



新故里会席料理
NEW FURUSATO KAISEKI
新故里懷石料理

特色前菜
Appetizer
特色前菜

キンメダイ、縞鰯、帆立貝
Kinmeidai sashimi, yellow jack sashimi, scallop sashimi
金目鯛刺身、深海池魚刺身、帶子刺身

大とろ寿司、中とろ寿司、穴子
"O-Toro" fatty tuna sushi, "Chu-Toro" fatty tuna sushi, conger eel sushi
(大)金鎗魚腩壽司、(中)金鎗魚腩壽司、星鰻壽司

ずわい蟹のにく スープ
Crab meat clear soup
松葉蟹肉清湯

アマダイ天ぷら
Japanese snapper tempura
日本甘鯛天婦羅

和牛サーロイン鐵板焼
A5 "Wagyu" sirloin teppanyaki
A5 和牛西冷鐵板燒

黒トリュフ釜めし
Black truffle sauce with rice in pot
黒松露釜飯

季節の日本果物
Japanese fresh fruit
日本水果

\$1,080/ 1 人前 (*晚市供應 Dinner only*)

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



海鮮黒豚コース

Seafood and pork teppanyaki set

海鮮黒豚猪肉鐵板套餐

燻煙鮭魚サラダ

Smoked salmon salad

煙三文魚沙律

前菜

Appetizer

特色前菜

車海老

King prawn (250g)

(4 頭) 虎蝦

帆立貝

Hokkaido scallop

北海道帶子

鮑

Abalone

鮑魚

黒豚薄焼

Black pork sliced rolls

蒜片黒豚肉卷

野菜炒め

Seasonal vegetables

炒時菜

焼飯, 味噌椀, 香の物

Garlic fried rice, miso soup, pickles

香蒜炒飯、麵豉湯、香瓜菜

季節の日本果物, 甘味

Japanese fresh fruit and dessert

日本水果及甜品

\$620/ 1 人前

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



伊勢海老コース
lobster teppanyaki set
龍蝦鐵板套餐

燻煙鮭魚サラダ
Smoked salmon salad
煙三文魚沙律

前菜
Appetizer
特色前菜

帆立貝
Hokkaido scallop
北海道帶子

鱈
Cod fish
鱈魚

伊勢海老
Lobster
龍蝦

野菜炒め
Seasonal vegetables
炒時菜

黒トリュフソース焼飯, 伊勢海老味噌椀, 香の物
Seafood fried rice with black truffle sauce, lobster miso soup, pickles
黑松露海鮮炒飯、麵豉湯、香瓜菜

季節の日本果物, 甘味
Japanese fresh fruit and dessert
日本水果及甜品

\$920/ 1 人前

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



特上 A5 和牛コース

Deluxe A5 "Wagyu" beef teppanyaki set

A5 和牛鐵板套餐

和牛肩肉サラダ

"Wagyu" beef chuck salad

和牛肩沙律

前菜

Appetizer

特色前菜

鮑

Abalone

鮑魚

鮭魚

Salmon

三文魚

和牛ステーキ 又は 薄焼

Deluxe A5 "Wagyu" beef sirloin steak or sliced roll

特級 A5 和牛西冷 (120g) 或 薄焼 A5 牛肉卷 (120g)

野菜炒め

Seasonal vegetables

炒時菜

黒トリュフソース焼飯, 味噌椀, 香の物

"Wagyu" beef fried rice with black truffle sauce, miso soup, pickles

黒松露牛肉炒飯、麵豉湯、香瓜菜

季節の日本果物, 甘味

Japanese fresh fruit and dessert

日本水果及甜品

\$920/ 1 人前

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



おすすめ
CHEF RECOMMENDATION
廚師推介

特上造り盛合せ \$1180
Deluxe assorted sashimi
特級刺身拼盤

すっぽんスープ \$320
Traditional Japanese soft-shell turtle Soup
日本傳統水魚湯

土瓶蒸し \$165
Seafood soup in tea pot
茶壺海鮮湯

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

天婦羅盛合せ \$280
Assorted tempura
雜錦天婦羅

銀鱈西京焼き \$200
Cod fish marinated with miso paste
銀鱈魚麵豉燒 (120g)

(特上) 鰻井 \$600
(Deluxe) Grilled Japanese eel on rice
(特上) 日本鰻魚飯

日本鋤焼鍋 (宮崎和牛 160g/北海道黒豚 180g/長州雞 350g) \$600/\$400/\$300
Sukiyaki (Miyazaki Wagyu beef/Hokkaido pork/Nagasu chicken)
日式壽喜燒鍋

