



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
Ryoriki daiginjyo kome no sasayaki 龍力米 大吟醸	300ml	\$320
Rihaku ryonitaichaku jumaiginjyo 李白兩人對酌(精米 48%)純米吟醸	300ml	\$360
Kokuryu kuzuryu ippin 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 Roasted fish fins in spicy 魚翅七味焼	\$90
日本ぎんなん塩焼 Grilled Japanese Ginkgo Nuts 鹽焼日本銀杏	\$180
イチジクサラダ Japanese figs salad 日本無花果沙律	\$180
生きんまの刺身 Japanese "Sanma" sashimi 日本秋刀魚刺身	\$360
鉄板佐賀県産豚肉ともやし付ゆずこしょう "Saga" pork meat and sprout teppenyaki with "Yuzu" pepper 佐賀豚肉伴芽菜配柚子胡椒鐵板焼	\$220
日本力キ天ぷら Japanese persimmon tempura 富有柿天婦羅	\$100
はまぐりの酒蒸し Boiled Japanese clams with sake 清酒煮日本文蜆	\$340
日本 A5 宮崎ヒレと野菜鉄板 Japanese "Miyasaki" tenderloin A5 and seasonal vegetable in teppanyaki 日本 A5 宮崎牛柳鐵板焼伴日本時令野菜	\$650
和牛とうに釜飯 Steamed rice with "Wagyu" and "Uni" 和牛海膽釜飯	\$320

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

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

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

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,
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