



新故里会席料理
NEW FURUSATO KAISEKI
新故里懷石料理

前菜
Appetizer
特色前菜

キンメダイ、縞鰯、牡丹海老
Kinmeitai sashimi, yellow jack sashimi, "Botan" shrimp sashimi
金目鯛刺身、深海池魚刺身、牡丹蝦刺身

大とろ寿司、中とろ寿司、平目寿司
"O-Toro" fatty tuna sushi, "Chu-Toro" fatty tuna sushi, flounder sushi
(大)金槍魚腩壽司、(中)金槍魚腩壽司、平目壽司

はまぐりとたけのこスープ
Japanese clam and bamboo shoot clear soup
日本文蜆及竹筍清湯

塩焼き稚赤陸
Grilled Akamutsu with salt
鹽燒赤鯪魚

A5 和牛ヒレ、リブローズ薄焼き
A5 "Wagyu" tenderloin, U.S. slices roll
A5 和牛牛柳、美國肉眼薄燒

深海サバの甘醬油煮とこ飯
Stewed flounder in sweet soy sauce with steamed rice
甜醬油煮深海鮫鰈魚伴白米飯

日本メロン
Japanese melon
日本蜜瓜

\$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



新故里季節限定セット (2 人前)
NEW FURUSATO SEASONAL MENU FOR 2 PERSONS
新故里二人套餐

前菜

Appetizer

特色前菜

トロ、はまち、縹鰯、平目、赤貝、雲丹
Fatty tuna, yellow tail, yellow jack, flounder, ark shell, sea urchin
金槍魚腩、油甘魚、深海池魚、平目、司腌、海膽

帆立貝スープと塩焼きさば

Japanese scallop clear soup and grilled mackerel with salt
帆立貝清湯伴鹽燒天然關鯖花魚

鮑鉄板焼

Abalone teppanyaki

鮑魚鐵板燒

燻煙金目鯛 四萬十川ののり

Smoked Kinmedai with seaweed sauce
煙燻金目鯛伴四萬十川生海苔汁

鹽焼き宮崎和牛

Grilled Miyazaki A5 Wagyu sirloin with salt
鹽燒宮崎 A5 和牛西冷

御飯, 味噌椀, 香の物

Rice, miso soup, pickles

白飯、麵豉湯、香瓜菜

山梨もも、ももシャーベット

Yamanashi peach with peach sherbet

山梨水蜜桃伴蜜桃雪葩

\$1,880/ 2 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

\$580/ 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

\$880/ 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

\$880/ 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 \$1080
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 \$250
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 \$560
(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/Nagasaki 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
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/壽司拼盤

特上造り盛合せ \$1080
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

特上握り盛合せ \$600
Deluxe assorted "Nigiri" sushi
特級壽司拼盤

お造り
SASHIMI
刺身

大とろ	\$160/切	雲丹	\$700
"O-Toro" prime fatty tuna		Hokkaido sea urchin	
(大)金槍魚腩		北海道海膽	

天然本鮪中とろ	\$130/切	帆立貝	\$70/件
"Chu-Toro" fatty tuna		Scallop	
(中)金槍魚腩		帶子	

本鮪赤身	\$80/切	縞鰯	\$70/切
"Maguro" red tuna		Yellow jack	
金槍魚背		深海池魚	

はまち	\$60/切	牡丹海老	\$120/切
Yellow tail		"Botan" shrimp	
油甘魚		牡丹蝦	

季節の白身魚薄造り	\$380	赤貝	\$110/隻
Seasonal white fish in slices		Ark shell	
時令白身魚薄切		司腌	



お好み寿司(1コ)
SUSHI (PER PIECE)
寿司(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 鉄板焼お肉	\$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



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 \$480

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 \$250
Assorted tempura
雜錦天婦羅

お好み天婦羅
PER PIECE
每件

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

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

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

日本キス	\$65	さつま芋	\$20
Japanese "Kisu" fish		Sweet potato	
日本沙鯷魚		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/稲庭うどん \$160

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/稲庭うどん \$160

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 \$180/\$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 \$180
Japanese melon
日本静岡蜜瓜

ぜんざい \$75
Sweet red bean soup
日式紅豆湯

シャーベット (ココナツ/ゆず/もも) \$60
Sherbet (coconut/grapefruit/peach)
雪葩(椰子/柚子/蜜桃)

アイスクリーム (ごま/りょくちゃ) \$35
Ice cream (sesame/green tea)
雪糕(芝麻/綠茶)