



本店おすすめ
SAKE PROMOTION
清酒推介

| | | |
|--|--------|--------|
| Gasanyu 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 |
| Urakasumi jumaiginji zen 浦霞禪純米吟醸 | 720ml | \$580 |
| 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 黒龍 九龍頭 逸品 | 1800ml | \$1450 |



本店おすすめ
CHEF'S RECOMMENDATION
廚師推介

| | |
|--|-------|
| 絹ごし豆腐とじゅんさいの雲丹湯(冷) "Kyoto" bean curd with water shield and Uni soup (Cold) 京都絹豆腐伴秋田順菜海膽凍湯 | \$120 |
| 岩ガキ Japanese "Iwa" oyster 日本岩蠔刺身 | \$200 |
| 日本米なすとバター焼 Grilled Japanese eggplant with butter sauce 日本米茄子牛油燒 | \$80 |
| 三つ葉と小柱の天ぷら Hokkaido scallop tempura 北海道小貝柱天婦羅 | \$150 |
| ほうれん草と干し桜えび鉄板焼き Japanese spinach with dried "Sakura" shrimp in teppanyaki 日本菠菜配櫻花蝦乾牛油鐵板燒 | \$100 |
| 真子カレイ唐揚げ Deep-fried flounder fish 炸右口魚(鰈魚) | \$360 |
| 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 |



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



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



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

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

\$680

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 Mixed roasted walnuts and fish with honey sauces | \$90 |
| 焗蜜糖合桃銀魚仔 | |
| なんこつ揚 Deep-fried chicken soft bone 炸雞軟骨 | \$100 |
| イカゲソの塩焼き Grilled squid tentacle 鹽燒魷魚鬚 | \$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 |
| 出し卷玉子 Japanese style pan-fried egg rolls 厚燒蛋卷 | \$90 |
| 本鮪の山かけ Marinated red tuna with mashed yam 山芋蓉伴金鑰魚 | \$195 |
| 河豚味淋干し Grilled dried puff fish 燒魚乾 | \$130 |
| 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 |



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

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



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 | Market price 時價 |
| 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 | \$1,680 |
| 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 | \$880 |
| 本鮪赤身 "Maguro" Red tuna 金鎗魚背 | \$340 | 雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽 | \$600 |
| 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 | \$880 |
| はまち Yellow Tail 油甘魚 | \$240 | 牡丹海老 "Botan" shrimp 牡丹蝦 | \$360 |
| 赤貝 Ark shell 司腌 | \$240 | 甘海老 Sweet shrimp 甜蝦 | \$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 | 縞鯨 Yellow jack 深海池魚 | \$360 |

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)
 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 |
| 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 |



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 香葱金槍魚腩卷 | \$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 金槍魚腩 | \$160 | \$200 |
| 故里太卷 Furusato style special roll 故里特製太卷 | | \$130 |
| 鰻胡瓜 Grilled eel and cucumber 蒲燒鰻魚青瓜 | \$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 |



焼物

ROASTED

焼類

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

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

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

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

季節の焼魚 Market price 時價
Seasonal Fish
時令燒魚

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



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) 炸千層黒豚豬扒 (300g) | \$300 |
| 茶美豚 とんかつ (300g) Deep-fried black pork cutlet (300g) 炸茶美豚豬扒 (300g) | \$600 |
| 若鳥竜田揚げ Deep-fried chicken in Japanese style 日式炸鷄 | \$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 \$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 \$65 | 日本ナス \$25 |
| Japanese "Kisu" fish | Japanese eggplant |
| 日本沙鰻魚 | 日本茄子 |

| | |
|------------|---------|
| 車海老 \$95 | 南瓜 \$15 |
| King prawn | Pumpkin |
| 大海蝦 | 南瓜 |

| | |
|----------------------|--------------|
| 青唐 \$20 | さつま芋 \$20 |
| Japanese bell pepper | Sweet potato |
| 日本青椒仔 | 甜蕃薯 |



お肉
MEAT
肉類

特上 U.S サークロイン 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 宮崎牛柳鐵板燒伴日本時令野菜

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燒

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



海の幸
SEAFOOD
海鮮

| | |
|------------------------------------|-----------------|
| みる貝 Geoducks 象拔蚌 | Market price 時價 |
| つぶ貝 Japanese sea whelk 大海螺 | Market price 時價 |
| 車海老 King prawn 大海蝦 | \$145 |
| 伊勢海老 Lobster 龍蝦 | Market price 時價 |
| 牡蠣(3) Oyster (3 pcs) 蠔(3 隻) | \$70 |
| 帆立貝 Scallop 帶子 | \$110 |
| 銀鱈 Cod fish 銀鱈魚 | \$150 |
| 鮭 Salmon 三文魚 | \$70 |



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 | | |

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 | | | \$280 |

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 "Kuro" pork Shabu Shabu Thin slices of black pork with vegetables cooked in clear soup 黒豚肉清湯火鍋 | \$500 |
| 特上和牛しゃぶしゃぶ "Wagyu" beef Shabu Shabu Thin slices of prime "Wagyu" beef with vegetables cooked in clear broth 特級和牛清湯火鍋 | \$1050 |
| 特上和牛すき焼 "Wagyu" beef Sukiyaki Thin slices of prime "Wagyu" beef with vegetables cooked in soy sauce 特級和牛壽喜焼鍋 | \$1000 |
| お肉追加 特撰 U.S 牛肉 Additional order of U.S Prime beef 另加精選美國牛肉 | \$280 |
| お肉追加 特上和牛 Additional order of "Wagyu" beef 另加特級和牛 | \$850 |
| お肉追加 黒豚肉 Additional order of black pork 另加黒豚肉 | \$250 |



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

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)

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



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

和風牛肉井 \$260
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

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