷら \$80
Assorted mushrooms tempura
日本雜菇天婦羅

天婦羅盛合せ \$230
Assorted tempura
雜錦天婦羅

活海老天婦羅 \$390
Fresh prawn tempura
海蝦天婦羅

伊勢海老天婦羅 Market price 時價
Lobster tempura
龍蝦天婦羅

魚介と三葉のかき揚げ \$200
Seafood and "Mitsuba" mixed vegetables tempura
海鮮三葉雜菜餅

季節野菜天婦羅 \$100
Seasonal vegetables tempura
時令野菜天婦羅



お好み天婦羅 1 〕

PER PIECE

每件

日本キス
Japanese "Kisu" fish
日本沙鯰魚

\$65

日本ナス
Japanese eggplant
日本茄子

\$25

車海老
King prawn
大海蝦

\$95

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

\$20

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



お肉
MEAT
肉類

特上 U.S サーロイン 8 oz. \$350

U.S. beef 8 oz.

特級美國牛肉 8 oz.

特上和牛サーロイン(A4) 8 oz. \$880

“Wagyu” beef (A4) 8 oz.

特級和牛(A4) 8 oz.

特上和牛サーロイン (A5) 8 oz. \$960

“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)

日本 A5 宮崎ヒレと野菜鉄板 \$650

Japanese “Miyasaki” tenderloin A5 and seasonal vegetable in teppanyaki

日本 A5 宮崎牛柳鐵板焼伴日本時令野菜

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



黒豚薄焼	\$300
Black pork sliced rolls	
黒豚肉蒜片卷	
鉄板佐賀県産豚肉ともやし付ゆずこしょう	\$220
“Saga "pork meat and sprout teppenyaki with "Yuzu" pepper	
佐賀豚肉伴芽菜配柚子胡椒鐵板焼	
博多 華味鳥	\$200
"Hakata Hanamidori" Chicken cutlet	
博多 華味鳥雞扒	
フォアグラ	\$150
Foie gras	
鵝肝	

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



海の幸
SEAFOOD
海鮮

みる貝	Market price	時價
Geoducks		
象拔蚌		

つぶ貝	Market price	時價
Japanese sea whelk		
大海螺		

車海老	\$145
King prawn	
大海蝦	

伊勢海老	Market price	時價
Lobster		
龍蝦		

牡蠣(3)	\$70
Oyster (3 pcs)	
蠔(3 隻)	

帆立貝	\$110
Scallop	
帶子	

銀鱈	\$150
Cod fish	
銀鱈魚	

鮭	\$70
Salmon	
三文魚	

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP and subject to 10% service charge
所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



野菜
VEGETABLES
野菜

木茸炒め Assorted mushrooms 雜菌	\$70	日本茄子 Japanese eggplant 日本茄子	\$60
野菜炒め Assorted vegetables 炒雜菜	\$60	玉葱 Onion 洋葱	\$35
日本豆腐 Bean curd 日本豆腐	\$100	日本もやし Sprouts 日本銀芽	\$60
榎木 Gold hoop 金菇	\$50		

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP and subject to 10% service charge
所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



燒飯

FRIED RICE

炒飯

牛肉燒飯

\$90

Fried rice with beef

牛肉炒飯

ガーリック燒飯

\$40

Fried rice with garlic

香蒜炒飯

海の幸燒飯

\$85

Fried rice with seafood

海鮮炒飯

雲丹燒飯

\$280

Fried rice with sea urchin

海膽炒飯

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 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 \$1050

"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 \$1000

"Wagyu" beef Sukiyaki

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

特級和牛壽喜焼鍋

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



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

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



吸物
SOUP
湯

味噌椀 \$30

Miso Soup

麵豉湯

赤出し \$65

Red miso soup

紅麵豉湯

土瓶蒸し \$165

Seafood soup in tea pot

茶壺海鮮湯

すっぽんスープ \$320

Traditional Japanese soft-shell turtle Soup

日本傳統水魚湯

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



麵
NOODLES
麵類

牛肉うどん/そば \$160/\$260
Beef udon noodle or soba in soup
牛肉烏冬或蕎麥麵

稻庭うどん 温 又は 冷 \$100/\$130
"Inaniwa" udon noodle (hot or cold)
稻庭烏冬(熱或冷)

天婦羅うどん/そば \$160/\$260
Tempura udon noodle or soba in soup
天婦羅烏冬或蕎麥麵

野菜うどん/そば \$130/\$260
Vegetables udon noodle or soba in soup
野菜烏冬或蕎麥麵

素麵 温 又は 冷 \$130/\$200
Japanese "soumen" noodle(hot or cold)
白龍鬚麵(熱或冷)



食事
RICE
飯

(特上)鰻井 \$560

(Deluxe) Grilled Japanese eel on rice

(特上)日本鰻魚飯

鰻井 \$450

Grilled Japanese eel on rice

日本鰻魚飯

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

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



和風牛肉丼	\$260
-------	-------

Sautéed beef on rice

和風牛肉飯

親子丼	\$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

明太子茶漬げ	\$120
--------	-------

Spicy cod roe rice in Japanese tea

辣味魚籽茶漬飯

天茶漬け	\$180
------	-------

Mixed vegetables tempura on rice in Japanese tea
--

天婦羅茶漬飯

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP and subject to 10% service charge
所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費



デザート
DESSERTS
甜品

アイスクリーム \$35

Ice cream

雪糕

シャーベット \$100

Sherbet

雪葩

白玉ぜんざい \$65

Sweet red bean soup with rice pudding

日式燒年糕紅豆湯

季節の日本果物 Market price 時價

Japanese fresh fruit

時令日本鮮果

表示価格は MOP で、サービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價目以澳門幣為單位並需另加 10%服務費