



本店おすすめ  
SAKE PROMOTION  
清酒推介

Gasanryu 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% 獺祭 四割五分純米大吟醸	300ml	\$250
Ryoriki daiginjyo kome no sasayaki 龍力米 大吟醸	300ml	\$320
Rihaku ryonitaichaku jumaiginjyo 李白兩人對酌(精米 48%)純米吟醸	300ml	\$360
Kokuryu kuzuryu ippin 黑龍 九龍頭 逸品	1800ml	\$1,450

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

七味えいひれ Roasted fish fins in spicy 魚翅七味焼	\$90
日本ぎんなん塩焼 Grilled Japanese Ginkgo Nuts 鹽焼日本銀杏	\$180
北海道かき刺身 Hokkaido oyster sashimi 北海道生蠔刺身	\$150
すっぽんスープ Traditional Japanese Soft-shell Turtle Soup 日本傳統水魚湯	\$300
鉄板佐賀県産豚肉ともやし付ゆずこしょう “Saga” pork meat and sprout teppenyaki with “Yuzu” pepper 佐賀豚肉伴芽菜配柚子胡椒鐵板焼	\$220
日本 A5 宮崎ヒレと野菜鉄板 Japanese “Miyasaki” tenderloin A5 and seasonal vegetable in teppanyaki 日本 A5 宮崎牛柳鐵板焼伴日本時令野菜	\$650
北海道ホタテガイ鐵板焼とかぼちゃ汁 Hokkaido scallop with pumpkin sauce in teppanyaki style 北海道帆立貝鐵板焼配南瓜汁	\$180
日本カキ天ぷら Japanese persimmon tempura 富有柿天婦羅	\$100
あんこう鍋 Japanese anglerfish hotpot 鮫鱈魚鍋	\$320



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/薄焼)、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

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 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、黒松露醬炒飯、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

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

くるみ小女子 Mixed roasted walnuts and fish with honey sauces 焗蜜糖合桃銀魚仔	\$90
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
河豚味淋干し Grilled dried puff fish 燒魚乾	\$130
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 山芋蓉伴金鎗魚	\$195
梅水晶(うめすいしょう) Shark soft bone with plum sauces 鯊魚軟骨配梅醬	\$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

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  
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  
特選雜綿金鰯魚壽司拼盤

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



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	\$880
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	\$480
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	\$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)

	<u>Seared 輕燒</u>	
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
ソフトシェルクラブ Deep-fried soft shell crab 炸軟殻蟹	\$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
雪の巻き Yuki roll 雪之巻		\$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

若鶏の照焼 \$120  
Chicken cutlet in teriyaki sauce  
鶏扒照焼

銀鱈西京焼き \$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

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
若鳥竜田揚げ Deep-fried chicken in Japanese style 日式炸鶏	\$100
牡蠣揚げとぅにソース 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

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 Assorted mushrooms tempura 日本雜菇天婦羅	\$80
天婦羅盛合せ Assorted tempura 雜錦天婦羅	\$230
活海老天婦羅 Fresh prawn tempura 海蝦天婦羅	\$390
伊勢海老天婦羅 Lobster tempura 龍蝦天婦羅	\$680
魚介と三葉のかき揚げ Seafood and "Mitsuba" mixed vegetables tempura 海鮮三葉雜菜餅	\$200
季節野菜天婦羅 Seasonal vegetables tempura 時令野菜天婦羅	\$100

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

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)

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



海の幸  
SEAFOOD  
海鮮

みる貝 Geoducks 象拔蚌	\$880
つぶ貝 Japanese sea whelk 大海螺	\$880
車海老 King prawn 大海蝦	\$145
伊勢海老 Lobster 龍蝦	\$880
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





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  
麵苳湯

赤出し \$65  
Red miso soup  
紅麵苳湯

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 "somen" noodle (hot or cold)  
白龍鬚麵(熱或冷)



食事  
RICE  
飯

活海老天井 \$320  
Fresh prawn tempura on rice  
蝦天婦羅飯

黒豚かつ丼 \$180  
"Kuro" pork cutlet with egg and onion on rice  
黒豚豬扒蛋飯

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 \$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



---

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