



本店おすすめ
SAKE PROMOTION
清酒推介

Dassai junmaidaiginjo migaki 45% 獺祭 四割五分純米大吟釀	300ml	\$250
Fukugao echigao ikarashigawa ginjo 福顔越後五十嵐川 吟釀酒	300ml	\$180
Fukugao echigo ikarashigawa tokubetsu honjouzou 福顔越後五十嵐川特別本釀造	300ml	\$150
Fukugao sake stored in whisky barrel 福顔威士忌桶釀造清酒	300ml	\$300
Fukugao sake stored in bourbon barrel 福顔波本威士忌桶釀造清酒	300ml	\$300
Rihaku ryonitaichaku jumaiginjyo 李白兩人對酌(精米 48%)純米吟釀	300ml	\$360
Masumi karakuchi kiipon jumaiginjyo 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



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,
鐵板木茸, 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

\$1080

"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

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
"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

稻光 若鶏 コース
"Inabikari" Chicken cutlet set
稻光雞扒套餐

\$650

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

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	\$115
河豚味淋干し Grilled dried puff fish 燒魚乾	\$130
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	\$195
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 \$90

Crab roe with fruits salad

蟹籽鮮果沙律

いちじくサラダ \$120

Fig's Salad

無花果沙律

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

特選雜綿金鰯魚拼盤

特上握り盛合せ \$460

Deluxe assorted "Nigiri" sushi

特級壽司拼盤

故里ちらし \$600

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	\$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	\$1,680
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	\$780
本鮪赤身 "Maguro" Red tuna 金鎗魚背	\$340	雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽	\$480
天然釣り鰯 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
はまち Yellow Tail 油甘魚	\$240	牡丹海老 "Botan" shrimp 牡丹蝦	\$280
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		\$75
大とろ "O-Toro" Prime fatty tuna (大) 金鎗魚腩		\$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	\$90	\$90
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
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 香葱金槍魚腩巻	\$160	\$200
ソフトシェークラブ 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 Yuki roll 雪之巻		\$120



焼物

ROASTED

焼類

若鶏の照焼	\$120
Chicken cutlet in teriyaki sauce	
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	
時令焼魚	

煮物

SIMMERED

炊煮類

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	

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



揚げ物
DEEP-FRIED
炸類

揚げ出し豆腐 \$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)

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

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

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 \$680
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

Japanese "Kisu" fish

日本沙鰻魚

日本ナス \$25

Japanese eggplant

日本茄子

車海老 \$95

King prawn

大海蝦

南瓜 \$15

Pumpkin

南瓜

青唐 \$20

Japanese bell pepper

日本青椒仔

さつま芋 \$20

Sweet potato

甜蕃薯

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. \$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)

黒豚薄焼 \$300

Black pork sliced rolls

黒豚肉蒜片卷

若鶏 \$120

Chicken cutlet

鶏扒

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 Geoducks 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	\$110
銀鱈 Cod fish 銀鱈魚	\$150
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	\$60	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			\$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



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

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 \$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

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)

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 \$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

上記香の物味噌汁付

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	\$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	