



新故里会席料理
NEW FURUSATO KAISEKI
新故里懷石料理

鰻蒲焼 ぎんなん 北海道とうもろこし
Grilled Eel with Sweet white Sauce & Japanese Gingko & Hokkaido Sweet Corn
鰻魚蒲燒、鹽燒銀杏、北海道粟米

造り四切
Seasonal Sashimi
刺身四款

シャコ出汁
Japanese Mantis Shrimp clear soup
日本瀬尿蝦清湯

鹽焼キンキ
Grilled Hokkaido Kinki
鹽燒北海道喜之次

ニガウリ天ぷら
Okinawa Bitter Melon Tempura
沖繩苦瓜天婦羅

かぼちゃ土佐に
Japanese Style Simmered Kyoto Pumpkin
京都南瓜土佐煮

燻製宮崎和牛巻き
Smoked Miyasaki Beef in Thin Slice Roll
煙熏宮崎和牛薄燒

黒トリュフかに茶碗蒸し
Truffle Sauce and Crab Meat in Steamed Egg
黑松露蟹肉茶碗蒸

鮑と素面
Abalone with Japanese Somen
鮑魚素麵

水物 & 甘味
Fruits & Dessert
日本生果和甜品

\$1,080/ 1人前(*晚市供應*)

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



季節おすすめ
SEASONAL RECOMMENDATION
季節推介

日本ぎんなん塩焼 Grilled Japanese Ginkgo Nuts 鹽焼日本銀杏	\$180
イチジクサラダ Kyoto fig's salad 京都無花果胡麻沙律	\$150
京都イチジク天ぷら Kyoto fig's tempura 京都無花果天婦羅	\$250
日本の松茸の海老天ぷら Japanese "Matsutake" mushroom with Prawn Tempura 日本松茸海老天婦羅	\$200
日本の松茸の魚のスープ Japanese "Matsutake" mushroom and Abalone soup 日本松茸鮑魚清湯	\$280
はまぐりの酒蒸し Boiled Japanese clams with sake 清酒煮日本文蜆	\$320



おすすめ

CHEF RECOMMENDATION

廚師推介

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 焼和牛配柚子汁南瓜沙律	\$180
特上造り盛合せ Deluxe assorted sashimi 特級刺身拼盤	\$1080
銀鱈西京焼き Cod fish marinated with miso paste 銀鱈魚麵豉燒	\$198
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
天婦羅盛合せ Assorted tempura 雜錦天婦羅	\$250
(特上)鰻井 (Deluxe) Grilled Japanese eel on rice (特上)日本鰻魚飯	\$560



本店おすすめ
SAKE PROMOTION
清酒推介

Gasantryu 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% 瀬祭 四割五分純米大吟醸	300ml	\$250
Rihaku ryonitaichaku jumaiginjyo 李白兩人對酌(精米 48%)純米吟醸	300ml	\$360
Shyho Kaetsu(Aka no Gin) Yamadanishiki Daiginjyo 酒峰加越(赤ノ吟)山田錦大吟醸	720ml	\$1200
Kamoshibito kuheiji junmai daiginjo yamadanishiki 40 kanochi 醸し人九平次 彼の地 純米大吟醸	720ml	\$1250
Kikuhime daiginjo 菊姫 大吟醸	720ml	\$1700
Nabeshima 35% Junmaidaiginjo Yamadanishiki 鍋島 純米大吟醸 35%	720ml	\$2200
Kokuryu kuzuryu ippin 黒龍 九龍頭 逸品	1800ml	\$1450

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



酒肴

TRADITIONAL DELICACIES APPETIZER

精選小食

河豚味淋干し Grilled dried puff fish 焼魚乾	\$130
たたみ鱈 Deep-fried dried baby sardine 炸沙甸魚乾	\$120
ソフトシェルクラブ Deep-fried soft-shell crab 炸軟殼蟹	\$120
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
出し巻玉子 Japanese style pan-fried egg rolls 厚焼蛋卷	\$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



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, 鮑魚, 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



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 \$1080
Deluxe assorted sashimi
特級刺身拼盤

