



本店おすすめ  
CHEF'S RECOMMENDATION  
廚師精選

日本トマトサラダ \$180  
Japanese tomato salad  
日本蕃茄沙律

特上造り盛合せ (2-3 人前) \$1080  
Deluxe assorted sashimi  
特級刺身拼盤 (2-3 人前)

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

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)

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) 鰻井 \$560  
(Deluxe) Grilled Japanese eel on rice  
(特上) 日本鰻魚飯

季節の焼魚 Market price 時價  
Grilled seasonal fish  
時令焼魚



本店おすすめ  
SAKE PROMOTION  
清酒推介

Gasanyu daiginjyo kisaragi 雅山流 大吟釀 如月	300ml	\$200
Dewazakura daiginjo 出羽櫻大吟釀	300ml	\$250
Dassai junmaidaiginjo migaki 45% 獺祭 四割五分純米大吟釀	300ml	\$250
Rihaku ryonitaichaku jumaiginjyo 李白兩人對酌(精米 48%)純米吟釀	300ml	\$360
Urakasumi jumaiginji zen 浦霞禪純米吟釀	720ml	\$580
Suishin junmaidaiginjo fukurotori shizukusake 醉心 純米大吟釀袋取り雫酒	720ml	\$1000
Kamoshibito kuheiji junmai daiginjo yamadanishiki 40 kanochi 醸し人九平次 彼の地 純米大吟釀	720ml	\$1250
Kikuhime daiginjo 菊姫 大吟釀	720ml	\$1700
Kokuryu kuzuryu ippin 黒龍 九龍頭 逸品	1800ml	\$1450



## 酒肴

### TRADITIONAL DELICACIES APPETIZER

#### 精選小食

七味えいひれ Roasted fish fins in spicy 魚翅七味燒	\$90
たたみ鰯 Deep-fried dried baby sardine 炸沙甸魚乾	\$115
イカゲソの塩焼き Grilled squid tentacle 鹽燒魷魚鬚	\$120
河豚味淋干し Grilled dried puff fish 燒魚乾	\$130
なんこつ揚 Deep-fried chicken soft bone 炸雞軟骨	\$100
若鳥竜田揚げ Deep-fried chicken in Japanese style 日式炸雞	\$100
揚出し豆腐 Deep-fried bean curd 日式炸豆腐	\$60
ソフトシェルークラブ Deep-fried soft-shell crab 炸軟殼蟹	\$120
出し巻玉子 Japanese style pan-fried egg rolls 厚燒蛋卷	\$90
辛子明太子 Spicy codfish roes 辣味魚籽	\$120



---

会席料理  
KAISEKI  
懷石料理

故里会席  
Furusato Kaiseki  
故里懷石料理

\$1,450

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



鉄板焼コース  
TEPPANYAKI SET  
鐵板燒套餐

新故里伊勢海老コース \$880  
"New Furusato" lobster teppanyaki set  
新故里龍蝦鐵板套餐

前菜, サラダ, 鮑, 鮭魚, 伊勢海老,  
日本もやし, 黒トリュフソース焼飯, 伊勢海老味噌椀, 香の物, 季節の日本果物, 甘味  
Appetizer, salad, abalone, salmon, lobster,  
sprouts, fried rice with black truffle sauce, lobster miso soup, pickles, Japanese fresh fruit and  
dessert  
特色前菜、迷你沙律、鮑魚、三文魚、龍蝦、  
日本芽菜、黑松露海膽炒飯、麵豉湯、香瓜菜、日本水果及甜品

新故里特上和牛コース \$880  
"New Furusato" Deluxe "Wagyu" beef teppanyaki set  
新故里和牛鐵板套餐

前菜, サラダ, 鮑, 鮭魚, 和牛ステーキ 又は 薄焼,  
日本もやし, 黒トリュフソース焼飯, 味噌椀, 香の物, 季節の日本果物, 甘味  
Appetizer, salad, abalone, salmon, deluxe "Wagyu" Beef sirloin steak or sliced roll,  
sprouts, fried rice with black truffle sauce, miso soup, pickles, Japanese fresh fruit and dessert  
特色前菜、迷你沙律、鮑魚、三文魚、特級和牛西冷 或 薄燒牛肉卷、  
日本芽菜、黑松露牛肉炒飯、麵豉湯、香瓜菜、日本水果及甜品



