



季節おすすめ
SEASONAL RECOMMENDATION
季節推介

さより刺身 Price Japanese Halfbeak Sashimi 日本針魚刺身	時價
北海道厚岸かき Price Hokkaido Oyster Sashimi 北海道厚岸真蠔	時價
高糖トマトと水菜柚子ゼリー Japanese Crystal Ice Vegetable with Fruit Tomato and “Yuzu” Jelly 日本冰菜伴高糖番茄及柚子啫喱	\$130
桜海老の天ぷら Japanese “Sakura” Shrimps Tempura 櫻花蝦天婦羅	\$200
吸物 Seasonal Soup 時令清湯	\$130

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
SAKE PROMOTION
清酒推介

Gasantryu daiginjyo kisaragi 雅山流 大吟醸 如月	300ml	\$200
Dewazakura daiginjo 出羽櫻大吟醸	300ml	\$250
Dassai junmaidaiginjo migaki 45% 瀬祭 四割五分純米大吟醸	300ml	\$250
Rihaku ryonitaichaku jumaiginjyo 李白兩人對酌(精米 48%)純米吟醸	300ml	\$360
Suishin junmaidaiginjo fukurotori shizukusake 酔心 純米大吟醸袋取り雫酒	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 1800ml \$1450 黒龍 九龍頭 逸品		

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

河豚味淋干し Grilled dried puff fish 焼魚乾	\$130
イカゲソの塩焼き Grilled squid tentacle 鹽焼魷魚鬚	\$120
たたみ鰯 Deep-fried dried baby sardine 炸沙甸魚乾	\$115
七味えいひれ Roasted fish fins in spicy 魚翅七味燒	\$90
ソフトシェルクラブ Deep-fried soft-shell crab 炸軟殼蟹	\$120
なんこつ揚 Deep-fried chicken soft bone 炸雞軟骨	\$100
若鳥竜田揚げ Deep-fried chicken in Japanese style 日式炸鷄	\$100
揚出し豆腐 Deep-fried bean curd 日式炸豆腐	\$60
出し巻玉子 Japanese style pan-fried egg rolls 厚燒蛋卷	\$90
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



新故里会席料理
NEW FURUSATO KAISEKI
新故里懷石料理

先付

Appetizer

特色頭盤

御碗

Soup

湯類

造り

Sashimi

刺身

焼物

Roasted

焼類

焚合

Stewed

煮類

揚げ物

Deep-fried

炸類

食事

Rice or Noodles

主食

水物

Fruits

日本生果

甘味

Dessert

甜品

\$1,280/ 1人前(*晚市供應*)

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



寿しおまかせ
SUSHI OMAKASE
壽司 廚師推介

先付
Appetizer
特色頭盤

サラダ
Salad
沙律

酒肴
Traditional Delicious Appetizer
精選小食

御碗
Soup
湯類

にぎりすし
Sushi
壽司

手巻き
Hand Roll
手卷

水物
Fruits
日本生果

甘味
Dessert
甜品

\$1,080/ 1人前(*晚市供應*)

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

新故里伊勢海老コース \$880
"New Furusato" lobster teppanyaki set
新故里龍蝦鐵板套餐

前菜, サラダ, 鮑, 鮭魚, 伊勢海老,
日本もやし, 黒トリュフソース焼飯, 伊勢海老味噌椀, 香の物, 季節の日本果物, 甘味
Appetizer, salad, abalone, salmon, lobster,
sprouts, fried rice with black truffle sauce, lobster miso soup, pickles, Japanese fresh fruit and
dessert
特色前菜、迷你沙律、鮑魚、三文魚、龍蝦、
日本芽菜、黒松露海膽炒飯、麵豉湯、香瓜菜、日本水果及甜品

新故里特上和牛コース \$880
"New Furusato" Deluxe "Wagyu" beef teppanyaki set
新故里和牛鐵板套餐

前菜, サラダ, 鮑, 鮭魚, 和牛ステーキ 又は 薄焼,
日本もやし, 黒トリュフソース焼飯, 味噌椀, 香の物, 季節の日本果物, 甘味
Appetizer, salad, abalone, salmon, deluxe "Wagyu" Beef sirloin steak or sliced roll,
sprouts, fried rice with black truffle sauce, miso soup, pickles, Japanese fresh fruit and dessert
特色前菜、迷你沙律、鮑魚、三文魚、特級和牛西冷 或 薄燒牛肉卷、
日本芽菜、黒松露牛肉炒飯、麵豉湯、香瓜菜、日本水果及甜品