特上握り盛合せ \$550
Deluxe assorted “Nigiri” sushi
特級壽司拼盤

故里ちらし \$680
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	\$160/切	雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽	\$600
天然本鮪中とろ "Chu-Toro" Fatty tuna (中)金鎗魚腩	\$130/切	牡丹海老 "Botan" shrimp 牡丹蝦	\$100/件
本鮪赤身 "Maguro" Red tuna 金鎗魚背	\$80/切	甘海老 Sweet shrimp 甜蝦	\$300
はまち Yellow Tail 油甘魚	\$60/切	帆立貝 Scallop 帶子	\$70/件
赤貝 Ark shell 司腌	\$110/切	縞鰯 Yellow jack 深海池魚	\$70/切
季節の白身魚薄造り Seasonal white fish in slices 時令白身魚薄切	\$380	日本活鮑 Fresh Japanese abalone 日本鮑魚	時價



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

	<u>Seared 輕燒</u>	
大とろ "O-Toro" Prime fatty tuna (大)金鎗魚腩		\$180
中とろ "Chu-Toro" Fatty tuna (中)金鎗魚腩	\$120	\$120
本鮪赤身 "Maguro" Red tuna 金鎗魚背		\$75
雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽		\$160
牡丹海老 "Botan" Shrimp 牡丹蝦	\$110	\$110
鮑磯煮 Simmered abalone in mild soy sauce 磯煮鮑魚		\$100
鰻 Eel 鰻		\$100
帆立貝 Scallop 帶子	\$60	\$60
はまち Yellow Tail 油甘魚		\$55
いくら Salmon roes 三文魚籽		\$55
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
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
とろ鉄火 Fatty Tuna 金鰯魚背	\$160	\$200
ソフトシェルクラブ Deep-fried soft shell crab 炸軟殼蟹	\$90	\$140
故里太卷 Furusato style special roll 故里特製太卷		\$130
海老天婦羅 Prawn tempura 蝦天婦羅	\$80	\$120
カルフォルニアー California roll 加州卷	\$65	\$100

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

日本産鰻蒲焼 Japanese eel with sweet wine sauce 日本鰻魚蒲焼	\$560
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
和牛タン鹽板焼 Grilled Wagyu beef tongue on salt rock 和牛牛舌鹽板焼	\$280
銀鱈西京焼き Cod fish marinated with miso paste 銀鱈魚麵豉焼	\$198

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 \$250
Assorted tempura
雜錦天婦羅

お好み天婦羅
PER PIECE
每件

鮑 Abalone 鮑魚	\$180	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



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
日本 A5 宮崎ヒレ 6 oz. Japanese “Miyasaki” tenderloin A5 日本 A5 宮崎牛柳 6 oz.	\$700
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
特上 U.S ヒレ 6 oz. U.S. Angus tenderloin 6 oz. 美國安格斯牛柳 6 oz.	\$360
黒豚薄焼 Black pork sliced rolls 黒豚肉蒜片卷	\$300

(薄焼/ 薄焼牛肉卷/ Sliced rolls 又は or 或 ステーキ/西冷厚焼/ Sirloin steak)



海の幸
SEAFOOD
海鮮

車海老 \$145
King prawn
大海蝦

銀鱈 \$150
Cod fish
銀鱈魚

帆立貝 \$90
Scallop
帶子

鮭 \$70
Salmon
三文魚

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



鍋物

JAPANESE STYLE HOTPOT

生鍋

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

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

お肉追加 特上和牛 \$850

Additional order of "Wagyu" beef

另加特級和牛

お肉追加 特撰 U.S 牛肉 \$320

Additional order of U.S Prime beef

另加精選美國牛肉

お肉追加 黒豚肉 \$280

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



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

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

稲庭うどん 温 又は 冷 \$100/\$130

"Inaniwa" udon noodle (hot or cold)

稲庭烏冬(熱或冷)

吸物

SOUP

湯

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

吸物 \$130

Seasonal soup

時令清湯

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
RICE
飯

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

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

親子丼 \$135
Stewed chicken with egg on rice
日本雞肉蛋飯

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

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

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

ふるさと甘味（1人前） \$150
New Furusato Dessert Assorted (For 1 person)
新故里特色甜品拼盤（静岡蜜瓜、特色布甸、日本雪糕）（1人份）

ぜんざい \$65
Sweet red bean soup
日式紅豆湯

シャーベット \$60
Sherbet
雪葩

アイスクリーム \$35
Ice cream
雪糕