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

前菜, サラダ, 帆立貝, 銀鱈, 鮑魚, 車海老,  
日本もやし, 海鮮焼飯, 味噌椀, 香の物, 季節の日本果物, 甘味  
Appetizer, salad, scallop, cod fish, abalone, king prawn,  
sprouts, fried rice with seafood, miso soup, pickles, Japanese fresh fruit and dessert  
特色前菜、迷你沙律、帶子、銀鱈魚、鮑魚、大海蝦、  
日本芽菜、海鮮炒飯、麵豉湯、香瓜菜、日本水果及甜品

赤坂 特上米国牛 コース  
"Akasaka" U.S. prime beef set  
赤坂 特級美國牛肉套餐

\$780

前菜, サラダ, 帆立貝, 鮭魚, 鮑, 特上米国牛肉ステーキ 又は 薄焼,  
日本もやし, 牛肉焼飯, 味噌椀, 香の物, 季節の日本果物, 甘味  
Appetizer, salad, scallop, salmon, abalone, U.S. prime sirloin or sliced roll  
sprouts, fried rice with beef, miso soup, pickles, Japanese fresh fruit and dessert  
特色前菜、迷你沙律、帶子、三文魚、鮑魚、特級美國西冷或薄燒牛肉卷、  
日本芽菜、牛肉炒飯、麵豉湯、香瓜菜、日本水果及甜品

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

\$680

前菜, サラダ, 鮑魚, 鮭, 帆立貝, 若鶏,  
日本もやし, 豚焼飯, 味噌椀, 香の物, 季節の日本果物, 甘味  
Appetizer, salad, abalone, salmon, scallop, chicken cutlet,  
sprouts, fried rice with pork, miso soup, pickles, Japanese fresh fruit and dessert  
特色前菜、迷你沙律、鮑魚、三文魚、帶子、雞扒、  
日本芽菜、豚肉炒飯、麵豉湯、香瓜菜、日本水果及甜品



## サラダ

### SALAD

#### 沙律

かに子と果物サラダ Crab roe with fruits salad 蟹籽鮮果沙律	\$90
焼和牛のサラダ付柚子ソースとカボチャサラダ Grilled Wagyu beef with “Yuzu” dressing and pumpkins salad 燒和牛配柚子汁南瓜沙律	\$180
日本トマトサラダ Japanese tomato salad 日本蕃茄沙律	\$180

## 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	\$1080
特上握り盛合せ Deluxe assorted “Nigiri” sushi 特級壽司拼盤	\$550
鮪づくし Assorted tuna sushi 特選雜綿金鎗魚壽司拼盤	\$450
故里ちらし Furusato assorted sliced raw fish on sushi rice 故里雜錦魚生飯	\$680



お造り  
SASHIMI  
刺身

大とろ "O-Toro" Prime fatty tuna (大) 金鎗魚腩	\$920	日本活鮑 Fresh Japanese abalone 日本鮮鮑	\$1,680
天然本鮪中とろ "Chu-Toro" Fatty tuna (中) 金鎗魚腩	\$720	雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽	\$600
本鮪の炙り中とろ Seared (Chu) fatty tuna 焼 (中) 金鎗魚腩	\$720	牡丹海老 "Botan" shrimp 牡丹蝦	\$360
本鮪赤身 "Maguro" Red tuna 金鎗魚背	\$340	甘海老 Sweet shrimp 甜蝦	\$240
はまち Yellow Tail 油甘魚	\$240	帆立貝 Scallop 帶子	\$195
赤貝 Ark shell 司腌	\$240	縞鰺 Yellow jack 深海池魚	\$360
季節の白身魚薄造り Seasonal white fish in slices 時令白身魚薄切	\$380	季節のお造り Seasonal sashimi 當日推介時令刺身	時價





お好み寿司 / 寿司炙り (1 コ )  
SUSHI/SEARED SUSHI (PER PIECE)  
壽司/輕燒壽司(每件)

	Seared 輕燒	
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
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

