



新故里会席料理  
NEW FURUSATO KAISEKI  
新故里懷石料理

螢いか大根茶碗蒸し かきチーズ焼き  
Steamed egg custard with watasenia Baked oyster with cheese  
螢光魷魚大根茶碗蒸 芝士焗小真蠔

大とろ 縞鰯 ひらめ 帆立貝 赤貝  
Fatty tuna Yellow jack Flounder Scallop Ark shell  
金槍魚腩 深海池魚 平目 帶子 司腌

はまぐり スープ  
Japanese clam clear soup  
日本文蛤清湯

九州真鯛天ぷら  
Kyushu snapper Tempura  
九州真鯛天婦羅

いせえび クシン クリーム  
Lobster with dill and cream sauce  
龍蝦伴蒔蘿奶油汁

和牛長野あすばら  
“wagyu” rib eye with Nagano asparagus white and green  
A5 和牛肉眼伴長野白露荀青露荀

フレンチ ちきんスープ ごもく釜飯  
French - style chicken soup and vegetable rice  
法式雞湯五目釜飯

メロン あずき大福餅  
Honeydew melon and homemade red bean pie  
日本蜜瓜 紅豆大福餅

\$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



新故里伊勢海老コース

"New Furusato" lobster teppanyaki set

新故里龍蝦鐵板套餐

サラダ

Seasonal salad

季節迷你沙律

Grace Wine Koshu - Yamanashi Prefecture 2021

前菜

Appetizer

特色前菜

黒豚帆立貝巻し

Pork rib and scallop roll with homemade truffle sauce

黒豚帶子卷伴自家製黒松露醬

萩之鶴 '豊醸猫' 純米大吟醸 - 宮城縣

黒鱈

Black cod fish with spinach cream sauce

黒鱈魚伴菠菜忌廉汁

伊勢海老

Lobster with Champagne cream sauce

龍蝦伴香檳忌廉汁

豊能梅 'Refresh' 生 純米吟醸 - 高知縣

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

\$880/ 1人前

另加\$280 配餐酒 (每杯 100 毫升)

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



新故里特上 A5 和牛コース

"New Furusato" Deluxe A5 "Wagyu" beef teppanyaki set  
新故里 A5 和牛鐵板套餐

サラダ

Seasonal salad

季節迷你沙律

Grace Wine, Koshu - Yamanashi Prefecture 2021

前菜

Appetizer

特色前菜

鮑

Abalone with seaweed sauce

鮑魚伴海苔汁

豐能梅 'Refresh' 生 純米吟釀 - 高知縣

鮭魚

Salmon with egg yolk cream sauce

三文魚伴蛋黃忌廉汁

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 或 薄燒 A5 牛肉卷

Casanova di Neri, Rosso di Montalcino - Tuscany, Italy 2019

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

黑松露牛肉炒飯、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

另加\$280 配餐酒 (每杯 100 毫升)

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

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 銀鱈魚麵豉焼	\$200
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 雑錦天婦羅	\$250
(特上)鰻井 (Deluxe) Grilled Japanese eel on rice (特上)日本鰻魚飯	\$560

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

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

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	日本活鮑 Fresh Japanese abalone 日本鮑魚	時價
赤貝 Ark shell 司腌	\$110/切	季節の白身魚薄造り Seasonal white fish in slices 時令白身魚薄切	\$380



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	\$180	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	縞鰯 Yellow jack 深海池魚	\$70
鰻 Eel 鰻	\$100	はまち Yellow Tail 油甘魚	\$60

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

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) 8 oz. \$960  
“Wagyu” beef (A5) 8 oz.  
特級和牛(A5) 8 oz.  
(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 8 oz. \$420  
U.S. beef Sliced rolls 8 oz.  
特級美國牛肉蒜片卷 8 oz.

特上U.Sヒレ 6 oz. \$360  
U.S. Angus tenderloin 6 oz.  
美國安格斯牛柳 6 oz.

黒豚薄焼 \$300  
Black pork sliced rolls  
黒豚肉蒜片卷





鉄板焼海の幸  
TEPPANYAKI SEAFOOD  
鐵板燒海鮮

鮑 時價

Abalone

鮑魚

銀鱈

\$150

Cod fish

銀鱈魚

車海老

\$145

King prawn

大海蝦

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

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	時價	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/そば \$160/\$260

U.S. Prime Beef udon noodle or soba in soup

美國特級牛肉烏冬或蕎麥麵

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

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

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

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	\$65
シャーベット Sherbet 雪葩	\$60
アイスクリーム Ice cream 雪糕	\$35