



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

とろ、キンメダイ、ダイ、鮑  
Fatty tuna sashimi, Kinmeidai sashimi, snapper sashimi, abalone sashimi  
金槍魚腩、金目鯛刺身、養鯛刺身、鮑魚刺身

マグロ雲丹すし  
Red tuna sea urchin sushi  
赤身漬海膽卷

しじみ スープ  
Japanese clam clear soup  
日本文蜆清湯

車子天ぷら  
Mantis shrimp tempura  
斑馬瀨尿蝦天婦羅

和牛しゃぶ  
A5 "Wagyu" shabushabu  
A5 和牛涮涮鍋

櫻鯛釜めし  
Japanese snapper with rice in pot  
春鯛山野菜釜飯

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

\$1,180/ 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

\$660/ 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

黒松露海鮮炒飯、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

\$960/ 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

\$960/ 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 Deluxe assorted sashimi 特級刺身拼盤	\$1180
すっぽんスープ Traditional Japanese soft-shell turtle Soup 日本傳統水魚湯	\$320
土瓶蒸し Seafood soup in tea pot 茶壺海鮮湯	\$165
黒豚薄切りかさねカツ Deep-fried black pork mille-feuille 炸千層黒豚豬扒(300g)	\$300
天婦羅盛合せ Assorted tempura 雜錦天婦羅	\$280
銀鱈西京焼き Cod fish marinated with miso paste 銀鱈魚麵豉燒 (120g)	\$200
(特上) 鰻井 (Deluxe) Grilled Japanese eel on rice (特上) 日本鰻魚飯	\$600
日本鋤焼鍋 (宮崎和牛 160g/北海道黒豚 180g/長州雞 350g) Sukiyaki (Miyazaki Wagyu beef/Hokkaido pork/Nagasu chicken) 日式壽喜燒鍋	\$600/\$400/\$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



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  
焼魚乾

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

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

揚出し豆腐 \$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/壽司拼盤

特上造り盛合せ Deluxe assorted sashimi 特級刺身拼盤			\$1180
故里ちらし Furusato assorted sliced raw fish on sushi rice 故里雜錦魚生飯			\$680
特上握り盛合せ Deluxe assorted "Nigiri" sushi 特級壽司拼盤			\$600

お造り  
SASHIMI  
刺身

大とろ "O-Toro" prime fatty tuna (大)金鎗魚腩	\$160/切	雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽	\$700
天然本鮪中とろ "Chu-Toro" fatty tuna (中)金鎗魚腩	\$130/切	帆立貝 Scallop 帶子	\$70/件
本鮪赤身 "Maguro" red tuna 金鎗魚背	\$80/切	縞鰯 Yellow jack 深海池魚	\$70/切
はまち Yellow tail 油甘魚	\$60/切	牡丹海老 "Botan" shrimp 牡丹蝦	\$120/切
季節の白身魚薄造り Seasonal white fish in slices 時令白身魚薄切	\$380	赤貝 Ark shell 司腌	\$110/隻

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)  
壽司(每件)

大とろ "O-Toro" prime fatty tuna (大)金鎗魚腩	\$160	雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽	\$200
天然本鮪中とろ "Chu-Toro" fatty tuna (中)金鎗魚腩	\$130	A5 和牛 A5 "Wagyu" beef A5 和牛	\$180
本鮪赤身 "Maguro" red tuna 金鎗魚背	\$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 香葱金鎗魚腩卷		\$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)

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

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

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 Abalone 鮑魚	\$120	日本舞茸 Japanese Maitake mushroom 舞茸菇	\$40
--------------------	-------	--	------

車海老 King prawn 大海蝦	\$90	南瓜 Pumpkin 南瓜	\$20
--------------------------	------	---------------------	------

帆立貝 Scallop 帶子	\$90	青唐 Japanese bell pepper 日本青椒仔	\$20
----------------------	------	-------------------------------------	------

日本キス Japanese "Kisu" fish 日本沙鯧魚	\$65	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



## 食事

NOODLES, RICE

麵類, 飯類

特上 U.S 牛肉うどん/稻庭うどん 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	\$200
天婦羅うどん/稻庭うどん Tempura udon noodle or "Inaniwa" udon noodle in soup 天婦羅烏冬或稻庭烏冬	\$200
特上 U.S 牛肉素麵/そば U.S. prime beef "soumen" noodle or soba in soup 美國特級牛肉龍鬚麵或蕎麥麵	\$260/\$260
天婦羅素麵/そば Tempura "soumen" noodle or soba in soup 天婦羅龍鬚麵或蕎麥麵	\$180/\$260
黒豚かつ丼 "Kuro" pork cutlet with egg and onion on rice 黒豚豬扒蛋飯	\$180
牛肉焼飯 Fried rice with beef 牛肉炒飯	\$90
海の幸焼飯 Fried rice with seafood 海鮮炒飯	\$90

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/りよくちゃ) Ice cream (sesame/green tea) 雪糕 (芝麻/綠茶)	\$35