



---

鉄板焼昼定食  
NEW FURUSATO TEPPANYAKI SET LUNCH  
鐵板燒午市套餐

サラダ, 帆立貝鉄板焼, 車海老鉄板焼,  
Salad, scallop teppanyaki, king prawn teppanyaki,  
沙律, 帶子鐵板燒, 大海蝦鐵板燒,

メインディッシュ三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         | \$480 |
| U.S. Slices roll |       |
| 美國肉眼薄燒(120g)     |       |

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 黒豚薄焼                    | \$450 |
| Black Pork sliced rolls |       |
| 蒜片黒豚肉卷(120g)            |       |

|          |       |
|----------|-------|
| たら       | \$450 |
| Cod fish |       |
| 鱈魚(120g) |       |

旬の野菜, ガーリックライス, 香の物, 味噌椀, 甘味  
Seasonal vegetables, fried rice with garlic, pickles, miso soup and dessert  
炒雜菜, 香蒜炒飯, 漬物, 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



---

お昼のお薦め  
SPECIAL SET LUNCH  
午市套餐

お造り御膳 \$520  
Sashimi set  
魚生御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 指定造り盛合せ(中とろ, はまち, 養鯛, キンメダイ, 帆立貝, 牡丹海老, 雲丹), 御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味  
Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, limited assorted sashimi ("Chu-Toro", yellow tail, snapper, kinmetai, scallop, "Botan" shrimp, sea urchin), rice, pickles, miso soup and dessert  
沙律, 前菜(兩款), 日式蒸蛋, 指定魚生拼盤(中腹, 油甘, 養鯛, 金目鯛, 帶子, 牡丹蝦, 北海道海膽), 白飯, 漬物, 麵豉湯及甜品

すし御膳 \$520  
"Nigiri" sushi set  
壽司御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 指定壽司盛合せ(大とろ, 中とろ, 赤身, 帆立貝, 牡丹海老, 雲丹), 焼物(鮭魚西京焼き), 香の物, 味噌椀, 甘味  
Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, limited assorted "Nigiri" sushi ("O-Toro", "Chu-Toro", red tuna, scallop, "Botan" shrimp, sea urchin), grilled dish (salmon marinated with miso paste), pickles, miso soup and dessert  
沙律, 前菜(兩款), 日式蒸蛋, 指定壽司拼盤(大腹, 中腹, 赤身, 帶子, 牡丹蝦, 北海道海膽), 焼物(三文魚西京焼)(120g), 漬物, 麵豉湯及甜品



---

お昼のお薦め  
SPECIAL SET LUNCH  
午市套餐

故里御膳 \$520  
Furusato seasonal special set  
故里御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 指定お造り(はまち, 養鯛, 平目, キンメダイ, 帆立貝),  
天ぷら(車海老, 魚, 野菜)  
Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, limited sashimi (yellow tail, snapper, flounder,  
kinmedai, scallop), tempura (prawn, fish, vegetables),  
沙律, 前菜(兩款), 日式蒸蛋, 指定魚生(油甘, 養鯛, 平目, 金目鯛, 帶子), 天婦羅(蝦, 魚, 時令野菜),

メインディッシュの焼き物三種の中から御選び下さい:  
with one choice of grilled dish:  
選擇任何一款燒物:

鮭魚西京焼き  
Salmon marinated with miso paste  
三文魚西京燒 (120g)

黒豚薄焼  
Black pork sliced rolls  
蒜片黒豚肉卷 (100g)

U.S 牛肉の照り焼き  
U.S. rib eye in teriyaki sauce  
美國牛肉照燒 (120g)

御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味  
rice, pickles, miso soup and dessert  
白飯, 漬物, 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



お昼のお薦め  
SPECIAL SET LUNCH  
午市套餐

鹿児島豚しゃぶしゃぶ定食 \$380  
Kagoshima pork shabushabu set  
鹿児島豚肉涮涮鍋定食

サラダ, 豚しゃぶしゃぶ, 刺身(とろ, ダイ, 平目薄切, 牡丹海老), うどん, 甘味  
Salad, pork shabushabu, assorted sashimi(fatty tuna, snapper, flounder in slices, “Botan” shrimp),  
Udon in soup and dessert  
沙律, 豚肉涮涮鍋, 刺身(金槍魚腩, 鯛魚, 平目薄切, 牡丹蝦), 湯烏冬及甜品

海鮮石狩鍋定食 \$380  
Seafood “Ishikarinabe” set  
海鮮石狩鍋定食

サラダ, 茶碗蒸し, 天ぷら(車海老, 野菜), 海鮮石狩鍋(鮑, 鮭, 鱈, 広島牡蛎), ご飯, 香の物,  
味噌碗, 甘味  
Salad, steamed egg custard, tempura(shrimp, vegetables), seafood “Ishikarinabe” (abalone, salmon,  
cod fish, Hiroshima oyster), steamed rice, pickles, miso soup and dessert  
沙律, 日式蒸蛋, 天婦羅(蝦, 時令野菜), 海鮮石狩鍋(鮑魚, 三文魚, 鱈魚, 廣島蠔), 白飯, 漬物, 麵  
豉湯及甜品

鱈魚西京焼き定食 \$320  
Cod fish marinated with miso paste set  
銀鱈魚西京焼定食

サラダ, 茶碗蒸し, 鮑鉄板焼, 鱈魚西京焼き, ご飯, 香の物, 味噌碗, 甘味  
Salad, steamed egg custard, abalone Teppanyaki, cod fish marinated with miso paste, steamed rice,  
pickles, miso soup and dessert  
沙律, 日式蒸蛋, 鮑魚鐵板燒, 銀鱈魚西京燒, 白飯, 漬物, 麵豉湯及甜品

牛肉鋤焼鍋定食 \$320  
U.S. beef sukiyaki set  
牛肉壽喜焼定食

サラダ, 車海老の鉄板焼, U.S. 牛肉鋤焼鍋, 温泉卵, ご飯, 香の物, 味噌碗, 甘味  
Salad, king prawn Teppanyaki, U.S. beef sukiyaki with soft-boiled egg, steamed rice, pickles, miso  
soup and dessert  
沙律, 虎蝦鐵板燒, 牛肉壽喜燒伴溫泉蛋, 白飯, 漬物, 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