鉄板焼コース
TEPPANYAKI SET
鐵板燒套餐

天の川 海の幸 コース
"Amanogawa" Seafood set
海鮮套餐

\$850

前菜, サラダ, 帆立貝, 銀鱈, 鮑魚, 車海老,
日本もやし, 海鮮焼飯, 味噌椀, 香の物, 季節の日本果物, 甘味
Appetizer, salad, scallop, cod fish, abalone, king prawn,
sprouts, fried rice with seafood, miso soup, pickles, Japanese fresh fruit and dessert
特色前菜、迷你沙律、帶子、銀鱈魚、鮑魚、大海蝦、
日本芽菜、海鮮炒飯、麵豉湯、香瓜菜、日本水果及甜品

赤坂 特上米国牛 コース
"Akasaka" U.S. prime beef set
赤坂 特級美國牛肉套餐

\$780

前菜, サラダ, 帆立貝, 鮭魚, 鮑魚, 特上米国牛肉ステーキ 又は 薄焼,
日本もやし, 牛肉焼飯, 味噌椀, 香の物, 季節の日本果物, 甘味
Appetizer, salad, scallop, salmon, abalone, U.S. prime sirloin or sliced roll
sprouts, fried rice with beef, miso soup, pickles, Japanese fresh fruit and dessert
特色前菜、迷你沙律、帶子、三文魚、鮑魚、特級美國西冷或薄燒牛肉卷、
日本芽菜、牛肉炒飯、麵豉湯、香瓜菜、日本水果及甜品

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

\$680

前菜, サラダ, 鮑魚, 鮭魚, 帆立貝, 若鶏,
日本もやし, 豚焼飯, 味噌椀, 香の物, 季節の日本果物, 甘味
Appetizer, salad, abalone, salmon, scallop, chicken cutlet,
sprouts, fried rice with pork, miso soup, pickles, Japanese fresh fruit and dessert
特色前菜、迷你沙律、鮑魚、三文魚、帶子、雞扒、
日本芽菜、豚肉炒飯、麵豉湯、香瓜菜、日本水果及甜品

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



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
焼和牛配柚子汁南瓜沙律

日本トマトサラダ \$180 \$180
Japanese tomato salad
日本蕃茄沙律

盛り合せ
SASHIMI/SUSHI ASSORTMENT
刺身/壽司拼盤

特上造り盛合せ \$1080
Deluxe assorted sashimi
特級刺身拼盤

特上握り盛合せ \$550
Deluxe assorted “Nigiri” sushi
特級壽司拼盤

鮪づくし \$450
Assorted tuna sushi
特選雜綿金鎗魚壽司拼盤

故里ちらし \$680
Furusato assorted sliced raw fish on sushi rice
故里雜錦魚生飯

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	\$160/切	日本活鮑 Fresh Japanese abalone 日本鮮鮑	\$1,680
天然本鮪中とろ "Chu-Toro" Fatty tuna (中)金鎗魚腩	\$130/切	雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽	\$600
本鮪の炙り中とろ Seared (Chu) fatty tuna 焼(中)金鎗魚腩	\$130/切	牡丹海老 "Botan" shrimp 牡丹蝦	\$100/件
本鮪赤身 "Maguro" Red tuna 金鎗魚背	\$80/切	甘海老 Sweet shrimp 甜蝦	\$300
はまち Yellow Tail 油甘魚	\$60/切	帆立貝 Scallop 帶子	\$70/件
赤貝 Ark shell 司腌	\$110/切	縞鰯 Yellow jack 深海池魚	\$70/切
季節の白身魚薄造り Seasonal white fish in slices 時令白身魚薄切	\$380	季節のお造り Seasonal sashimi 當日推介時令刺身	時價

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コ)
 SUSHI/SEARED SUSHI (PER PIECE)
 寿司/輕燒壽司(每件)

