



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
Urakasumi jumaiginji zen 浦霞禪純米吟醸	720ml	\$580
Suishin junmaidaiginjo fukurotori shizukusake 酔心 純米大吟醸袋取り雫酒	720ml	\$1000
Kamoshibito kuheiji junmai daiginjo yamadanishiki 40 kanochi 醸し人九平次 彼の地 純米大吟醸	720ml	\$1250
Kikuhime daiginjo 菊姫 大吟醸	720ml	\$1700
Kokuryu kuzuryu ippin 黒龍 九龍頭 逸品	1800ml	\$1450



本店おすすめ
CHEF'S RECOMMENDATION
廚師推介

絹ごし豆腐とじゅんさいの雲丹湯(冷) "Kyoto" bean curd with water shield and Uni soup (Cold) 京都絹豆腐伴秋田順菜海膽凍湯	\$120
岩ガキ Japanese "Iwa" oyster 日本岩蠔刺身	\$200
日本米なすとバター焼 Grilled Japanese eggplant with butter sauce 日本米茄子牛油燒	\$80
三つ葉と小柱の天ぷら Hokkaido scallop tempura 北海道小貝柱天婦羅	\$150
ほうれん草と干し桜えび鉄板焼き Japanese spinach with dried "Sakura" shrimp in teppanyaki 日本菠菜配櫻花蝦乾牛油鐵板燒	\$100
真子カレイ唐揚げ Deep-fried flounder fish 炸右口魚(鰈魚)	\$360
切干大根と干し桜えびの混ぜ釜飯 Steamed rice (pork soup flavor) with dried "Sakura" shrimp and turnip 日本蘿蔔配櫻花乾豬骨濃湯釜飯	\$150



お昼のお薦め
SPECIAL SET LUNCH
午市套餐

故里御膳

\$490

Furusato seasonal special set

故里御膳

サラダ, 小鉢(二品), お造り(五種),

天ぷら(車海老, 魚, 時令野菜), 焼物(魚介類又は肉類),

御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), seasonal sashimi (5 kinds),

tempura (Prawn, Fish, Vegetables), grilled dish (seafood or meat),

rice, pickles and miso soup, dessert

沙律、前菜(两款)、時令魚生(五款)、

天婦羅(蝦、魚、時令野菜)、焼物(魚類或肉類)、

白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品

松花堂弁当

\$398

Shokado bento

松花堂便堂

サラダ, 小鉢(二品), お造り(三種),

天ぷら(車海老, 時令野菜), 黒豚薄焼, 焼物

御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), seasonal sashimi (3 kinds),

tempura (prawn, Fish, Vegetables), black pork sliced rolls, grilled dish,

rice, pickles, miso soup and dessert

沙律、前菜(两款)、時令魚生(三款)、

天婦羅(蝦、時令野菜)、黒豚肉蒜片卷、焼物

白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品



お昼のお薦め
SPECIAL SET LUNCH
午市套餐

お造り御膳 \$490

Sashimi set

魚生御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 造り盛合せ(7種),
御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, assorted sashimi (7 kinds),
rice, pickles, miso soup and dessert

沙律、前菜(兩款)、日式蒸蛋、魚生拼盤(7款)、
白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品

すし御膳 \$490

"Nigiri" sushi set

壽司御膳

サラダ, 小鉢二品, 茶碗蒸し, 壽司盛合せ(8貫),
香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, assorted "Nigiri" sushi (8 pcs),
pickles, miso soup and dessert

沙律、前菜兩款、日式蒸蛋、壽司拼盤(8件)、
香瓜菜、麵豉湯及甜品

ちらし弁当 \$380

Chirashi Don

雜錦魚生飯定食

サラダ, 茶碗蒸し, ちらし井
香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, steamed egg custard,
assorted sashimi over sushi rice,
pickles, miso soup and dessert

沙律, 日式蒸蛋,

雜錦魚生飯,

麵豉湯及甜品



お昼のお薦め
SPECIAL SET LUNCH
午市套餐

黒豚薄切りかさねカツ御膳 \$320
Deep-fried black pork mille-feuille set
炸千層黒豚豬扒御膳

サラダ, 小鉢二品, 茶碗蒸し, 黒豚薄切りかさねカツ,
御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, deep-fried black pork mille-feuille,
rice, pickles, miso soup and dessert

沙律、前菜兩款、日式蒸蛋、炸千層黒豚豬扒、
白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品



鐵板燒昼定食

New Furusato teppanyaki set lunch

鐵板燒套餐

サラダ, ほたて貝鐵板燒, 車海老鐵板燒,
Salad, scallop teppanyaki, king prawn teppanyaki,
沙律、帶子鐵板燒、大海蝦鐵板燒、

メインデイツシユ五種の中から御選び下さい:

with one choice of main course:

選擇任何一款主菜:

リブローズ薄焼き(120g)/ サーロインステーキ(120g) \$450

Slices roll (120g) or Sirloin steak (120g)

肉眼薄燒(120g) 或 西冷厚燒(120g)

鮭(100g) \$380

Salmon (100g)

三文魚(100g)

銀たら(100g) \$400

Cod fish (100g)

銀鱈魚(100g)

鹿兒島豚肉薄焼き(120g) \$450

Sliced Japanese pork rolls (120g)

鹿兒島茶美豚薄燒(120g)

博多とり(250g) \$450

Japanese chicken cutlet (250g)

博多華味雞扒(250g)

旬の野菜, ガーリックライス, 香の物, 味噌椀, 甘物

Seasonal vegetables, fried rice with garlic, pickles, miso soup and dessert

炒雜菜、香蒜炒飯、香瓜菜、麵鼓湯及甜品



デザート
DESSERTS
甜品

アイスクリーム \$35

Ice cream

雪糕

シャーベット \$100

Sherbet

雪葩

白玉ぜんざい \$65

Sweet red bean soup with rice pudding

日式燒年糕紅豆湯

季節の日本果物

Market price 時價

Japanese fresh fruit

時令日本鮮果