



本店おすすめ  
SAKE PROMOTION  
清酒推介

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Gasanryu Daiginjyo Kisaragi<br>雅山流 大吟醸 如月              | 300ml  | \$200   |
| Dewazakura Daiginjo<br>出羽櫻大吟醸                          | 300ml  | \$250   |
| Dassai junmaidaiginjo migaki 45%<br>瀬祭 四割五分純米大吟醸       | 300ml  | \$250   |
| Hakkaisan jyumai ginjyo<br>八海山純米吟醸                     | 300ml  | \$300   |
| Ryoriki daiginjyo kome no sasayaki<br>龍力米 大吟醸          | 300ml  | \$320   |
| Rihaku ryonitaichaku jumaiginjyo<br>李白兩人對酌(精米 48%)純米吟醸 | 300ml  | \$360   |
| Kokuryu kuzuryu ippin<br>黒龍 九龍頭 逸品                     | 1800ml | \$1,450 |



---

本店おすすめ  
CHEF'S RECOMMENDATION  
廚師推介

|   |       |
|---|-------|
| 七味えいひれ<br>Grilled fish fins in spicy<br>魚翅七味焼   | \$90  |
| 鹿兒島そら豆<br>Kagoshima broad bean<br>鹿兒島蠶豆   | \$120 |
| 関アジ刺身<br>Japanese "Seki Aji" sashimi<br>日本(關)池魚刺身   | \$480 |
| 日本和牛刺身 (A5)<br>Japanese "Wagyu" beef sashimi (A5)<br>日本和牛刺身 (A5)                              | \$960 |
| 日本和牛刺身 (A4)<br>Japanese "Wagyu" beef sashimi (A4)<br>日本和牛刺身 (A4)                              | \$880 |
| 三つ葉と小柱の天ぷら<br>Hokkaido scallop tempura<br>北海道小貝柱天婦羅   | \$150 |
| アスパラ豚肉舞茸炒め<br>Japanese pork meat with asparagus and mushroom in teppanyaki style<br>蘆筍舞茸豚肉鐵板焼 | \$150 |
| いわし蒲焼<br>Grilled Japanese sardine fish with sweet sauces<br>蒲焼日本沙甸魚                           | \$120 |



---

お昼のお薦め  
SPECIAL SET LUNCH  
午市套餐

臯月弁当 \$430  
“Satsuki” bento  
臯月便當

サラダ, 茶碗蒸し, お造り (三種), 野菜煮物 (カニ汁), ゆずこしょう豚肉鉄板焼,  
車海老天婦羅, 御飯, 味噌椀, 香の物, 甘味

Salad, steamed egg custard, sashimi (3 kinds), steamed vegetables with crabmeat sauce,  
grilled pork meat with Yuzu pepper in teppanyaki style, King prawn Tempura,  
rice, miso soup, pickles and dessert

沙律, 日式蒸蛋, 刺身 (三款),  
虎蝦天婦羅, 柚子胡椒豚肉鐵板燒, 煮野菜伴和風蟹肉汁,  
白飯、香瓜菜、麵鼓湯及甜品



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(兩款)、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(兩款)、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



---

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,  
メインデ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

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