	<u>Seared 輕燒</u>	
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
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

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
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 香葱金鰯魚腩卷	\$160	\$200
ソフトシェルークラブ Deep-fried soft shell crab 炸軟殼蟹	\$90	\$140
とろ鉄火 Fatty Tuna 金鰯魚腩	\$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

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



焼物

ROASTED

焼類

特上米国牛肉ステーキの照焼 U.S. prime sirloin in teriyaki sauce 美國特級西冷照焼	\$420
博多 華味鳥の照焼 "Hakata Hanamidori" Chicken cutlet in teriyaki sauce 博多 華味雞扒照焼	\$200
銀鱈西京焼き Cod fish marinated with miso paste 銀鱈魚麵豉燒	\$198
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	\$560

揚物

DEEP-FRIED

炸類

黒豚薄切りかさねカツ(300g) Deep-fried black pork mille-feuille (300g) 炸千層黒豚豬扒(300g)	\$300
牡蠣揚げ Deep-fried oysters 吉列廣島蠔	\$280

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



天婦羅
TEMPURA
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

お好み天婦羅 1)
PER PIECE
每件

日本キス Japanese "Kisu" fish 日本沙鰻魚	\$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



お肉
MEAT
鐵板燒
肉類

特上和牛サーロイン (A5) 8 oz. “Wagyu” beef (A5) 8 oz. 特級和牛 (A5) 8 oz.	\$960
特上和牛サーロイン (A4) 8 oz. “Wagyu” beef (A4) 8 oz. 特級和牛 (A4) 8 oz.	\$880
特上 U.S サーロイン 8 oz. U.S. beef 8 oz. 特級美國牛肉 8 oz.	\$420

(薄燒/ 薄燒牛肉卷/ Sliced rolls 又は or 或 ステーキ/西冷厚燒/ Sirloin steak)

日本 A5 宮崎ヒレと野菜鉄板 Japanese “Miyasaki” tenderloin A5 and seasonal vegetable in teppanyaki 日本 A5 宮崎牛柳鐵板燒伴日本時令野菜	\$680
黒豚薄燒 Black pork sliced rolls 黒豚肉蒜片卷	\$300
博多 華味鳥 “Hakata Hanamidori” Chicken cutlet 博多 華味鳥雞扒	\$200
フォアグラ Foie gras 鵝肝	\$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



海の幸
SEAFOOD
海鮮

車海老 \$145
King prawn
大海蝦

帆立貝 \$110
Scallop
帶子

銀鱈 \$150
Cod fish
銀鱈魚

鮭 \$70
Salmon
三文魚

貝盛合せ (帆立貝, 鮑, 牡蠣) \$420
Assorted shellfish (scallop, abalone, oyster)
貝類拼盤(帶子、日本蠔、鮑魚)

野菜
VEGETABLES
野菜

野菜炒め \$60	日本もやし \$60
Assorted vegetables	Sprouts
炒雜菜	日本銀芽

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

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

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

お肉追加 特上和牛 \$850

Additional order of "Wagyu" beef

另加特級和牛

お肉追加 特撰 U.S 牛肉 \$320

Additional order of U.S Prime beef

另加精選美國牛肉

お肉追加 黒豚肉 \$280

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



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

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

焼飯
FRIED RICE
炒飯

牛肉焼飯 \$90
Fried rice with beef
牛肉炒飯

海の幸焼飯 \$85
Fried rice with seafood
海鮮炒飯

ガーリック焼飯 \$40
Fried rice with garlic

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



香蒜炒飯

食事
RICE
飯

(特上) 鰻井 \$560

(Deluxe) Grilled Japanese eel on rice

(特上) 日本鰻魚飯

他人井 \$260

Sautéed beef with egg on rice

日本和牛蛋飯

黒豚かつ井 \$180

"Kuro" pork cutlet with egg and onion on rice

黒豚猪扒蛋飯

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

吸物
SOUP 湯

吸物 \$130

Seasonal soup

時令清湯

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

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



日本傳統水魚湯

デザート
DESSERTS
甜品

シャーベット Sherbet 雪葩	\$100
アイスクリーム Ice cream 雪糕	\$35
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