



新故里会席料理
NEW FURUSATO KAISEKI
新故里懷石料理

とまとサラダ キヤビアかき
Fruit tomato salad with Yuzu Jelly Oyster with caviar
高糖番茄沙律伴柚子啫喱 小真蠔配魚子醬

しまあじ あかがい あわび
Yellow jack Ark shell Abalone
深海池魚 赤貝 鮑魚

トロすし うにすし
Toro sushi Uni sushi
金槍魚腩壽司 海膽壽司

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

きんめだい うろこ焼き
Grilled "kinmetai"
金目鯛立鱗焼

ほたてがい 天ぷら
Scallop Tempura
帆立貝天婦羅

いせえび 鐵板焼き
Lobster with champagne sauce
龍蝦伴香檳汁

和牛すき焼き
"wagyu" sukiyaki
和牛壽喜燒

あなご ゆり釜飯
Steamed eel with Lily rice
穴子百合釜飯

甘味
Honeydew melon Strawberry and homemade chocolate
日本蜜瓜 草莓 自家製朱古力

\$2,980/ 2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



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

日本もやし

Sprouts

日本芽菜

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

日本もやし

Sprouts

日本芽菜

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 銀鱈魚麵豉燒	\$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 雜錦天婦羅	\$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



お造り
SASHIMI
刺身

大とろ "O-Toro" Prime fatty tuna (大)金鎗魚腩	\$160/切	利尻雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道利尻海膽	\$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)
寿司(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.

特上U.Sサーロイン 8 oz. \$420
U.S. beef 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

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



鉄板焼海の幸
TEPPANYAKI SEAFOOD
鐵板燒海鮮

	時價
鮑 Abalone 鮑魚	
銀鱈 Cod fish 銀鱈魚	\$150
車海老 King prawn 大海蝦	\$145
帆立貝 Scallop 帶子	\$90
鮭 Salmon 三文魚	\$70

野菜
VEGETABLES
野菜

ほうれん草と干し桜えび鉄板き Japanese spinach with dried "Sakura" shrimp in tappenyaki 日本菠菜配櫻花蝦乾牛油鐵板燒	\$100	日本もやし Sprouts 日本銀芽	\$60
--	-------	--------------------------	------

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 日本沙鯷魚	\$65	さつま芋 Sweet potato 甜蕃薯	\$20
---------------------------------------	------	-----------------------------	------



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

黒豚猪扒蛋飯

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 \$180
Japanese Melon
日本静岡蜜瓜

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