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

酒肴
TRADITIONAL DELICACIES APPETIZER
精選小食

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

えだまめ \$150
Green soybeans
枝豆

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

たたみ鰯 \$115
Deep-fried dried baby sardine
炸沙甸魚乾

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

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

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



盛り合せ

SASHIMI/SUSHI ASSORTMENT

刺身/寿司拼盤

特上造り盛り合せ

\$1180

Deluxe assorted sashimi

特級刺身拼盤

故里ちらし

\$680

Furusato assorted sliced raw fish on sushi rice

故里雜錦魚生飯

特上握り盛り合せ

\$600

Deluxe assorted "Nigiri" sushi

特級寿司拼盤

お造り

SASHIMI

刺身

大とろ

\$160/切

"O-Toro" prime fatty tuna

(大)金鎗魚腩

雲丹

\$700

Hokkaido sea urchin

北海道海膽

天然本鮪中とろ

\$130/切

"Chu-Toro" fatty tuna

(中)金鎗魚腩

帆立貝

\$70/件

Scallop

帶子

本鮪赤身

\$80/切

"Maguro" red tuna

金鎗魚背

縞鰯

\$70/切

Yellow jack

深海池魚

はまち

\$60/切

Yellow tail

油甘魚

牡丹海老

\$120/切

"Botan" shrimp

牡丹蝦

季節の白身魚薄造り

\$380

Seasonal white fish in slices

時令白身魚薄切

赤貝

\$110/隻

Ark shell

司腌

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(1コ)
SUSHI (PER PIECE)
寿司(每件)

大とろ "O-Toro" prime fatty tuna (大)金鰯魚腩	\$160	雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽	\$200
天然本鮪中とろ "Chu-Toro" fatty tuna (中)金鰯魚腩	\$130	A5 和牛 A5 "Wagyu" beef A5 和牛	\$180
本鮪赤身 "Maguro" red tuna 金鰯魚背	\$80	帆立貝 Scallop 帶子	\$70
赤貝 Ark shell 司腌	\$110	はまち Yellow tail 油甘魚	\$60
鰻 Eel 鰻	\$100	牡丹海老 "Botan" shrimp 牡丹蝦	\$120

巻き物. 手巻き
ROLL/HAND ROLL
卷物. 手卷

	Hand Roll 手卷	Roll 卷物
ネギとろ Chopped fatty tuna with spring onion 香葱金鰯魚腩卷	\$160	\$200
故里太卷 Furusato style special roll 故里特製太卷		\$130
カルフォルニアー California roll 加州卷	\$65	\$100
雲丹 Hokkaido sea urchin 海膽手卷	\$300	

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



鉄板焼お肉
TEPPANYAKI MEAT
鐵板燒肉類

特上和牛サーロイン (A5) \$960
“Wagyu” beef (A5)
特級和牛 (A5) (230g)
(薄焼/ 薄焼牛肉卷/ Sliced rolls 又は or 或 ステーキ/西冷厚焼/ Sirloin steak)

特上 U.S サーロイン \$420
U.S. beef sliced rolls
特級美國牛肉蒜片卷 (230g)

特上 U.S ヒレ \$500
U.S. Angus tenderloin
美國安格斯牛柳 (180g)

黒豚薄焼 \$300
Black pork sliced rolls
蒜片黒豚肉卷 (200g)



鉄板焼海の幸
TEPPANYAKI SEAFOOD
鐵板燒海鮮

海老 (250g/160g) \$250/\$120
King prawn
大虎蝦 (4 頭/6 頭)

鱈 \$150
Cod fish
鱈魚 (120g)

鮑 \$120
Abalone
鮑魚

帆立貝 \$90
Scallop
帶子

鮭 \$70
Salmon
三文魚 (120g)

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	



天婦羅
TEMPURA
天婦羅

活海老天婦羅 \$400
Fresh prawn tempura
海蝦天婦羅

天婦羅盛合せ \$280
Assorted tempura
雜錦天婦羅

お好み天婦羅
PER PIECE
每件

鮑 \$120
Abalone
鮑魚

日本舞茸 \$40
Japanese Maitake mushroom
舞茸菇

車海老 \$90
King prawn
大海蝦

南瓜 \$20
Pumpkin
南瓜

帆立貝 \$90
Scallop
帶子

青唐 \$20
Japanese bell pepper
日本青椒仔

日本キス \$65
Japanese "Kisu" fish
日本沙鯪魚

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



食事

NOODLES, RICE

麵類, 飯類

特上 U.S 牛肉うどん/稻庭うどん \$200
U.S. prime beef udon noodle or “Inaniwa” udon noodle in soup
美國特級牛肉烏冬或稻庭烏冬

天婦羅うどん/稻庭うどん \$200
Tempura udon noodle or “Inaniwa” udon noodle in soup
天婦羅烏冬或稻庭烏冬

特上 U.S 牛肉素麵/そば \$260/\$260
U.S. prime beef “soumen” noodle or soba in soup
美國特級牛肉龍鬚麵或蕎麥麵

天婦羅素麵/そば \$180/\$260
Tempura “soumen” noodle or soba in soup
天婦羅龍鬚麵或蕎麥麵

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

牛肉焼飯 \$90
Fried rice with beef
牛肉炒飯

海の幸焼飯 \$90
Fried rice with seafood
海鮮炒飯

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

日本静岡クラウンメロン Japanese melon 日本静岡蜜瓜	\$180
ぜんざい Sweet red bean soup 日式紅豆湯	\$75
シャーベット (ココナツ/ゆず/もも) Sherbet (coconut/grapefruit/peach) 雪葩(椰子/柚子/蜜桃)	\$60
アイスクリーム (ごま/りょくちや) Ice cream (sesame/green tea) 雪糕 (芝麻/綠茶)	\$35