



本店おすすめ
SAKE PROMOTION
清酒推介

Dassai junmaidaiginjo migaki 45% 300ml \$250
瀬祭 四割五分純米大吟醸

Fukugao echigao ikarashigawa tokubetsu honjouzou 300ml \$150
福顔越後五十嵐川特別本醸造

Fukugao sake stored in whisky barrel 300ml \$300
福顔威士忌桶釀造清酒

Fukugao sake stored in bourbon barrel 300ml \$300
福顔波本威士忌桶釀造清酒

Rihaku ryonitaichaku jumaiginjyo 300ml \$360
李白兩人對酌(精米 48%)純米吟醸



本店おすすめ
SAKE PROMOTION
清酒推介

Kokuryu kuzuryu ippin 黒龍 九龍頭 逸品	720ml \$580 1800ml \$1,450
Kokuryu jungin jummai ginjo 黒龍 純吟	720ml \$680
Kokuryu kuzuryu daiginjo 黒龍 九龍頭 大吟醸	720ml \$1,200



本店おすすめ
CHEF'S RECOMMENDATION
廚師推介

ズワイのしゃぶしゃぶ “Tsuwai” crab and vegetables in hot pot 松葉蟹清湯火鍋	\$260
さより刺身 Japanese halfbeak fish sashimi 針魚刺身	\$280
銀鱈とながいもの味噌鍋 Cod fish with “Nagaimo” yam in miso hot pot 銀鱈魚淮山麵豉鍋	\$220
冬タケノコ天婦羅 Winter bamboo shoots tempura 冬筍天婦羅	\$130
博多お雑煮 “Hakata” rice cake soup 博多年糕湯	\$60
鴨せいろ Sliced duck meat with soba in soup 法國鴨胸野菜手打蕎麥麵	\$320
シラヌヒ (不知火) Dekopon 日本凸頂柑	\$180
イチゴ-あまおう Japanese strawberry 日本士多啤梨 (甜王)	\$150



お昼のお薦め
SPECIAL SET LUNCH
午市套餐

故里御膳

\$480

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), 鐵板焼, 焼物

御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

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

Tempura (Prawn, Fish, Vegetables), teppanyaki dish, 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)、鐵板焼、焼物

白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品

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



お昼のお薦め
SPECIAL SET LUNCH
午市套餐

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

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



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
炸千層黑豚豬扒御膳

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、炸千層黑豚豬扒、
白飯、香瓜菜、麵鼓湯及甜品

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,
メインドイツシユ四種の中から御選び下さい:
リブローズ薄焼き (120g) / サーロインステーキ (120g) \$450
鮭 (100g) \$380

旬の野菜, ガーリックライス, 香の物, 味噌椀, 甘物
salad, scallop teppanyaki, king prawn teppanyaki,
with one choice of main course:
Slices roll (120g) or Sirloin steak (120g)
Salmon (100g)
seasonal vegetables, fried rice with garlic, pickles, miso soup and dessert

沙律、帶子鐵板燒、大海蝦鐵板燒、
選擇任何一款主菜:
肉眼薄燒 (120g) 或西冷厚燒 (120g)
三文魚 (100g)
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

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