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



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

特上米国牛肉ステーキの照焼 U. S. prime sirloin in teriyaki sauce 美國特級西冷照焼	\$420
博多 華味鳥の照焼 "Hakata Hanamidori" Chicken cutlet in teriyaki sauce 博多 華味雞扒照焼	\$200
銀鱈西京焼き Cod fish marinated with miso paste 銀鱈魚麵豉燒	\$198
和牛タン鹽板焼 Grilled Wagyu beef tongue on salt rock 和牛牛舌鹽板燒	\$280
日本産鰻蒲焼 Japanese eel with sweet wine sauce 日本鰻魚蒲燒	\$560

## 揚物

### DEEP-FRIED

## 炸類

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
牡蠣揚げ Deep-fried oysters 吉列廣島蠔	\$280



天婦羅  
TEMPURA  
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

お好み天婦羅〔1〕  
PER PIECE  
每件

日本キス Japanese "Kisu" fish 日本沙鯧魚	\$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



お肉  
MEAT  
鐵板燒  
肉類

特上和牛サーロイン (A5) 8 oz. “Wagyu” beef (A5) 8 oz. 特級和牛(A5) 8 oz.	\$960
特上和牛サーロイン(A4) 8 oz. “Wagyu” beef (A4) 8 oz. 特級和牛(A4) 8 oz.	\$880
特上 U.S サーロイン 8 oz. U.S. beef 8 oz. 特級美國牛肉 8 oz.	\$420

(薄燒/ 薄燒牛肉卷/ Sliced rolls 又は or 或 ステーキ/西冷厚燒/ Sirloin steak)

日本 A5 宮崎ヒレと野菜鉄板 Japanese “Miyasaki” tenderloin A5 and seasonal vegetable in teppanyaki 日本 A5 宮崎牛柳鐵板燒伴日本時令野菜	\$680
黒豚薄燒 Black pork sliced rolls 黒豚肉蒜片卷	\$300
博多 華味鳥 “Hakata Hanamidori” Chicken cutlet 博多 華味鳥雞扒	\$200
フォアグラ Foie gras 鵝肝	\$150



海の幸  
SEAFOOD  
海鮮

車海老 King prawn 大海蝦			\$145
帆立貝 Scallop 帶子			\$110
銀鱈 Cod fish 銀鱈魚			\$150
鮭 Salmon 三文魚			\$70
貝盛合せ (帆立貝, 鮑, 牡蠣) Assorted shellfish ( scallop, abalone, oyster) 貝類拼盤 (帶子、日本蠔、鮑魚)			\$420

野菜  
VEGETABLES  
野菜

野菜炒め Assorted vegetables 炒雜菜	\$60	日本もやし Sprouts 日本銀芽	\$60
------------------------------------	------	--------------------------	------



## 鍋物

### JAPANESE STYLE HOTPOT

#### 生鍋

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
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
お肉追加 特上和牛 Additional order of "Wagyu" beef 另加特級和牛	\$850
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	\$320
お肉追加 黒豚肉 Additional order of black pork 另加黒豚肉	\$280



## 麵

### NOODLES

#### 麵類

牛肉うどん/そば Beef udon noodle or soba in soup 牛肉烏冬或蕎麥麵	\$160/\$260
稲庭うどん 温 又は 冷 "Inaniwa" udon noodle (hot or cold) 稲庭烏冬(熱或冷)	\$100/\$130
天婦羅うどん/そば Tempura udon noodle or soba in soup 天婦羅烏冬或蕎麥麵	\$160/\$260
野菜うどん/そば Vegetables udon noodle or soba in soup 野菜烏冬或蕎麥麵	\$130/\$260
素麵 温 又は 冷 Japanese "soumen" noodle (hot or cold) 白龍鬚麵(熱或冷)	\$130/\$200

## 焼飯

### FRIED RICE

#### 炒飯

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	\$85
ガーリック焼飯 Fried rice with garlic 香蒜炒飯	\$40





## 食事

### RICE

#### 飯

(特上)鰻井 \$560  
(Deluxe) Grilled Japanese eel on rice  
(特上)日本鰻魚飯

他人井 \$260  
Sautéed beef with egg on rice  
日本和牛蛋飯

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

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

## デザート

### DESSERTS

#### 甜品

シャーベット \$100  
Sherbet  
雪葩

アイスクリーム \$35  
Ice cream  
雪糕

白玉ぜんざい \$65  
Sweet red bean soup with rice pudding  
日式燒年糕紅豆湯