



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

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(两款)、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、前菜两款、日式蒸蛋、壽司拼盤(8件)、香瓜菜、麵豉湯及甜品



お昼のお薦め
SPECIAL SET LUNCH
午市套餐

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

ちらし弁当 \$380
Chirashi Don
雜錦魚生飯定食

サラダ, 茶碗蒸し, ちらし丼, 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

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、前菜两款、日式蒸蛋、炸千層黒豚豬扒、白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品



お昼のお薦め
SPECIAL SET LUNCH
午市套餐

特上米國ヒレ井定食 \$320

U.S. prime tenderloin on rice set
美國特級牛柳飯定食

サラダ, 茶碗蒸し, ヒレ, ガーリック焼飯, 香の物, 味噌椀, 甘味
Salad, steamed egg custard, tenderloin, fried rice with garlic,
pickles, miso soup and dessert

沙律、日式蒸蛋、美國特級牛柳、香蒜炒飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品

海鮮天ぷら井定食 \$300

Assorted seafood tempura on rice set
海鮮天婦羅飯定食

サラダ, 茶碗蒸し, 天ぷら井 (車海老, 穴子, 帆立貝, さつま芋, 南瓜, 日本ナス,
青唐, まいたけ), 香の物, 味噌椀, 甘味
Salad, steamed egg custard, prawn, sea eel, scallop, taro, pumpkin, eggplant, bell pepper,
“maitake” mushroom, pickles, miso soup and dessert

沙律、日式蒸蛋、天婦羅飯 (虎蝦、海鰻、帆立貝、日本蕃薯、南瓜、博多茄子、青椒仔、舞茸菇)、
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、

メインド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)

鹿兒島豚肉薄焼き (120g) \$450

Sliced Japanese pork rolls (120g)

鹿兒島茶美豚薄燒(120g)

銀たら (100g) \$400

Cod fish (100g)

銀鱈魚 (100g)

鮭(100g) \$380

Salmon (100g)

三文魚(100g)

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

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



本店おすすめ
SAKE PROMOTION
清酒推介

Gasanryu 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% 獺祭 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
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

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

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